МЕНЮ на 15 февраля 2016 года

| меню на 15 февраля 2016 | | | _ |
|---|------------|---|------------------|
| <u>Для составления бизнес-ланча предлагаем следующее меню:</u> | | <u>c 12.00 </u> | <u>до 16.00</u> |
| Салат Витаминный с морковью | | | |
| Салат Крабовый с овощами | | | |
| Суп - крем со шпинатом | | | |
| Биточек куриный запеченный | | | |
| Куриная грудка отварная (Диетическая) | | | |
| Гречка отварная | | | |
| Компот плодово-ягодный Хлеб черный/белый | | | |
| жлео черным, оелым БИЗНЕС-ЛАНЧ № 1 (салат, суп, горячее, напиток, хлеб) | | | 240-00 |
| БИЗНЕС-ЛАНЧ № 2 (суп., горячее, напиток, хлеб) | | | 200-00 |
| БИЗНЕС -ЛАНЧ № 3 (салат, горячее, напиток, хлеб) | | | 200-00 |
| <u>БИЗНЕС -ЛАНЧ № 4 (суп, салат, напиток, хлеб)</u> САЛАТЫ | | | 130-00 |
| | 450 | (188 Ккал) | <i>50.00</i> |
| Морковь по-корейски (морковь, специи, маринад) | 150 гр | (100 RRAJI) | <i>50-00</i> |
| Салат Витаминный с морковью (Капуста б/к, морковь, соль, сахар, уксус, масло растительное) | 150 FP | (84 Ккал) | <i>50-00</i> |
| насло растительное; Салат Болгарский (говядина, паприка, корнишоны, лук красный, масло) | 150 FP | (356 Ккал) | 80-00 |
| | .,,,, | (300 Mass) | 00-00 |
| Салат Греческий (Перец болгарский, помидоры, огурец св, маслины, сыр Фета, масло растительное) | 150 FP | (253 Ккал) | <i>75-00</i> |
| масло растительное; Салат Крабовый С ОВОЩами (Крабовые палочки, капуста пекинская, огурцы | | | |
| св., кукуруза, яйцо, майонез) | 150 гр | (159 Ккал) | 70-00 |
| Салат Столичный (кур. филе, картофель, морковь, огурцы соленые, горошек | 150 FP | (347 Ккал) | 70-00 |
| зеленый, яйцо, майонез) | | ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,, | 70-00 |
| Капрезе (Помидоры, Моцарелла, айсберг, бальзамик, соус Песто) | 250 rp. | (172 Ккал) | 180-00 |
| <u>СУПЫ</u> | | | |
| Бульон Куриный с вермишелью | 250 гр | (190 Ккал) | <i>55-00</i> |
| Суп - крем со шпинатом | 250 гр | (102 Ккал) | 65-00 |
| Суп фасолевый с говядиной | 250 гр | (143 Ккал) | 70-00 |
| ГОРЯЧЕЕ | | | |
| Биточек куриный запеченный | 100 Fp. | (286 Ккал) | 110-00 |
| Говядина с овощами в соусе | 150 гр. | (373 Ккал) | 180-00 |
| Кабачки с овощами | 200 гр. | (215 Ккал) | 160-00 |
| Куриная грудка отварная (Диетическая) | 100 гр. | (164 Ккал) | 120-00 |
| Лосось в медово -горчичном маринаде | 120 гр. | (327 Ккал) | 220-00 |
| Грибная поджарка постная | 150 гр. | (145 Ккал) | 130-00 |
| Куриные сердечки тушеные с луком | 150 гр. | (303 Ккал) | 120-00 |
| Поджарка из свинины | 150 гр. | (303 Ккал) (447 Ккал) | 150-00 |
| Стейк из индейки | 190 гр. | (204 Ккал) | 150-00 |
| Курочка запеченная с овощами | - | (204 Ккал) (543 Ккал) | 130-00 |
| Судак жареный в яйце | 120 гр. | | 160-00 |
| судак жареныя в яяце Куриные крылышки Барбекю | 100 гр | (317 Ккал) | |
| паста Карбонара | 180 40гр. | | 190-00 230-00 |
| наста кароонара Рыбная Соната | 300 rp. | (696 Ккал) | <i>280-00</i> |
| ГАРНИР | 220 гр. | (248 Ккал) | 200-00 |
| | | | /= ^^ |
| Гречка отварная | 150 rp. | (240 Ккал) | 45-00 |
| Картофельное пюре | 180 гр. | (202 Ккал) | <i>55-00</i> |
| Макароны отварные | 150 rp. | (292 Ккал) | 40-00 |
| Маш отварной | 150 Fp. | (450 Ккал) | 70-00 |
| Овощи на пару | 150 Fp. | (51 Ккал) | <i>55-00</i> |