



# ТУРИСТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

## Меню №1

Стоимость на 1 персону – 320-350 руб.

### Вариант №1: 320 руб.

Салат «Витаминный» из белокочанной капусты с морковью .....	150 г
Борщ со сметаной .....	200/20 г
Восточный плов с цыпленком и морковью .....	300 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Мини-кекс к чаю.....	30 г
Чай .....	150 мл

#### Дополнительно:

Замена мини-кекса на заварную булочку со сливками .....	30 руб.
---	---------

### Вариант №2: 350 руб.

Салат «Витаминный» из белокочанной капусты с морковью .....	150 г
Борщ со сметаной .....	200/20 г
Печень говяжья по-Строгановски с отварными макаронами.....	170/150 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Мини-кекс к чаю.....	30 г
Чай .....	150 мл

### Вариант №3: 350 руб.

Салат «Винегрет» .....	150 г
Бульон из цыпленка с вермишелью .....	200 г
Котлета домашняя куриная с кетчупом и отварным белым рисом.....	130/150 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Мини-кекс к чаю.....	30 г
Чай .....	150 мл



## Меню №2

Стоимость на 1 персону – 460-490 руб.

### Вариант №1: 460 руб.

Салат «Винегрет» .....	100 г
Бульон из цыпленка с вермишелью .....	200 г
Фрикасе из цыпленка с шампиньонами, гарнировка .....	170/15 г
Рис белый отварной .....	150 г
Заварная булочка со сливками .....	50 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Минеральная вода .....	330 мл

### Вариант №2: 490 руб.

Салат «Столичный» с цыпленком .....	100 г
Бульон из цыпленка с вермишелью .....	200 г
Фрикасе из цыпленка с шампиньонами, гарнировка .....	170/15 г
Рис белый отварной .....	150 г
Заварная булочка со сливками .....	50 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Минеральная вода .....	330 мл

### Вариант №3: 490 руб.

Салат «Винегрет» .....	100 г
Бульон из цыпленка с вермишелью .....	200 г
Фрикасе из цыпленка с шампиньонами, гарнировка .....	170/15 г
Картофельное пюре .....	150 г
Заварная булочка со сливками .....	50 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Минеральная вода .....	330 мл

### Вариант салата на замену:

Для всей группы

Салат «Весенний» из белокочанной капусты со свежим огурцом .....	100 г
--	-------



## Меню №3

Стоимость – 560 руб.

### Вариант №1

Салат «Овощной» .....	100 г
Крем-Борщ со сметаной .....	200/10 г
(традиционный борщ в виде крем-супа)	
Шницель из цыпленка/кетчуп, гарнировка.....	120/20/15 г
Рис белый отварной .....	150 г
Заварная булочка со сливками .....	50 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Минеральная вода .....	330 мл

### Вариант №2

Салат «Винегрет» .....	100 г
Бульон куриный с вермишелью .....	200 г
Пельмени домашние со сметаной .....	300/40 г
Заварная булочка со сливками .....	50 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Минеральная вода .....	330 мл

Один вариант меню на выбор для всей группы



## Меню №4

Стоимость – 660 руб.

### Вариант №1

Салат «Овощной» .....	150 г
Крем-Борщ со сметаной .....	200/10 г
(традиционный борщ в виде крем-супа)	
Котлета по-Киевски, гарнировка .....	150/15 г
Картофельное пюре .....	150 г
Мороженое с ягодным соусом .....	100/20 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Минеральная вода .....	330 мл

### Вариант №2

Салат «Оливье» .....	150 г
Суп-крем овощной .....	200 г
Шницель из свинины/кетчуп/ гарнировка .....	120/20/15 г
Картофель отварной с зеленью .....	150 г
Классический медовик .....	80 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Минеральная вода .....	330 мл

Один вариант меню для всей группы



## Меню №5 (а ля карт)

Стоимость – 1000-1100 руб.

### Вариант №1: 1000 руб.

Салат «Оригинальный» .....	150 г
С цыпленком, шампиньонами и кукурузой	
Овощной крем-суп .....	250 г
Эскалоп из свинины с грибным соусом, гарнировка .....	150/20 г
Картофельное пюре .....	150 г
Блинчики со сгущенкой (2шт) .....	100/50 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Минеральная вода .....	330 мл

### Вариант №2: 1100 руб.

Салат «Крестьянский» с запеченной свининой .....	150 г
Борщ с копченостями и сметаной .....	250/20 г
Люля-кебаб из цыпленка с шампиньонами (2шт) и домашней аджикой, гарнировка .....	140/20 г
Картофель «Фри» .....	150 г
Пирог яблочный со сливками и ягодным соусом .....	80/5/20 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Минеральная вода .....	330 мл

Один вариант меню для всей группы



## Меню №6 (а ля карт)

Стоимость – 1200-1300 руб.

### Вариант №1: 1200 руб.

Салат «Греческий» .....	150 г
Борщ с копченостями и сметаной .....	250/20 г
Шашлык из цыпленка с домашней аджикой, гарнировка .....	150/20/20 г
Картофель «Айдахо» .....	150 г
Мороженое с фруктами .....	100/50 г
Французские булочки .....	2 шт
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Минеральная вода .....	330 мл

### Вариант №2: 1300 руб.

Салат «Цезарь» с цыпленком .....	150 г
Куриный суп .....	250 г
Филе мурманской трески с обжаренными опятами, гарнировка .....	150/20 г
Рис белый отварной .....	150 г
Фирменные вафли «Красный кабачок» (1шт) .....	80/20 г
Французские булочки .....	2 шт
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Минеральная вода .....	330 мл

Один вариант меню для всей группы