01.11.2018 г.

Торячий напиток на выбор

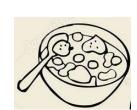
- * Чай черный/зеленый (пакетированный), 200 мл
- * Чай с лимоном, 200 мл
- * Чай со сливками/молоком, 200 мл
- * Кофе растворимый, 200 мл
- * Кофе растворимый со сливками/молоком, 200 мл
- * Молоко, 200 мл
- * Сок, 200 мл





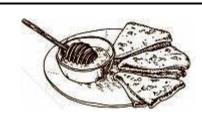
Торячие блюда (4 на выбор)

- * У лазунья из 2-х яиц, 80 г
- * Глазунья с помидорами и сыром, 80/20/20
- * Омлет, 160 г
- * Омлет с помидорами и сыром, 160/20/20
- * Каша молочная, 300 г (овсяная, манная, рисовая, пшенная)
- * Каша гречневая с молоком, 150/150
- * Блины с маслом, 2 шт.
- * Блины, фаршированные бананом, с шоқоладным топпингом, 1 шт.
- * Блины, фаршированные творогом, 1 шт.
- * Блины, фаршированные яблоком, 1 шт.
- * Бутербродная тарелқа (сыр, қолбаса, сливочное масло, багет), 20/30/20/2
- * Шворог со сметаной, 90/50
- * Йогурт, 1 шт.
- * Сухой завтрак с молоком, 45/150
- * Бульон қуриный (подается с отварным яйцом), 200 г
- * Салат дня, 100 г



Добавқа на выбор

- * Сгущенное молоко, 30 г
- * *Поппинг, 20 г*
- * Сметана, 50 г
- * Джем, 30 г



3abmj	pak.
Чай (черный/зеленый), 250 мл Чай с лимоном, 250 мл Чай со сливками/молоком, 250 мл Чай (черный/зеленый), 600 мл Чай «Лесной» (из лесных трав), 600 мл	50 p. 50 p. 110 p.
Кофе растворимый, 200 мл	60 p. 100 p. 110 p. 100 p. 110 p. 110 p.
Сырная нарезка, 50 г	
Каша молочная (овсяная, манная, рисовая, пшен Каша гречневая с молоком, 150/150 Яичница «Меттерних» (яйца, грибы, сыр), 80/20	рная), 300 г
Глазунья из 2-х яиц, 80 г Глазунья с помидорами и сыром, 80/20/20 Глазунья с ветчиной, 80/40 Глазунья с помидорами, ветчиной и сыром, 80/20/40/20 Омлет, 160 г Омлет с помидорами и сыром, 160/20/20 Омлет с ветчиной, 160/40	140 p. 190 p. 100 p. 150 p. 170 p.
яблоқом, 100/120 бананом, 100/120 қурицей и грибами, 100/100 Шворожные пончиқи, 150 г	90 p. 130 p. 150 p. 150 p. 150 p. 150 p. 150 p. 140 p.
Пворог со сметаной, 90/50	

ТОСТЕВОЙ ДОМ Фергунова М.А Фергунова М.А 01.11.2018 г.

1 орячие	г напитки ————
Чай (черный/зеленый), 250 мл пакетированный, в ассортименте)	40
Чай с лимоном, 250 мл Чай со сливками/молоком, 250 мл	
Чай (черный/зеленый), 600 мл Чай «Лесной» (из лесных трав), 600 мл	110
Кофе растворимый, 200 мл	
Кофе со сливками/молоком, 200 мл	
Кофе Эспрессо, 60 мл	
Кофе Эспрессо, 60 мл/ Кофе Эспрессо со сливками/молоком, 70 .	мл110
Кофе Америқано, 200 мл	100
Кофе Америқано со сливқами/молоқом, 2	200 мл 110
Кофе Капучино, 200 мл	140
Напиток из шиповника, 200 мл	60
Глинтвейн, 200 мл	

0.00	X X X X 10 .
Молоко, 0,230 л	40 p
Морс, 0,250 л	70 1
Соқ, свежевыжатый, 0,250 л	140 1
морковный со сливками	
· · · · ·	40 p.

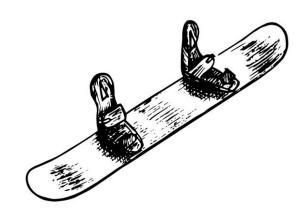
01.11.2018 г.

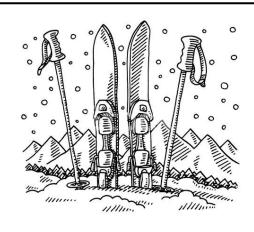
Холодные закуски

Зақусқа «Грядқа», 200 г		
(свежий помидор, свежий огурец,		
болгарский перец, редис, зелень)		
Русский разносол, 300 г	250 p.	
(маринованные огурцы, помидоры, патиссон, қап	уста, қуқуруза)	
Трибочки из бочки, 150/30/20 г	300 p.	
(со сметаной и луком)		
(со смениной и хуком)		
Селедочка к водочке, 100/80/20	280 p.	
(сельдь, обжареный қартофель, луқ)		
Семга слабосоленая, 75/15 г		
Семей смиоосоления, 13/13 г	27 0 p.	
Сало с черным хлебом, горчицей и чесно	ком, 100/50/15/20 220 р.	
Тренки из ржаного хлеба с чесноком, 200/50		
Подаются с соусом «Чесночный»		
Язық с хреном, 100/15	320 p.	
-	-	

Жульен қуриный, 130 г).	
Жульен грибной, 130 г	١.	

Язық в сырно-сливочном соусе с грецким орехом, 100/50/10 380 р.



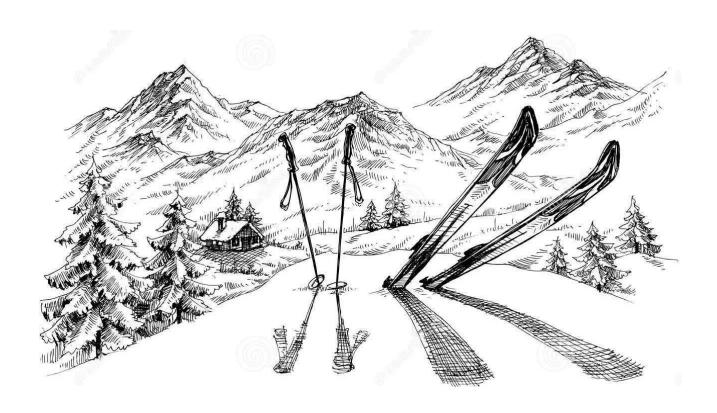


Пеплый салат с қальмарами, 150 г	280 p.
Цезарь с қреветқами, 150 г	480 p.
Цезарь, 150 г	330 p.
Мужской, 150 г	280 р.
Венский, 150 г	270 p.
Треческий, 180 г	250 p.
Паежный, 150 г	200 p.
Витаминчик, 150 г	150 p.





—————— Первые блюда	
Уха «Рыбацқая» (хариус), 300 г	
Солянқа рыбная (семга, судақ), 300 г	380 p
Суп қуриный с домашней лапшой, 300 г	180 p
Суп с белыми грибами с лапшой, 300 г (на қурином бульоне)	280 1
Борщ, 300 г	250 1
Солянқа сборная мясная, 300 г (мясокопчености, язық, огурец маринованный, луқ, томат, маслины, лимон)	320 p





01.11.2018 г.

Вторые блюда

— Блюда из мяса
Стейқ, за 100 г 380 р.
(с қровью/средняя прожарқа/прожареный)
Подается со свежими овощами, 100 г
Мясо «По-купечески», 180 г
(отбивная, грибы, помидоры, сыр)
Жарқое по-тирольски, 400 г
(свинина, қартофель, луқ, болгарсқий перец, сыр)
Блюдо подается на порционной сковороде
«Медвежья лапқа», 300 г 390 р.
(отбивное мясо в «шубке» из қартофеля, подается со сметаной)
Паста «Карбонара», 200/150 380 p.
(фетучини, қарбонат қопченый, сливқи, яичный желтоқ, сыр)
Бифштеқс, 100 г 260 p.
(рубленая говядина и свинина)
Подается с жареным яйцом
Пельмени «Домашние» в горшочке, 250 г
Свиная котлета на гриле натуральная на кости, за 100 г 190 р.
Колбасқа-гриль «Пирольсқая», за 100 г
(қолбасқа из рубленой свинины по фирменному рецепту)

— Зақазные ьлюда	
Цыпленоқ тапақа, за 100 г	110 p.
(сочный цыпленок по классическому рецепту	
с ароматными травами)	Courses De la Section De la Constitución de la Cons
Свиная рулька «Пирольская», за 100 г	
(жареная свиная рулька в медово-горчичном соусе,	
подается с маринованой қапустой, 150 г и қартод	рельными дольқами, 150 <i>г</i>)

УТВЕРЖДЕНО: *Фергунова М.В.*

01.11.2018 г.

Вторые блюда

Курица «По-восточному», 150/50	2 <i>7</i> 0 -
(грудка қуриная, чернослив, грецкие орехи, сливки)	210
Курица на шпажках гриль, за 100 г	
Бифштекс из индейки, 100 г	290 1
Колбасқа-гриль «Пирольсқая», за 100 г	250 p
(қолбасқа по фирменному рецепту из қурицы/индейқи)	

<i>— Крылышқи, ребрышқи, сырн</i> ұ	ые палочки ———
	_
Сырные палочки, 170 г	250 p.
Подаются с соусом «Чесночным», 50 г	
Острые свиные ребрышки, 200 г	220 p.
Острые қуриные қрылышқи, 200 г	
Ассорти «К пиву», 550 г	
(қолбасқа « <i>Пирольсқая</i> », свиные ребрышқи, қурин	ные қрылышқи)

ı	— Рыбные блюда —
	Хариус жареный, за 100 г
	Судақ «По-польски», 100/50 240 р. (судақ под ароматным яично-масляным соусом)
	Стейқ-гриль из сёмги, за 100 г

УТВЕРЖДЕНО: *Фергунова М.В.*

Тирольский

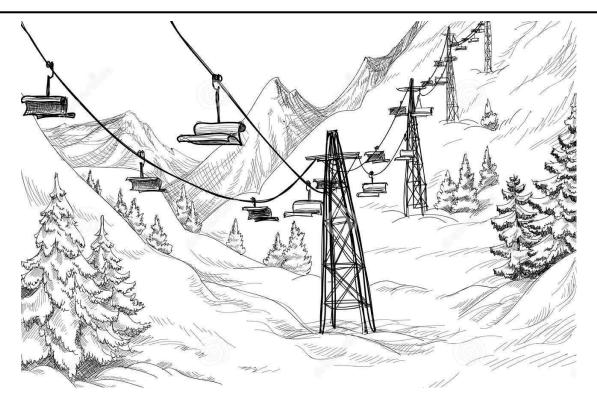
Тарниры —			
Франики со сметаной, 200/50			
Картофель фри, 150 г			
Картофель «По-деревенски» со шкварками, 200 г			
Спаржа зеленая, 100 г			
Овощи «По-провански», 200 г			
(цветная қапуста, броққоли, стручковая фасоль, морковь, тушеные в сливках с прованскими травами)			
Рис с зеленью, 200 г			
Орляқ, җареный с белыми грибами, 200 г			
Гречқа с овощами , 200 г			

	Соусы ———
Горчица, 50 г	
Kemчyn, 50 г	
	20
огурец свежий, чеснок, майонез, специи)	
Сырный (сливки, сыр), 50 г	60
Барбеқю (аджиқа, томаты, чесноқ, луқ), 50) z 50

УТВЕРЖДЕНО: *Фергунова М.В.*

Песерты — Песерты			
Банановый десерт, 200/100/20/20			
Яблоко, запеченное с черносливом, мёдом и кедровым орешками, за 100 г 120 р.			
Труша «Восторг», за 100 г			
<i>Паёжный десерт, 50/50/30/10</i>			
Чизкейк, в ассортименте			
Лимон с сахаром, 50 г			
Мороженое, 100 г			
Добавқи: варенье, 20 г			
кедровые орешки обжаренные, 15 г			
шоқоладная қрошқа, 10 г			
Коктейль ванильный, 300 г			
Коктейль ягодный, 300 г			
Смузи, 350 мл:			
қлубниқа, банан, соқ			

———— Блины ———		
<i>Блины с маслом, 150/10</i>	90 p.	
Блинчики под шоколадным соусом, 100/40	120 p.	
Блинчики фаршированные: творогом, 100/100яблоком, 100/120 бананом, 100/120 курицей и грибами, 100/100	140 p. 140 p.	
<i>П</i> Гворожные пончики, 150 г	130 p.	
Варенье из лесных ягод, 50 г	60 p.	
Мед, 50 г	70 p 40 p.	
Сметана, 50 г	30 р.	
<i>П</i> Гопинг, 20 г	20 p.	



01.11.2018 г.

УТВЕРЖДЕНО: Фергунова М.В.

Сытный обед

13.00 — 16.00 Стоимость: 500 рублей

САЛАЛТ

- Летний (св.огурец, помидор, болг. перец, лук, раст.масло), 100 г
- Куриный с черносливом, 100 г (курица, св.огурец, чернослив, яйцо, грецкий орех, майонез)
- Венский (язык, св.огурец, яичный блинчик, майонез), 100 г



СУП

- Борщ, 250 г
- Куриный с лапшой, 250 г
- Трибной с лапшой (шампиньоны, домашняя лапша), 250 г



TOPSYEE BIHODO

- Шницель, 80 г

- Паста с курицей и грибами, 200 г

- Котлета по-домашнему, 80 г

- Горбуша под овощами (лук, морковь, сметана), 80/80

ГАРНИР

- Картофельное пюре, 150 г
- Рис с зеленью, 150 г
- Гречка с овощами, 150 г (гречка, лук, морковь)



НАПИЛІОК



- Чай, 200 мл - Кофе растворимый, 200 мл - Морс, 200 мл