

## СТОИМОСТЬ ШВЕДСКОГО СТОЛА:

### обед

Взрослые – 1 800 Р  
Дети от 3 до 7 лет – 900 Р  
Дети до 3 лет – бесплатно

### ужин

Взрослые – 1 800 Р  
Дети от 3 до 7 лет – 900 Р  
Дети до 3 лет – бесплатно

**В случае, если шведская линия не покрывается,  
выбор позиций происходит по меню.**

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ (на выбор: 2 позиции на одного гостя)

|   |   |
|---|---|
| <b>АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ</b><br>зелени и салатов   | пищевая ценность на 100 гр<br>ж 3,6 / б 1,1 / у 3,6 / ккал 51,1 |
| <b>СЫРНОЕ АССОРТИ</b>   | ж 23,1 / б 16,8 / у 5,2 / ккал 296,1                            |
| <b>ДОМАШНИЕ СОЛЕНИЯ</b><br>квашеная капуста, солёные и малосольные<br>огурчики, чеснок, острый перец и маринованные<br>помидоры           | ж 2,4 / б 0,9 / у 6,8 / ккал 52,1                               |
| <b>ФИЛЕ ФОРЕЛИ СЛАБОЙ СОЛИ</b><br>с хрустящими тостами и творожным сыром  | ж 10,2 / б 11,7 / у 7,1 / ккал 167,1                            |
| <b>САЛО С ЧЕСНОКОМ</b><br>на бородинском хлебе  | ж 33,1 / б 5,6 / у 34,1 / ккал 457,1                            |
| <b>САЛАТ С МОЛОДЫМ СЫРОМ</b><br>свежими овощами, оливками, кольцами<br>красного лука, заправленный оливковым<br>маслом и ягодным винкотно | ж 13 / б 3,9 / у 3,1 / ккал 146                                 |
| <b>ОЛИВЬЕ</b><br>с ростбифом, перепелиным яйцом<br>и зелёным луком  | ж 11 / б 8,2 / у 2,1 / ккал 142,1                               |
| <b>ЛИСТЬЯ САЛАТА С КУРИНЫМ ФИЛЕ</b><br>с соусом Цезарь, томатами черри<br>и ломтиками пряного хлеба                                       | ж 1,3 / б 2,4 / у 1,2 / ккал 26                                 |

## СУПЫ (на выбор: 1 суп на одного гостя)

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ</b><br>подаётся со сметаной и чёрным хлебом | ж 3,1 / б 2,6 / у 5,4 / ккал 59,6   |
| <b>НАВАРИСТЫЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН</b>                                      | ж 1,9 / б 3,7 / у 6,1 / ккал 56,1   |
| <b>ДОМАШНИЙ БОРЩ</b>  | ж 11,8 / б 4,3 / у 6,7 / ккал 150,5 |
| <b>РЫБНЫЙ СУП С ФОРЕЛЬЮ И СУДАКОМ</b>                                 | ж 12,7 / б 9,9 / у 5,3 / ккал 174,7 |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор: 1 блюдо на одного гостя)

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ</b><br>в бульоне со сметаной и зеленью                                  | ж 13,6 / б 6,7 / у 11,2 / ккал 194,3 |
| <b>КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ</b><br>с соусом из белых грибов, луком "Криспи"<br>и толчёным картофелем | ж 10,6 / б 6,6 / у 8,4 / ккал 155,1  |
| <b>ШАВЕРМА</b><br>из куриного филе в тонком лаваше, подаётся<br>с томатным соусом          | ж 6,8 / б 2,6 / у 12,3 / ккал 121,2  |
| <b>СУДАК С «ПОЛЬСКИМ СОУСОМ»</b><br>подаётся с картофельным пюре                           | ж 6 / б 12,9 / у 5,4 / ккал 127,3    |
| <b>КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ</b><br>подаётся с картофельным пюре и грибным соусом            | ж 4,5 / б 1,1 / у 5,7 / ккал 68      |
| <b>БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b><br>с пюре, луком "Криспи" и солёным огурцом                | ж 8,6 / б 5,8 / у 6,0 / ккал 124,5   |
| <b>СПАГЕТТИ КАРБОНАРА</b>  | ж 12,9 / б 9,7 / у 11,3 / ккал 200,4 |
| <b>НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ</b><br>с картофельным пюре   | ж 5,9 / б 3,1 / у 17,4 / ккал 135,1  |
| <b>ТРЕСКА НА ПАРУ</b><br>с рисом и молодым горошком  | ж 1,2 / б 10,9 / у 19,7 / ккал 133,6 |
| <b>ДРАНИКИ С БЕКОНОМ</b>   | ж 2,4 / б 4,8 / у 14,9 / ккал 145,3  |

## ХЛЕБ

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b><br>с творожным спредом | ж 11,6 / б 9,4 / у 35,3 / ккал 285 |
|---|------------------------------------|

## ДЕСЕРТЫ (на выбор: 1 десерт на одного гостя)

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>МОРОЖЕНОЕ</b><br>в ассортименте, подаётся в креманке | ж 11 / б 3,5 / у 23,6 / ккал 207,4 |
| <b>ФРУКТОВЫЙ САЛАТ</b>                                  | ж 0,2 / б 0,5 / у 12,7 / ккал 54,5 |
| <b>АССОРТИ ИЗ МИНИ ПИРОЖНЫХ</b>                         | ж 17,6 / б 4,3 / у 25,7 / ккал 278 |

В процессе изготовления продукции общественного питания мы не добавляем макро- и микроэлементы. Не используем биологически активные добавки и компоненты, полученные с применением генно-инженерно-модифицированных организмов.

Меню носит рекламный и информационный характер.  
Для ознакомления с действующим прейскурантом гость может обратиться к администратору ресторана.