

**МЕНЮ на 2 марта 2016 года****для составления бизнес-ланча предлагаем следующее меню:****с 12.00 до 16.00**

|   |         |            |               |
|---|---------|------------|---------------|
| <b>Салат Витаминный с яблоком</b>   |         |            |               |
| <b>Сельдь под шубой</b>   |         |            |               |
| <b>Суп Венгерский</b>   |         |            |               |
| <b>Куручка по - тайски</b>  |         |            |               |
| <b>Индейка отварная (Диетическая)</b>   |         |            |               |
| <b>Гречка отварная</b>  |         |            |               |
| <b>Компот плодово-ягодный</b>   |         |            |               |
| <b>Хлеб черный/белый</b>  |         |            |               |
| <b>БИЗНЕС-ЛАНЧ № 1 (салат, суп, горячее, напиток, хлеб)</b>                                     |         |            | <b>240-00</b> |
| <b>БИЗНЕС -ЛАНЧ № 2 (суп, горячее, напиток, хлеб)</b>   |         |            | <b>200-00</b> |
| <b>БИЗНЕС -ЛАНЧ № 3 (салат, горячее, напиток, хлеб)</b>   |         |            | <b>200-00</b> |
| <b>БИЗНЕС -ЛАНЧ № 4 (суп, салат, напиток, хлеб)</b>   |         |            | <b>130-00</b> |
| <b><u>САЛАТЫ</u></b>  |         |            |               |
| <b>Салат Свекольный с сыром</b> (Свекла, сыр, масло раст.)                                      | 150 гр  | (134 Ккал) | <b>50-00</b>  |
| <b>Салат Витаминный с яблоком</b> (Капуста б/к, яблоко, соль, сахар, уксус, масло растительное) | 150 гр  | (82 Ккал)  | <b>50-00</b>  |
| <b>Сельдь под шубой</b> (Сельдь, свекла, картофель, морковь, яйцо, лук репч., майонез)          | 150 гр  | (314 Ккал) | <b>70-00</b>  |
| <b>Салат Летний с курочкой</b> (Кур. филе, кит. капуста, корнишоны, яйцо, горчица, майонез)     | 150 гр  | (323 Ккал) | <b>70-00</b>  |
| <b>Салат с ветчиной</b> (Ветчина, огурцы свеж, яйцо, паприка, сыр, майонез)                     | 150 гр  | (368 Ккал) | <b>70-00</b>  |
| <b>Салат Шопский</b> (Огурец, помидор, паприка, лук красн., брынза, зелень, масло раст.)        | 150 гр  | (121 Ккал) | <b>75-00</b>  |
| <b>Салат Цезарь</b> (Кур. филе, пармезан, салат микс, бекон, гренки, черри, соус «Цезарь»)      | 230 гр  | (314 Ккал) | <b>180-00</b> |
| <b><u>СУПЫ</u></b>  |         |            |               |
| <b>Суп Венгерский</b>   | 250 гр  | (203 Ккал) | <b>65-00</b>  |
| <b>Бульон Куриный с сухариками</b>  | 250 гр  | (150 Ккал) | <b>52-00</b>  |
| <b>Харчо</b>  | 250 гр  | (213 Ккал) | <b>75-00</b>  |
| <b><u>ГОРЯЧЕЕ</u></b>   |         |            |               |
| <b>Азу по-татарски</b>  | 150 гр. | (499 Ккал) | <b>170-00</b> |
| <b>Куручка по - тайски</b>  | 140 гр  | (259 Ккал) | <b>150-00</b> |
| <b>Лосось с лимоном на пару</b>   | 120 гр. | (267 Ккал) | <b>220-00</b> |
| <b>Люля - Кебаб с восточным соусом</b>  | 100 гр. | (283 Ккал) | <b>130-00</b> |
| <b>Паприкаш с картофелем</b>  | 220 гр. | (242 Ккал) | <b>120-00</b> |
| <b>Свинина, запеченная с грибами и сыром</b>  | 120 гр. | (586 Ккал) | <b>160-00</b> |
| <b>Индейка отварная (Диетическая)</b>   | 120 гр. | (164 Ккал) | <b>143-00</b> |
| <b>Треска в яйце</b>  | 100 гр. | (199 Ккал) | <b>150-00</b> |
| <b>Жаркое из индейки</b>  | 270 гр. | (299 Ккал) | <b>150-00</b> |
| <b>Стейк куриный</b>  | 120 гр. | (204 Ккал) | <b>130-00</b> |
| <b>Паста Примавера</b>  | 300 гр. | (620 Ккал) | <b>230-00</b> |
| <b>Судак Орли</b>   | 150 гр  | (218 Ккал) | <b>220-00</b> |
| <b>Штрудель с капустой и курицей</b>  | 200 гр. | (497 Ккал) | <b>130-00</b> |
| <b><u>ГАРНИР</u></b>  |         |            |               |
| <b>Гречка отварная</b>  | 150 гр. | (240 Ккал) | <b>45-00</b>  |
| <b>Картофель отварной</b>   | 180 гр. | (163 Ккал) | <b>52-00</b>  |
| <b>Макароны отварные</b>  | 150 гр. | (292 Ккал) | <b>40-00</b>  |
| <b>Овощи на пару</b>  | 150 гр. | (51 Ккал)  | <b>55-00</b>  |
| <b>Овощи жареные с чесноком и зеленью</b>   | 150 гр. | (116 Ккал) | <b>60-00</b>  |
| <b>Рис бурый, не шлифованный</b>  | 150 гр. | (505 Ккал) | <b>50-00</b>  |