

## Меню Трактира «Лесная крепость»

№	Наименование	Вес порции, г	Цена порции, руб.
<b>САЛАТЫ</b>			
1	<b>Питерский</b> (язык, огурец консерв, грибы маринов, лук, чеснок, майонез.)	150	120
2	<b>Пикантный</b> (кальмары, яйцо, чеснок, плавленый сыр, майонез)	150	85
3	<b>Кальмаровый</b> (кальмары, яйцо, лук, кукуруза, майонез)	150	70
4	<b>Цезарь</b> (копченая грудка, помидор свежий, сыр российский, «кириешки», соус сырный цезарь)	150	80
5	<b>Весенний</b> (помидор свежий, огурец свежий, зелень, майонез).	130	50
6	<b>Юбилейный</b> (яйцо, маринованный огурец, крабовые палочки, майонез)	120	40
7	<b>Витаминный</b> (капуста, морковь, лук, масло растительное)	100	30
8	<b>Салат из свежей капусты с майонезом</b> (капуста, морковь, лук репка, майонез, зелень).	130	30
9	<b>Редька с морковью</b> (редька, морковь, лук, майонез)	100	30
10	<b>Овощной со свеклой</b> (огурцы маринованные, кукуруза консервированная, зеленый горошек консервированный, свекла отварная, масло растительное)	150	30
11	<b>Свекольный с майонезом</b> (свекла отварная, чеснок, майонез)	150	30
12	<b>Салат «Куриный»</b> (огурец свежий, курица, лук репка, яйцо, грибы маринованные, майонез)	100	50
13	<b>Салат из соленых огурцов с луком</b> (огурец соленый, лук репка, масло растительное)	100	30
14	<b>Салат из соленых огурцов с картофелем</b> (огурец соленый, лук репка, масло растительное)	100	30
15	<b>Салат «Курица в огороде»</b> (курица, зеленый горошек, огурец маринованный, лук репка, капуста свежая, майонез)	150	60
16	<b>Салат из свежей капусты п/к колбасой</b> (капуста, морковь, лук, полукопченая колбаса, майонез)	100	30
17	<b>Салат «Сыроежка»</b> (свекла, морковь, капуста, масло рас.)	100	30
18	<b>Салат «Поляна»</b> ( курица, грибы жареные с луком, огурцы маринованные , картофель, чеснок, майонез)	150	75
19	<b>Салат «Лесная история»</b> (курица , колбаса п/к, зеленый горошек, огурец маринованный, лук маринованный, сыр «Тильзитер», майонез)	150	75
20	<b>Салат «Петушок»</b> ( куриная грудка п/к, морковь корейская, майонез)	100	60
21	<b>Салат «Нептун»</b> (семга с\с, огурец св., яйцо, рис, лук, майонез)	150	90

<i>№</i>	<i>Наименование</i>	<i>Вес порции, г</i>	<i>Цена порции, руб.</i>
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
1	Солянка сборная мясная	30/300/20	80
2	Окрошка	350/35	85
3	Уха из семги на курином бульоне	20/300	90
4	Уха «Русская» с семгой	20/300	75
5	Рассольник « Петербургский» с говядиной	25/300/20	75
6	Борщ с говядиной	25/300/20	75
7	Щи из свежей капусты с говядиной	25/300/20	75
8	Суп гороховый с курицей	30/300	50
9	Суп куриный с плавленым сыром	30/300	70
10	Суп-лапша с курицей	30/300	50
11	Бульон куриный с яйцом	30/20/300	30
12	Суп- харчо	25/300	50
<b>ГАРНИРЫ</b>			
1	Картофель фри с кетчупом	100/30	70
2	Картофельные шарики фри с кетчупом	100/30	70
3	Картофельное пюре	150	40
4	Картофель отварной	150	40
5	Каша гречневая с маслом	150	30
6	Макароны отварные с маслом	150	30
7	Макароны отварные с сыром	150	35
8	Рис отварной с маслом	150	30
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
1	Гренки чесночные	100	40
2	Сельдь с луком (из пресервов)	100/20	60
3	Соленый погребок ( огурцы, помидоры маринованные, кваш. капуста )	150	70
4	Бутерброд с сыром, сливочным маслом	20/5/15	35
5	Бутерброд с колбасой полукопченой, свежим огурцом	20/20/10	30
6	Бутерброд с семгой и лимоном	20/10/5	50
7	Оливки	50	40
8	Маслины	50	40
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>			
1	Свинная рулька с разносолом (время приготовления 35минут)	1шт	399
2	Свинина по-сибирски с луком фри	130/30	165
3	Колбаски куриные гриль	1 шт.	100

<i>№</i>	<i>Наименование</i>	<i>Вес порции, г</i>	<i>Цена порции, руб.</i>
4	Стейк из семги	250	290
5	Семга жареная с лимоном и оливками	150	190
6	Рыба в соевом соусе с луком	90/30	90
7	Рыба в кляре	90	90
8	Отбивная «Пикантная»	110	100
9	Отбивная куриная	120	85
10	Азу в горшочках	75/250	160
11	Жаркое в горшочках со свиной	75/250	145
12	Жаркое в горшочках из курицы	75/250	125
13	Гуляш	75/75	90
14	Чахохбили (мясо курицы, перец болгарский, чеснок, лук, помидоры)	150	80
15	Печень в сметанном соусе с овощами	75/50	60
16	Котлета «Домашняя»	75	50
17	Котлета «Полтавская»	75	60
18	Котлета «Гурман»	75	60
19	Котлета рыбная	80	55
20	Пельмени отварные с маслом	200/10	95
21	Манты с маслом	75/10	40
22	Голубцы в сметано-томатном соусе	100/100	75
23	Голубцы «Ленивые»	70	40
24	Тефтели в томатно-сметанном соусе	80/50	55
25	Блинчики с мясом	70	35
26	Сарделька отварная	100	55
27	Сосиска отварная	80	55
28	Яичница глазунья из 1-го яйца	30	25
29	Яйцо вареное	40	15
<b>СОУСЫ</b>			
1	Цехтон	50	30
2	Карри	50	30
3	Сырный	50	30
4	Майонез	30	10
5	Кетчуп	30	7
6	Горчица	10	4
7	Хрен	10	5
<b>НАПИТКИ</b>			
1	Морс ягодный	200	30

<i>№</i>	<i>Наименование</i>	<i>Вес порции, г</i>	<i>Цена порции, руб.</i>
2	Компот фруктовый	200	20
3	Напиток вишневый	200	20
4	Молочный коктейль	200	70
5	Чайная пара « <i>Golden castle</i> » в ассортименте (чайник)	300 мл	60
6	Чай в ассортименте « <i>SIR KENT</i> »	150 мл	20
7	Кофе «Эспрессо»	60	35
8	Кофе «Капучино»	150	50
9	Кофе черный растворимый « <i>Carte noire</i> »	150 мл	20
10	Кофе черный растворимый « <i>Nescafe</i> »	150 мл	20
11	Кофе 3 в 1 « <i>Nescafe</i> »	150 мл	20
12	Сливки	1/10	5
13	Сахар в пакетиках	1/5	5
14	Лимон	1/7	3
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
1	Хлеб ( белый / ржаной)	1 кус	3
2	Слойки с яблоками	110	50
3	Слойка с картофелем и грибами	110	50
4	Хачапури с сыром	80	60
5	Сосиска в тесте	50/50	40
6	Круасаны со сгущенкой	75	50
7	Блинчики со сладкой начинкой, сметаной	100/20	50
8	Блинчики (джем; сметана; молоко сгущенное)	100/20	50
<b>ДЕСЕРТЫ</b>			
1	Мороженое с фруктами	120	50
2	Мороженое со взбитыми сливками	80	50
3	Мороженое с шоколадом	80	50
4	Фруктовый салат с йогуртом	100	60