

# ТУРИСТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

## Меню №1

Стоимость – 350-370 руб.

### Вариант №1: 350 руб.

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

### Вариант №2: 370 руб.

Салат «Винегрет» .....	150 г
Бульон из цыпленка с вермишелью .....	200 г
Котлета домашняя с кетчупом и отварным белым рисом .....	120/20/150 г
Мини-кекс.....	30 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Чай.....	150 мл

Замена мини-кекса на заварную булочку со сливками-1шт-45гр, повлечет за собой удорожание меню на 30 рублей

## **Меню №2**

*Стоимость – 520-720 руб.*

### ***Вариант №1: 520 руб.***

Салат «Весенний» из белокочанной капусты со свежим огурцом .....	100 г
Бульон из цыпленка с вермишелью .....	200 г
Соте из цыпленка с овощами, гарнировка .....	150/15 г
Рис белый отварной ИЛИ картофель отварной (1 вариант на всю группу).....	150 г
Заварная булочка со сливками .....	45 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Столовая вода.....	330 мл

### ***Вариант №2: 550 руб.***

Салат «Оливье» ИЛИ «Винегрет» (1 вариант на всю группу) .....	100 г
Бульон из цыпленка с вермишелью ИЛИ Борщ со сметаной (1 вариант на всю группу) .....	200 г
Соте из цыпленка с овощами, гарнировка .....	150/15 г
Рис белый отварной ИЛИ картофель отварной (1 вариант на всю группу).....	150 г
Заварная булочка со сливками .....	45 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Столовая вода.....	330 мл

### ***Вариант №3: 590 руб.***

Салат «Овощной» .....	100 г
Крем-борщ со сметаной .....	200/20 г
Треска запеченная с сыром, майонезом, луком и морковью, гарнировка .....	120/15 г
Рис белый отварной .....	150 г
Заварная булочка со сливками .....	45 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Столовая вода.....	330 мл

## Меню №2

Стоимость – 520-720 руб.

### *Вариант №4: 600 руб.*

Салат «Овощной» .....	100 г
Крем-борщ со сметаной .....	200/20 г
Шницель из свинины, кетчуп, гарнировка .....	120/20/15 г
Рис белый отварной .....	150 г
Заварная булочка со сливками .....	45 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Столовая вода.....	330 мл

### *Вариант №5: 720 руб.*

Салат «Весенний» из белокочанной капусты со свежим огурцом .....	100 г
Бульон из цыпленка с вермишелью .....	200/20 г
Бефстроганов из говядины, соленый огурец.....	170/20 г
Картофельное пюре .....	150 г
Заварная булочка со сливками .....	45 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Столовая вода.....	330 мл

## Меню №3

*Стоимость – 590 руб.*

### *Вариант №1*

Салат «Овощной» .....	100 г
Крем-Борщ со сметаной .....	200/10 г
Шницель из цыпленка/кетчуп, гарнировка .....	120/20/15 г
Рис белый отварной .....	150 г
Заварная булочка со сливками .....	45 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Столовая 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 .....	45 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Столовая вода.....	330 мл

## **Меню №4**

*Стоимость – 690 руб.*

### ***Вариант №1***

Салат «Овощной» .....	150 г
Крем-Борщ со сметаной .....	200/10 г
Котлета по-Киевски , гарнировка.....	150/15 г
Картофельное пюре .....	150 г
Медовик .....	80 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Столовая вода .....	330 мл

### ***Вариант №2***

Салат «Оливье» .....	150 г
Крем - суп овощной.....	200 г
Шницель из свинины, кетчуп, гарнировка .....	120/20/15 г
Картофель отварной .....	150 г
Мороженое с ягодным соусом.....	100/20 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Столовая вода .....	330 мл

## **Меню №5**

*Стоимость – 1000-1100 руб.*

### *Вариант №1: 1000 руб.*

Салат «Крестьянский» с запеченной свининой .....	150 г
Крем-суп овощной .....	200 г
Эскалоп из свинины с грибным соусом, гарнировка .....	150/20/20 г
Картофельное пюре .....	150 г
Блинчики со сгущенным молоком (2шт).....	100/50 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Столовая вода.....	330 мл

### *Вариант №2: 1100 руб.*

Салат «Люмпен» с сыром, мясом и овощами .....	150 г
Крем-суп грибной .....	200 г
Люля-кебаб из цыпленка с шампиньонами (2шт) с домашней аджикой, гарнировка .....	140/20/20 г
Картофель «Айдахо» .....	150 г
Пирог сладкий со сливками и ягодным соусом.....	80/5/20 г
Хлеб традиционный черный и белый .....	50 г
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Столовая вода .....	330 мл

## Меню №6

Стоимость – 1200-1300 руб.

### Вариант №1: 1200 руб.

Салат «Греческий» .....	150 г
Борщ с копченостями и сметаной .....	200/20 г
Шашлык из цыпленка с домашней аджикой, гарнировка .....	150/20/20 г
Картофель «Айдахо» .....	150 г
Мороженое с ягодным соусом.....	100/20 г
Французские булочки.....	2 шт
Масло сливочное .....	10 г
Кофе/чай .....	150 мл
Столовая вода.....	330 мл

### Вариант №2: 1300 руб.

Салат «Цезарь» с цыпленком .....	150 г
Куриный бульон с пирожком .....	200 г/1 шт
Треска запеченная с сыром и майонезом с обжаренными опятами, гарнировка .....	2шт/20/20 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
Столовая вода .....	330 мл