

## МЕНЮ НА 3 АПРЕЛЯ 2026 ОБЕД 11:30-15:45

Выход	Наименование блюда	Цена
<b>1.ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>		
150 г	САЛАТ ИЗ АВОКАДО С АНАНАСОМ	280,00
130 г	ПОМИДОРЫ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ И МАСЛОМ	170,00
125 г	САЛАТ "ОВОЩНОЙ" /с ароматным маслом/	150,00
150 г	САЛАТ "ОЛИВЬЕ"	135,00
120 г	РЕДИС "ДАЙКОН" С МОРКОВЬЮ И МАСЛОМ	118,00
150 г	СМУЗИ "КЛУБНИКА-КИВИ-БАНАН"	128,00
<b>2.ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>		
280 г	СУП ГОРОХОВЫЙ С КОПЧЁНОСТЯМИ	146,00
250 г	СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ /постный/	120,00
<b>3.ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>		
250 г	МУСАКА /фарш говяжий, баклажаны, картофель, соус "бешамель", сыр/	350,00
140.30 г	БЛИН ПО-КЕДАЙНЯЙСКИ /картофельные с куриным фаршем/	168,00
175 г	РЫБА ПО-ЛИТОВСКИ /треска с картофелем в сливочно-лимонном соусе/	345,00
174 г	ФИЛЕ КУРИНОЕ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ /с травами, оливками, сыром и томатами/	284,00
150 г	"ПАПРИКАШ"/со свиной шейкой, овощами и паприкой/	240,00
100 г	КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ /говядина, свинина/	192,00
75 г	СЁМГА ОТВАРНАЯ	552,00
75 г	ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ	366,00
<b>4.ГАРНИРЫ</b>		
200 г	ТЫКВА ПО-ГРЕЧЕСКИ /с томатами и базиликом/	210,00
200 г	"КАРРИ" ИЗ НУТА И КАРТОФЕЛЯ /с помидорами, имбирём, карри и кинзой/	150,00
200 г	ЖАРЕНАЯ ФАСОЛЬ С ТОМАТАМИ И ЛУКОМ	130,00
200 г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	104,00
170 г	КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ОВОЩАМИ	120,00
<b>5.НАПИТКИ</b>		
200 г	КОМПОТ "АССОРТИ"	50,00
<b>6.ХЛЕБ</b>		
1шт.(20г)	ХЛЕБ БОРОДИНСКИЙ	5,00
1шт.(20г)	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	5,00
1шт.(18г)	ХЛЕБ РЖАНОЙ	5,00

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

200 г	РЯЖЕНКА	92,00
200 г	КЕФИР	75,00

**ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮД**

Выход	Наименование блюда	Белки (на порц.)	Жиры (на порц.)	Углеводы (на порц.)	Энерг. ценность ККАЛ (на порц.)
<b>1.ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>					
120 г	РЕДИС "ДАЙКОН" С МОРКОВЬЮ И МАСЛОМ	1,3	5,1	6,7	77,5
150 г	СМУЗИ "КЛУБНИКА-КИВИ-БАНАН"	2,4	1,6	17,6	94,3
150 г	САЛАТ "ОЛИВЬЕ"	6,6	24,7	8,4	282,7
125 г	САЛАТ "ОВОЩНОЙ" /с ароматным маслом/	0,8	16,0	2,8	158,4
130 г	ПОМИДОРЫ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ И МАСЛОМ	1,3	10,2	3,2	110,1
150 г	САЛАТ ИЗ АВОКАДО С АНАНАСОМ	2,5	18,4	11,9	223,1
<b>2.ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>					
250 г	СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ /постный/	2,9	4,2	14,7	108,6
280 г	СУП ГОРОХОВЫЙ С КОПЧЁНОСТЯМИ	30,4	16,2	64,5	525,7
<b>3.ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>					
140.30 г	БЛИН ПО-КЕДАЙНЯЙСКИ /картофельные с куриным фаршем/	16,9	30,7	21,7	430,7
100 г	КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ /говядина, свинина/	13,5	11,3	8,6	190,0
150 г	"ПАПРИКАШ"/со свиной шейкой, овощами и паприкой/	16,7	36,9	12,0	447,1
174 г	ФИЛЕ КУРИНОЕ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ /с травами, оливками, сыром и томатами/	33,6	21,4	7,4	356,8
250 г	МУСАКА /фарш говяжий, баклажаны, картофель, соус "бешамель", сыр/	20,5	29,5	19,5	425,3
175 г	РЫБА ПО-ЛИТОВСКИ /треска с картофелем в сливочно-лимонном соусе/	18,6	23,8	15,3	350,2
75 г	ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ	15,0	7,8	0,7	132,4
75 г	СЁМГА ОТВАРНАЯ	17,3	10,7	0,0	164,9
<b>4.ГАРНИРЫ</b>					
170 г	КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ОВОЩАМИ	16,0	13,9	83,9	494,7
200 г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	4,3	9,3	33,0	232,7
200 г	ЖАРЕНАЯ ФАСОЛЬ С ТОМАТАМИ И ЛУКОМ	4,2	4,9	10,0	100,5
200 г	"КАРРИ" ИЗ НУТА И КАРТОФЕЛЯ /с помидорами, имбирём, карри и кинзой/	2,5	11,9	15,6	179,1
200 г	ТЫКВА ПО-ГРЕЧЕСКИ /с томатами и базиликом/	3,7	22,5	37,9	368,9

5. НАПИТКИ

200 г	КОМПОТ "АССОРТИ"	0,2	0,1	27,7	112,4
-------	------------------	-----	-----	------	-------

6. ХЛЕБ

1 шт.(20г)	ХЛЕБ БОРОДИНСКИЙ	1,4	0,3	8,2	40,6
1 шт.(20г)	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	1,9	0,7	12,9	65,4
1 шт.(18г)	ХЛЕБ РЖАНОЙ	1,2	0,2	7,4	36,5

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

200 г	КЕФИР	6,0	6,6	8,2	116,2
200 г	РЯЖЕНКА	5,8	6,4	8,2	113,6