

Меню Лимонадный Джо

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Молочный коктейль с сиропом	220	55-00
(сироп ананас, ваниль, вишня, дыня, зеленая мята, ирландский, клубника, кокос, кофе, ментол, шоколад)		

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок в ассортименте	0.25	28-00
Сок в ассортименте	1.0	112-00
Бонаква газ., негаз.	0.5	43-00
Лимонад «Лимонадный Джо»	0.5	45-00
К-кола	0.5	54-00
Спрайт	0.5	54-00
Лимонный чай	0.5	75-00
Ред булл	0.25	95-00
Сиропы в ассортименте	50гр	50-00
(ананас, ваниль, вишня, дыня, зеленая мята, ирландский, клубника, кокос, кофейный, махито-ментол, шоколадный)		

БЛИНЫ

<i>150/20/5</i>	<i>Блины с красной икрой</i>	150-00
<i>150/30</i>	<i>Блины с соленой семгой</i>	100-00
<i>150/20</i>	Блины со сметаной	40-00

Блины с начинкой:

- *150/20/20* С творогом 60-00
- *185/60/10* С мясом 70-00
- *150/30* С конфитюром 40-00
- *180/60/10* С грибами 60-00

<i>50</i>	<i>Булка бутербродная</i>	7-00
<i>50</i>	Булка чесночная	8-00

Время приготовления 10-15 минут

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

100/130	БАРАНИНА С ОВОЩАМИ <i>(баранина, перец болгар., перец чили, картофель, помидор, зелень, морковь, лук, чеснок)</i>	250-00
100/150/3	БАРАНИНА В МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ <i>(баранина, мед, соевый соус, сложный гарнир)</i>	250-00
100/150/50/5	БАРАНИНА С ОГУРЕЧНО-МЯТНОЙ САЛСОЙ <i>(баранина, огурец св., мята, сложный гарнир)</i>	250-00
150/150/8	БАРАНИНА ТУШЕНАЯ С БАКЛАЖАНАМИ <i>(баранина, вино, баклажаны, сложный гарнир)</i>	250-00
110/50/150/8	БАРАНИНА НА КОСТОЧКЕ <i>(баранина, морковь, лук, помидор, сложный гарнир)</i>	260-00
150/50/150/8	БАРАНИНА В КЛЮКВЕННОМ СОУСЕ <i>(баранина, клюква конфитюр, сложный гарнир)</i>	260-00

Время приготовления 30-40 минут

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

180/150/5/2	ГОВЯДИНА «АЛАБАМА» <i>(говядина, грибы, лук, сыр, майонез, сложный гарнир)</i>	370-00
200/150/5	ГОВЯДИНА «МОНТАНА» <i>(говядина, ананас, помидор, сыр, майонез, слож. гарнир)</i>	300-00
175/165/5	ЖАРКОЕ ПО-КРИОЛЬСКИ <i>(говядина, картофель, лук, грибы, сложный гарнир)</i>	360-00
200/150/5	ГОВЯДИНА «ВИРДЖИНИЯ» <i>(говядина, соус острый, маслины, сложный гарнир)</i>	330-00
150/150/5/2	ПЕЧЕНЬ ПО-ДОМАШНЕМУ <i>(печень гов., лук, сметана, сложный гарнир)</i>	145-00
200/150/5/2	ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ «МЕЧТА КОВБОЯ» <i>(язык гов., грибы, лук, сыр, майонез, сложный гарнир)</i>	310-00
100/40	БИФСТЕКС РУБЛЕННЫЙ С ЯЙЦОМ <i>(говядина, яйцо, сложный гарнир)</i>	150-00
100/100/50/8	ТЕЛЯТИНА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ <i>(вырезка гов., вино, сметана, сложный гарнир)</i>	260-00
140/30/150/8	МЯСНАЯ ПЛЕТЕНКА <i>(вырезка гов, филе куриное, клюква, сложный гарнир)</i>	300-00

Время приготовления 30-40 минут

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

150/150/5/3	КУРИНОЕ ФИЛЕ «ФАЗЕНДА» <i>(филе куриное в картофельной корочке, сложный гарнир)</i>	185-00
120/70	ФИЛЕ КУРИНОЕ В КЛЯРЕ <i>(куриное филе, тесто)</i>	120-00
150/150/5/3	КУРИЦА ПО-ЮЖНОМУ <i>(куриное филе, сливки, грибы, орехи, сложный гарнир)</i>	220-00
200/50/5/3	КРЫЛЫШКИ «КАНЗАССКИЕ» <i>(крылышки куриные тушеные в соусе, сложный гарнир)</i>	170-00
180/150/8	КУРИНАЯ НОЖКА В ХРУС- ТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ <i>(куриная ножка, сложный гарнир)</i>	170-00
150/150/8	КОТЛЕТА НАТУРАЛЬНАЯ ИЗ ФИЛЕ КУР <i>(филе куриное, шампиньоны, сложный гарнир)</i>	210-00
160/50/150/4	КУРИНЫЕ ШАРИКИ В САВОЙСКОЙ КАПУСТЕ <i>(филе куриное, сливки, сыр, сложный гарнир)</i>	190-00

Время приготовления 30-40 минут

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

120/25/3/10	СЕМГА «МОНМОРЕНСИ» <i>(семга, бекон, лимон, малины)</i>	270-00
200/20/5	СЕМГА ЗОЛОТИСТАЯ В ФОЛЬГЕ <i>(семга в фольге, лимон)</i>	320-00
150/150/2	СЕМГА «АЛЯСКА» <i>(семга, сметана, икра красн., сложн. гарнир)</i>	270-00
125/150/5/5	СУДАЧЕК жареный <i>(судак, лимон, маслины, сложню гарнир)</i>	210-00
170/150/5/2	СУДАК «ПАЙ» <i>(судак, сыр, майонез)</i>	220-00
200/5/3	КАЛЬМАРЫ ЖАРЕННЫЕ С ОВОЩАМИ <i>(кальмары, лук, морковь, перец болг., кетчуп)</i>	180-00
200/150/5/2	СУДАК «КОРАЛЛОВЫЙ РИФ» <i>(судак, семга, перец болг., помидор, сыр, майонез)</i>	250-00
220/20/10/5/3	КАЛЬМАРЫ «СКАМПИ» <i>(кальмары, морской коктейль, чеснок, перец болг., лук)</i>	250-00
100/30	ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕНАЯ <i>(форель в фольге)</i>	250-00

Время приготовления 30-40 минут

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

180/150/5/3	СВИНИНА «ТЕХАС» <i>(свинина, шампиньоны, яйцо, сыр, майонез, сложный гарнир)</i>	270-00
170/150/5/3	СВИНИНА «БРИЗОЛЬ» <i>(свинина, чеснок, бекон, зелень, баклажан, помидор, перец болгарский, кабачок, морковь, сложный гарнир)</i>	240-00
120/150/5/3	КОРЕЙКА ИЗ КЕНТУККИ <i>(корейка свиная, сложный гарнир)</i>	240-00
200/150/5/2	СВИНИНА ПО-ЦАРСКИ <i>(свинина, сыр, сложный гарнир)</i>	260-00
180/150/5/2	СВИНИНА «ПАСТУШКА» <i>(свинина, ветчина, сложный гарнир)</i>	240-00
1 кг	РУЛЬКА СВИНАЯ <i>(рулька свиная, хрен, горчица, сложный гарнир)</i>	300-00
260/50/150	РЯБЧИК ТУШЕНЫЙ <i>(рябчик свин., сложный гарнир)</i>	300-00
100/50/150/8	СВИНИНА В ВИННО-МЕДОВОМ СОУСЕ <i>(свинина, лимон, вино, мед, перец ца-цак, сложный гарнир)</i>	240-00

Время приготовления 30-40 минут

Гарниры

150	Картофель ФРИ	70-00
160/3	Картофельные крокеты «Неженка»	50-00
150	Рис по-мексикански <i>(морковь, лук, перец болгарский, грибы, помидор)</i>	50-00
150	Картофель отварной с маслом <i>и зеленью</i>	35-00
150	Цветная капуста ФРИ	70-00
150	Фасоль жареная с овощами <i>(фасоль, лук, морковь, кетчуп, перец болгарский)</i>	45-00
150	Картофель жареный	35-00
200	Овощи запеченные в фольге <i>(помидор, баклажан, кабачки, цветная капуста, перец болг.)</i>	70-00

Время приготовления 10-15 минут

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

180/150/5/2	ГОВЯДИНА АЛАБАНА <i>(говядина, грибы, яйцо, салат лист, сложный гарнир)</i>	190-00
220/100/15/2	БИФСТЕКС АЦТЕКА с гарниром	140-00
125/20/2	МЕДАЛЬОН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	160-00
200/60/2	Филе говядины «ПАРРИЛЛА»	165-00
330	ЖАРКОЕ ПО-КРИОЛЬСКИ <i>(говяжья вырезка , грибы, карт ,сыр, сметана, помидор)</i>	220-00
340/150/2	ГОВЯДИНА МАНТАНА	200-00
200/150/5	ГОВЯДИНА ВИРДЖИНИЯ	190-00
150/150/5/2	ПЕЧЕНЬ ПО-ДОМАШНЕМУ	90-00
200/150/5/2	ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ «МЕЧТА КОВБОЯ»	180-00

Время приготовления 30-40 минут

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

120/20/20	ЖЮЛЬЕН ИЗ ГОВЯДИНЫ <i>(говядина, грибы, сметана, сыр)</i>	140-00
120/20/20	ЖЮЛЬЕН ИЗ ЯЗЫКА <i>(язык, лук, грибы, сливки, сыр)</i>	140-00
120/20/20	ЖЮЛЬЕН ИЗ КУРИЦЫ <i>(куриное филе, грибы, лук, сливки, сыр)</i>	120-00
120/20/20	ЖЮЛЬЕН С ГРИБАМИ <i>(грибы, лук, сливки, сыр)</i>	120-00
120	МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ОВОЩАМИ <i>(мидии, лук, морковь, зелень, майонез)</i>	180-00
150	ОМЛЕТ <i>(яйцо, майонез, бекон, зелень)</i>	70-00

Время приготовления 30-40 минут

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе Эспрессо	50	60-00
Кофе Капучино	200	75-00
Чай Земляника со сливками (черный чай, цветки и плоды дикой нормандской земляники, молочко и крошка лесного ореха)	500	65-00
Чай Эрл Грей голубой цветок (черный с масло бергамота, лепестков василька, мальвы)	500	65-00
Чай Жасмин Манки Гинг (Китайский зеленый чай с лепестками жасмина)	500	65-00
Чай Клубника со сливками (зеленый чай, кусочки клубники, молочко лесного ореха)	500	70-00
Чай Клубника с киви (гибискус, шиповник, кусочки клубники, сок киви)	500	70-00
Чай 8 сокровищ Шаолиня (Зеленый чай сенча, зеленый порошок, чунг мее, пай му ган, лун чин, пи ло чан, лепестки подсолнечника, кусочки ананаса и клубники)	500	100-00
Чай Хармутти (черный индийский чай с добавлением молодого цветочного меда типсов)	500	100-00
Чай Девять Драконов (зеленый китайский чай)	500	100-00
Чай Шарики невесты с жасмином и лилией (Китайский зеленый чай, скрученный в форме шара, с вплетенным в него цветками жасмина и лилии)	500	250-00

ДЕСЕРТЫ

120	Черная жемчужина <i>(чернослив, орехи сливки, шоколад)</i>	80-00
110	Фруктовая лакомка <i>(безе, апельсин, киви, сливки, шоколад)</i>	80-00
150	Сливки с фруктами	80-00
100	Банан	20-00
100	Апельсин	25-00
100	Яблоко	25-00
100	Груша	35-00
100	Киви	40-00
100	Виноград	55-00
100	Мороженое с шоколадом орехами	55-00
100	Мороженое с ликером	100-00
100	Мороженое с фруктами (ананас, киви)	70-00
100	Пирожное корзиночка с фруктами	55-00
100	Пирожное «Прага»	45-00
30	Пирожное «Забава»	35-00
100	Шоколад	55-00
25	Шоколад	20-00
100	Шоколад RS	85-00
1 шт	Ф. Раффаэлло	25-00
1 шт	Ферреро Рошер	25-00

КОКТЕЙЛИ

Дайкири (ром, куантро, сок лайма)	80	190=
Клубничный Дайкири (ром, клубника, сок лайма)	150	190=
Дайкири с ананасом (ром, куантро, ананас, сок лайма)	200	260=
Маргарита (текила, куантро, сок лимона)	80	180=
Клубничная Маргарита (текила, куантро, клубника)	160	210=
Ананасовая Маргарита (текила, куантро, ананас)	160	200=
Мечта (гренадин, ром, коньяк, малибу ананасовый сок)	150	175=
Закат дикого запада (джин, банановый ликер, гренадин, сок лимона)	100	170=
Зомби (ром св., ром чер., сок лайма, сок апельсиновый, сок ананасовый)	150	130=
Свет любви (ром, молоко, ликер земляничный, ликер персиковый)	150	260=
Разбитое сердце (ликер адвокат, бейлиз, ром, сливки)	180	320=

Текила Санрайз (текила, сок апельсиновый, гренадин)	220	300=
Волосы дыбом (водка, мартини, тоник)	110	100=
Пино колада (сливки, ром, малибу сок ананасовый)	200	150=
Лонг Айленский (водка, джин, ром, текила, куантро, сок лимона, кола)	320	260=
Космополитен (водка, куантро, сок лайма, морс клюквенный)	150	165=
Ты и я (джин, тоник, сок апельсиновый, ликер земляничный, ликер банановый)	230	240=
Поцелуй ангела (ликер бейлиз, гренадин, абсент)	60	165=
Сладкая жизнь (сок ананасовый, сок апельсиновый, мартини бьянко, кампари)	220	195=
Лимонадный Писко (писко, мартини, спрайт)	100	140=
Капель Писко Парадайз (гренадин, ликер персиковый, писко, сливки)	110	240=
Полуночный ковбой (виски, ром, сливки)	100	240=
Розовый Писко (гренадин, мартини, писко)	100	230=
ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ (Согреют тело и душу)		
Кофе по-ирландски (кофе, сливки, виски)	200	160=

ПЕЛЬМЕНИ

<i>200/30/30</i>	<i>Пельмени мясные в грибном соусе</i>	<i>140-00</i>
<i>200/10/10</i>	<i>Вареники картофельные отварные</i>	<i>70-00</i>
<i>200/200/2</i>	<i>Пельмени отварные с бульоном</i>	<i>80-00</i>
<i>300/3</i>	<i>Пельмени во фритюре</i>	<i>160-00</i>

Время приготовления 30-40 минут

Первые блюда

300/20	Солянка сборная мясная <i>(ветчина, говядина, колбаса копч., огурцы, сосиски, язык, бекон, рулет кур., сметана)</i>	125-00
250/35	Уха из семги <i>(семга, лук, помидор)</i>	110-00
250/5	Суп- пюре грибной <i>(грибы шамп., морковь, лук, картоф., сливки)</i>	90-00
250/30/20/100	Борщ с пампушками <i>(говядина, картоф. свекла, капуста, сметана)</i>	80-00
250/30/100	Суп гороховый с гренками <i>(говядина, грудинка, горох, картоф., хлеб)</i>	90-00
250/30/3	Бульон куриный с яйцом <i>(куриное филе, яйцо, бульон)</i>	60-00
300/20	Окрошка мясная <i>(ветчина, говядина, картоф, редис, огурец, зелень, сметана)</i>	100-00

Время приготовления 20-30 минут

ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ

200/10/3	Креветки «Ноктюрн» <i>(креветки, лимон)</i>	170-00
200/5/2/150	Крылышки «Хрустящие» <i>(куриные крылья, соус)</i>	150-00
150/2	Сыр к пиву <i>(сыр в ассортименте)</i>	100-00
150/30	Кальмары фри <i>(кальмары, соус)</i>	110-00
100/30	Куриные палочки в сухарях <i>(куриное филе, соус)</i>	100-00
100	Гренки с сельдью <i>(хлеб, майонез, чеснок, сельдь, огурец маринованный, зелень)</i>	50-00
120	Гренки с семгой <i>(хлеб, майонез, чеснок, семга, маслины, зелень)</i>	90-00

Время приготовления 20- 30 минут

ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ

Арахис ВЕЕРКа 30г	15-00
Кириешки 40г	15-00
Фисташки ВЕЕРКа 30г	30-00

ПИЦЦА

400	ТОННО <i>(тунец, олива, перец болгарск, огурец марин, чеснок, сыр)</i>	160-00
350	САЛЯМИ <i>(колбаса копченая, сыр, помидор)</i>	170-00
400	ГУАНТРОСТАЧИОНИ <i>(грибы, помидор, колбаса копч, ветчина маслины, олива, бекон)</i>	220-00
400	ПРОШУТО <i>(ветчина, сыр, перец болг, помидор)</i>	170-00
350	ВЕГЕТАРИАНО <i>(помидор, сыр, маслины, огурец сол, перец болг, зелень)</i>	160-00
400	МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ <i>(морской коктейль, перец болг, огурец сол, сыр, оливки)</i>	390-00
130	ДЖЮСИ - ЛЮСИ <i>(курица, говядина, свинина)</i>	100-00
130	КОЛЬЦИОННИ <i>(печень, лук)</i>	80-00
200	ХАЧАПУРИ <i>(тесто слоеное, сыр)</i>	80-00

Время приготовления 20-30 минут

САЛАТЫ

150	Салат «Американка» <i>(говядина, помидор, перец, зелень, масло раст.)</i>	120-00
150	Салат «Виктория» <i>(филе куриное, ананас консер., лимон, грибы жареные, майонез)</i>	100-00
150	Салат «Зеленый луг» <i>(язык, рис, грибы, яйцо, майонез)</i>	100-00
150	Салат «Белая шубка» <i>(семга, помидора, морковь, картофель, яйцо, майонез)</i>	100-00
150	Салат из кальмаров <i>(кальмары, огурец, яйцо, грибы, майонез)</i>	100-00
135	Салат «Гурман» <i>(креветки, лимон, майонез, огурец свежий, яйцо)</i>	135-00
120	Салат «Цада» <i>(говядина, картофель, огурец марин., сметана, фасоль, чеснок)</i>	100-00
120	Салат «Полянка» <i>(ветчина, сыр, грибы, майонез)</i>	80-00
150	Салат «Нисауза» <i>(тунец, яйцо переп, ог. сол, карт, перец бол, помид, фасоль стр, масло олив)</i>	110-00
170/5	Салат «Атлантика» <i>(морской коктейль, перец болг, чеснок, лук, майонез)</i>	150-00
170/3/5	Салат «Экзотика» <i>(креветки, яблоко, грецкий орех, майонез)</i>	160-00
155/5/3	Салат «Жемчужина моря» <i>(семга, рис, яйцо, икра красная, майонез, лук)</i>	150-00
205	Салат «Цезарь» <i>(говядина, курица, язык, ветчина)</i>	160-00
150	Салат «Айсберг» <i>(помидор, сыр, лист салата, маслины, лук, сметана,)</i>	110-00
130	Салат-коктейль «Морской прибор» <i>(морской коктейль, яблоко, морковь, огур. св, майонез)</i>	150-00
130	Салат-коктейль «Ностальжи» <i>(креветки, шампиньоны, филе кур, ананасы, яйцо, майонез)</i> Время приготовления 10-15 минут	160-00

СОКИ ФРЕШ

СОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	250	70-00
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	250	60-00
СОК ЯБЛОЧНО – МОРКОВНЫЙ	250	55-00
СОК МОРКОВНЫЙ	250	50-00

Время приготовления 5-10 минут

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

200	Салат «По – Чикагски»	120-00
	(говядина, капуста, морковь, свекла ,картофель пай, зелень, майонез)	
120/3	Горячая закуска «Огненный Джо»	130-00
	(говядина, фасоль, шампиньоны, зелень)	
300/3	Кукурузная похлебка «Индиана»	110-00
	(бекон, кукуруза консервированная, зелень)	
300/100	Стейк «Мичиган»	600-00
	(говядина, кетчуп Татарский, соус ткемалевый, сок граната)	
150	Гарнир «Айдахо»	90-00
	(овощная смесь, зелень, масло сливочное)	
200	Десерт–мороженое «Индиана Джонс»	165-00
	(персик или ананас, мороженое, сливки, шоколад, ром Кап Морган)	

Время приготовления 30-40 минут

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

50/5/5 00	БАСТУРМА , СУДЖУК	150-
200/5/3 00	АССОРТИ МЯСНОЕ	220-
	<i>(рулет куриный , язык говяжий, буженина, ветчина, колбаса твердо -копченая, оливки)</i>	
150/10/3 00	АССОРТИ РЫБНОЕ	600-
	<i>(осетр балык, балык белуги, сом, семга сол., лимон, зелень)</i>	
200/7/5	АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	100-00
100/30/3	БУЖЕНИНА С ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ	160-00
100/50/3 00	ТЕЛЯТИНА ПОД СОУСОМ	170-
80/30/3 00	ЯЗЫК С ХРЕНОМ	150-
55 00	БУТЕРБРОД С СЕМГОЙ	50-
55	КАНАПЕ С ИКРОЙ	100-00
125	ТОРТИЛЬЯ С СЕМГОЙ	100-00
110	ТОРТИЛЬЯ С КОПЧЕН. КУРИН. ФИЛЕ	75-00
110	ТОРТИЛЬЯ С ЯЗЫКОМ	115-00
75/10/10 00	СЕМГА соленая, лимон	150-
100/100 00	СЕЛЬДЬ с картофелем	80-
100/100 00	СЕЛЬДЬ СЛАВЯНСКАЯ	80-

120 00	СЫРНОЕ БЛЮДО	160-
100/20/3 00	ГРУЗДИ соленые с луком	110-
200 00	ЗАКУСКА «Фермер»	80-
	<i>(капуста квашеная, помидор сол., огурец сол., перец острый, чеснок марин)</i>	
200 00	ПИКАНТНЫЕ РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН	120-
	<i>(баклажан, сыр, чеснок)</i>	
50/5 00	Оливки , Маслины	60-
50	ЛИМОН	30-00
Время приготовления 10-15 минут		

Холодные соусы

50	<i>Кетчуп Татарский</i>	20-00
50	<i>Соус Барбекью</i>	20-00
50	<i>Соус «Сальса»</i> <i>(майонез, хрен)</i>	25-00
50	<i>Соус горчичный</i> <i>(майонез, горчица)</i>	20-00
70	<i>Соус «Цехтон»</i> <i>(сметана, майонез, чеснок, зелень)</i>	20-00
50	<i>Хрен</i>	25-00
50	<i>Сметана</i>	20-00
50	<i>Майонез</i>	20-00

ШАШЛЫКИ

<i>150/55</i>	<i>ШАШЛЫК КУРИНЫЙ С ОВОЩАМИ</i>	200-00
<i>150/115</i>	<i>ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ</i>	275-00
150	СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ <i>(стейк , оливки, маслины, лимон, зелень)</i>	260-00
150	СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	300-00
100	СТЕЙК ИЗ СЕМГИ	250-00
170/50	ЛЮЛЯ – КЕБАБ из говядины	230-00
170/50	ЛЮЛЯ – КЕБАБ из курицы	150-00

Время приготовления 30-40 минут