

Пропонуємо до вашої уваги меню комплексних обідів, яке ви самі зможете вибрати відповідно до своїх вподобань для своєї компанії, чи зустрічі незалежно від дня тижня.

\*Оберіть, будь-ласка, по 1 позиції з розділу: перші страви, гарнір, м'ясо, салат, напій. Вегетаріанські страви йдуть як заміна м'ясних. Мінімальна кількість замовлення - 10 порцій.

<b>Меню ланч 119 грн</b>	
<b>Назва страв</b>	<b>Вага, грам</b>
<b>Перші страви</b>	
Борщ червоний зі сметаною (куриця/свинина/індичка)	300
Борщ зелений зі сметаною (куриця/свинина)	300
Суп зі шпинатом (куриця/свинина)	300
Суп з фрикадельками (рис/гречка/макарони - телятина/свинина/куриця)	300
Розсольник (солний огірок, картопля, квасоля/горох - свинина/куриця/індичка)	300
Харчо (картопля, томатний фреш, рис, овочі, телятина, петрушка)	300
Суп гороховий з сухариками	300
Бульйон курячий з рисовою локшиною та зеленню	300
Суп "Азбука" (картопля, куряче філе, макарони - літера)	300
Суп сирний (крем сир, вершки, картопля, овочева зажарка, куряче філе)	300
Суп - пюре "гарбузовий по-французьки" з крутонами	300
Суп овочевий "Мінестроне" (кукурузка, горошок, болгарський перець, томати)	300
<b>М'ясні страви</b>	
Биток курячий	100
М'ясо по - французьки (ананас, куряче філе, сир гауда)	100
Курячий шашлик	100
Запечене куряче бедро/гомілка	100
Курячий рулет з зеленню та сиром "гауда"	100
Шефтеля куряча в томатно-сметанному соусі	100

Котлета куряча (ассорті телятина+свинина+куриця / Ювілейна/ по - кїївськи)	100
Негетси курячі в кукурузній панїровці (готуємо в парақонвектоматї без додавання олії та жирів)	110
Домашня қовбасқа з м'яса птиці	100
<b>Індичка</b>	
Бїфстроганов з індички	100
Індичка в қисло-солодқому соусі	100
Шефтеля з індички	100
<b>Свинина</b>	
Лонгет зі свинини	100
Есқалоп з свинини у вершқовому соусі	100
Шашлік зі свинного ошийқа	100
Қебаб зі свинини	100
<b>Шелятина</b>	
Бїфстронанов в сметанному соусі	100
Запеченї телячі медальйони	100
Шелятина тушқована в соусі (томатний/ананасовий/қисло солодқий)	100
Қебаб з телятини	100
<b>Рибні страви</b>	
Қебаб норвежсьқий	
Запечена сқумбрїя в овочевому соусі	
Хеқ смаженїй в қлярї	
Рибні нагетси	
<b>Гарнїр</b>	
Қаша кукурудзяна	150
Қаша гречана	150
Булгур з овочами	150
Рис з овочами	150
Қартопля з топленим вершқовим маслом та зеленню	150
Қартопляне пюре	150
Мақарони метелиқи	150
Қаша гречана	150
Паста "Fusili tricolore"	150
<b>Салати</b>	
<b>Овочева нарізқа</b>	

Салат "Вітамінка" Огірок, помідор, молода капуста	80
Овочева нарізка	80
Салат з капусти, огірка та зелені	80
Салат з білокачанної капусти, огірка та зелені	80
Запечені овочі: броколі, болгарський перець, спаржева квасоля	80
Овочі гриль по-українськи (запечений буряк, картопля, морква, гарбуз)	80
Асорті соління	80
Вінегрет	80
Квашена капуста	80
Салат "Рубін" (буряк, огірок, рослинне масло)	80
Салат з білокачанної капусти, моркви, зеленого горошку та солоного огірка	80
Салат з пекинської капусти, кукурузки та зелені	80
Салат з моркви, яблука та селери	80
Салат з моркви та ізюмом та гарбузовим насінням	80
<b>Вегетаріанські страви</b>	
Картопляні зрази з капустою і сметаною	100
Капуста тушена	100
Цвітна капуста в клярі	100
Шніцель з капусти	100
Вегетаріанські глибоці	100
Овочевий шашлик	100
Котлети з капусти	100
Жарені кабачки	100
Кабачки фаршировані помідором, болгарським перцем	100
Лечо з болгарського перця	100
Ікра кабачкова	100
Фаршировані баклажани (сир, зелень, помідор)	100
Запечені овочі: Помати чері/ болгарські й перець/ спаржева фасоль/гриби/броколі/кабачки/баклажани	100
<b>Напої</b>	

<i>Компот "Лісові ягоди"</i>	<i>200</i>
<i>Компот "Фруктовий сад"</i>	<i>200</i>
<i>Компот "Яблучний"</i>	<i>200</i>
<i>Напій "Каркаде"</i>	<i>200</i>
<i>Напій "Лимонний" з м'ятою</i>	<i>200</i>
<i>Узвар</i>	<i>200</i>
<b><i>Кількість гостей</i></b>	<b><i>0</i></b>
<b><i>Сума, грн</i></b>	<b><i>0</i></b>











