КУХНЯ

БУРГЕРЫ

Бургер с лососем • 300 г — 450
Сочный бургер с котлетой из рубленного лосося, сливочным соусом с зеленью, томатами и красной икрой

Бургер с говяжьей котлетой • 290 г — 280
Сочная котлетка из говяжьей вырезки под сыром гауда, на мягкой булочке с кунжутом, с прослойкой из томатов, салата и красного лука

Бургер с куриной котлетой • 320 г — 250
Нежная куриная котлета, свежие томаты, зелень, листья салата, сыр гауда, соус цезарь, прослойка яйца на мягкой булочке с кунжутом

Кантри бургер • 300 г — 250/280
Бургер в сырной лепешке с гриль соусом, маринованным луком и огурцами, сыром гауда, листьями салата и куриной/говяжьей котлетой на Ваш выбор

Двойной говяжий бургер • 450 г — 450
Бургер с двумя сочными котлетами и беконом, экзотическим соусом, томатами, красным луком и рукколой

Вегетарианский бургер • 300 г — 250
Специальный бургер с котлетой из киноа, адыгейским сыром гриль, томатами, зеленью и пряно-острыми огурчиками

**по желанию гостя, можно добавлить в любой бургер куриную или говяжью котлету* — 130

ЗАКУСКИ

Сырные палочки • 150 г	150
Луковые кольца • 130 г	150
Морковные чипсы с нутом • 20 г / 40 г	150
Балтийские чипсы со сметанно-чесночным соусом • 50 г / 40 г	180
Куриные крылышки • 230 г	230
Сырная тарелка • 300 г	330
Мидии в соусе дор-блю • 320 г	390
Креветки • 250 г	450

СЭНДВИЧИ

Сэндвич с лососем • 230 г — 250
Слабосоленый лосось, свежие огурчики, авокадо и листья салата на хрустящих ломтиках хлеба с прослойкой из творожного сыра с медово-горчичным соусом

Клубный сэндвич • 300 г — 250
Тройной сэндвич с куриной грудкой, беконом, сыром гауда, томатами, маринованными огурчиками и луком

Греческий сэндвич • 220 г — 190
Спелые маслины, сочные огурчики, томаты, сыр фета и болгарский перец на хрустящих ломтиках хлеба

Простой сэндвич • 220 г — 180
Сочные слайсы ветчины, свежие томаты и огурчики, сыр на хрустящих ломтиках хлеба

Сэндвич с говяжьей котлетой • 300 г — 280
Сочная говяжья котлета, томаты, сыр Гауда, глазунья на хрустящих ломтиках хлеба

Сладкий сэндвич • 200 г — 180
Легкий сладкий сэндвич с грушей, творожным сыром и цветочным медом

Фруктовый сэндвич • 220 г — 180
Сэндвич с заправкой из сливочно-творожного сыра, мяты и орешков, с апельсином гриль и бананами

ПАСТА

Спагетти со шпинатом и кедровыми орешками • 230 г	250
Тальятелле с фрикадельками и спаржей • 280 г	280
Спагетти с морепродуктами • 300 г	250
Мафальдини с курицей и брокколи • 270 г	250
Мафальдини с лососем и красной икрой • 240 г	350

СОУСЫ

Тар-тар / Цезарь / Сырный / Пряно-томатный / Кетчуп / Майонез / Горчица / Карри / Барбекю / Сметана • 50 г — 30
Табаско • 5 г

Шеф-повар Штин. С.П.
Директор Забирова Р.А.
Калькулятор Тимошенко Е.С.
М.П.

Все цены указаны в рублях

Профсоюзная, 22

КУХНЯ

САЛАТЫ

Салат с грушей и куриной грудкой • 200 г — 280
Свежее сочетание груши, зелени, томатов черри и рукколы, куриная грудка в клюквенном маринаде, адыгейский сыр и клубничный соус

Салат с куриными сердечками • 215 г — 250
Сытный салат с куриными сердечками, грибами, картофелем, солеными огурчиками, яйцом и зеленью под соусом тар-тар

Салат с сыром гриль • 280 г — 300
Нежный салат с жареным на гриле сыром и авокадо, дополненный свежими овощами и кукурузной сальсой с завершающим штрихом соуса с ароматом маракуйи

Салат с тигровыми креветками • 190 г — 400
Сочный салат из свежей груши, авокадо, тигровых креветок и листьев салата под апельсиновым соусом

Салат с говяжьим языком и нежной телятиной • 190 г — 350
Салат с нежным говяжьим языком, листьями салата, свежими огурцами, томатами и болгарским перцем под японским икорным соусом

Салат 215 калорий • 160 г — 230
Микс салата с рукколой, заправленный лимонно-медовым соусом, в дополнении с черри, сладкой грушей, творожным сыром и гранолой с орехами

ГАРНИРЫ

Овощи гриль • 150 г — 150
Кабачки, томаты, болгарский перец, красный лук и шампиньоны

Свежие овощи • 150 г — 100
Листья салата, томаты, болгарский перец и огурцы

Картофель фри • 100 г — 120

Картофель по-деревенски • 100 г — 120

Рис с овощами • 150 г — 80

Коул-слоу • 130 г — 80

ГОРЯЧЕЕ

Медальоны из свинины под винно-брусничным соусом • 320 г — 350
Гарнированные картофельным чемом

Куриная грудка в беконе под сливочно-чесночным соусом • 220 г — 280

Отбивная из свинины с маринованными огурчиками • 260 г — 350
гарнированные картофельным чемом

Стейк из лосося под сливочно-икорным соусом • 270 г — 500
Подается со шпинатом

Скоблянка • 380 г — 400
Сочетание нежной телятины и грибов в сливочном соусе с хрустящим картофелем контрастирует с дерзким клюквенным соусом

Мятно-острый кускус • 150 г — 200
Ароматный кускус с оливковым маслом, освежающей мятой и жгучим чили, томатами черри и рукколой

СУПЫ

Чечевичный суп • 300 г — 150
Острый легкий суп на овощном бульоне

Крем-суп из цветной капусты • 300 г — 180
По-желанию с курицей/без курицы

Острый томатный суп из лосося с морепродуктами • 300 г — 250

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк шоколадный • 150 г — 250

Горячий шоколад • 100 мл / 40 г — 200

Карамельный брауни • 170 г — 250

vk.com/sol_kzn facebook.com/solkzn instagram.com/solkzn telegram.me/solkzn

Шеф-повар Штин. С.П.
Директор Забирова Р.А.
Калькулятор Тимошенко Е.С.
М.П.

Все цены указаны в рублях

Профсоюзная, 22

ЗАВТРАКИ (ДО 18.00)

Омлет 2.0 • 230 г — 130
Нежный рулет, фаршированный огурчиками, томатами и средиземноморской заправкой

Яичница • 170 г — 100
Правильная глазунья из трех яиц с наполнителями на Ваш выбор бекон/ветчина/грибы/томаты

Домашний омлет • 300 г — 150
С наполнителями на Ваш выбор бекон/ветчина/грибы/томаты

Мюсли с орехами • 80 г / 250 г — 100
Гранола из зерновых хлопьев овса и пшеницы с добавлением арахиса, ядер семян подсолнечника, дробленых кусочков миндаля и фундука, запеченных в сиропе, подается с молоком

Овсянка • 200 г — 100
Овсяная каша с фруктами, сливочным маслом и клубничным топпингом

Оладьи • 100 г / 40 мл — 100
Вкуснейшие оладьи с хрустящим яблоком внутри и топпингом на Ваш выбор: сметана/ванильный/шоколадный/клубничный

Сэндвич завтрак • 250 г — 150
Сырный сэндвич на пшеничном хлебе с хрустящей корочкой и глазуньей, подающийся с лёгким овощным салатом

Сырники • 140 г / 40 мл — 120
Воздушные сырники с топпингом на Ваш выбор: сметана/ванильный/шоколадный/клубничный

Хот-дог • 260 г / 100 г — 200
Мощный хот-дог с мясным соусом, маринованными огурчиками, сыром и луком-фри, подающийся с кукурузой гриль

КОМПЛЕКС ЗАВТРАК

завтрак + напиток — 240
завтрак — 210

Классический • 570 г
Классический завтрак, состоящий из овсяной каши с фруктами, воздушных сырников и сэндвича с сыром и глазуньей

Сытный • 420 г
Сэндвич с сыром и правильной глазуньей, жареные овощи и картофель айдахо, обжаренный до золотистой корочки с зеленью и охотничьей колбаской

Французский • 260 г / 40 г
Лёгкий завтрак из воздушного круассана с сыром и ветчиной, яичницей скрэмбл со шпинатом и болгарским перцем. Подается с пряно-томатным соусом

Новый завтрак • 300 г
Брускетты на чиабатте с гуакамоле, классическими дранниками, яйцом пашот под домашним сырным соусом

Вегетарианский • 285 г
Тост с авокадо и томатом гриль на зерновом хлебе, тортилья, обжаренная на гриле с чечевичной заправкой, авокадо с соусом сальса и сыром фета. На гарнир – красная фасоль, обжаренная с орехами и зеленью, на десерт – карамелизованные бананы

НАПИТКИ

Кофе по американски* — 80
Чай черный/зеленый* — 80

**Долив бесплатно*

Американо — 80
Морс (клюквенный/облепиховый) — 50
Какао — 80

vk.com/sol_kzn facebook.com/solkzn instagram.com/solkzn telegram.me/solkzn

Шеф-повар Штин. С.П.
Директор Забирова Р.А.
Калькулятор Тимошенко Е.С.
М.П.

Все цены указаны в рублях

Профсоюзная, 22

ОБЕДЫ (ДО 18.00)

ВТОРОЕ

Обед с бифштексом • 280 г Вкуснейший бифштекс из говядины на подушке из жареного картофеля, подаётся с салатом из стручковой фасоли, рукколы, томатов и средиземноморской заправки	230
Обед вегетарианский • 280 г Вегетарианская котлета из чечевицы и двух видов капусты, гарнированная свежими овощами, листом салата, кукурузой гриль и соусом карри	200
Обед с курицей по-тайски • 300 г Куриная грудка с овощами, обжаренная с тайским соусом, гарнированная рисом с овощами и лёгким овощным салатом	210
Обед с говядиной в перечном маринаде • 350 г Сочная говядина на гриле, дополненная салатом коул-слоу с клюквенным соусом, гарнированная картофельными крокетами	260
Обед со свининой под сливочно-грибным соусом • 300 г Сочная свинина, обжаренная в сливочно-грибном соусе, гарнированная картофелем с зеленым горошком и малосольным огурчиком	220

СУПЫ

	при заказе второго	без заказа второго
Чечевичный суп • 300 г Насыщенный острый супчик на овощном бульоне	50	100
Чечевичный суп с фрикадельками • 300 г	70	100
Мясной суп с беконом и нутом • 300 г	60	100

НАПИТКИ

Кофе по американски*	30	80
Чай черный/зеленый*	30	80
Американо	40	80
Морс (клюквенный/облепиховый)	30	50
Какао	40	80

**Долив бесплатно*

Шеф-повар Штин. С.П.
Директор Забирова Р.А.
Калькулятор Тимошенко Е.С.
М.П.

Все цены указаны в рублях