



Не разбивши яйца,
яичница не сделаешь.

Яичница из 3-х яиц

Омлет из 3-х яиц

ДОБАВКИ

Сыр

Курица

Ветчина

Помидоры

Шампиньоны

Бекон

60 руб.

60 руб.

Манная

Овсяная



«Каши не сваришь». Значение этого выражения - не сговоришься, дела не сделаешь, а корни вот где: в старину на Руси был обряд совместного приготовления общинной каши. Человек, не желавший в этом участвовать, считался чужим и ненадежным.

*Данная брошюра носит информационный характер и является рекламным материалом

ЗАВТРАК

10-00 до 12-00



Без хлеба да без каши
ни во что и труды наши.

КАША

200г 70 руб.

200г 70 руб.

НАПИТКИ

50мл 40 руб.

160мл 50 руб.

160мл 70 руб.

200мл 70 руб.

Эспрессо

Американо

Капучино

Латте

ХЛЕБ

40г 50 руб.

1шт. 70 руб.

15г 40 руб.

Хлеб черный

Лепешка



AMALIYA KUXTA

ЖОДЫСКИЕ

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Селедочка с картошечкой

140г 150руб.

ФОРШМАК из сельди

(с бородинским хлебом)

60/30/5г 160руб.

Язык говяжий (с хреном)

60/30/5г 190руб.

Разносолы

(огурцы, помидоры, капуста квашеная, морковь по-корейски, черемша, чеснок)

250г 190руб.



Если в доме есть капуста,
на столе не будет пусто.

Капуста квашеная (с маслом)

200г 120руб.

Как приготовить квашенную капусту:

Капусту (3кг) тонко нашинковать острым ножом или шинковкой. Морковь (2шт.) очистить, помыть и натереть на крупной терке. Овощи сложить в миску. Посолить (2 ст.л.), добавить сахар (1 ст.л.). Хорошо перемешать, немного перетереть руками. Сложить плотно в эмалированное ведро или кастрюлю. Хорошо утрамбовать. Накрыть тарелкой и поставить груз. Оставить на 3-4 дня при комнатной температуре. Появилась сверху пена (или пузырьки) - значит капуста квашеная готова! Проколоть деревянной скалкой в нескольких местах. Перенести в холод. Через 2 дня можно дегустировать. Хранить капусту в холодном месте. Подавать капусту квашеную с луком и растительным маслом. Приятного аппетита!

Сельдь под шубой

175г 120руб.

Винегрет с сельдью

230г 150руб.

Крабовый салат

160г 150руб.

Салат из куриной печени

220г 190руб.

Цезарь с курицей

200г 260руб.

Оливье с курицей

190г 130руб.

Салат «Русский»

150г 210руб.

(отварная телячья вырезка, редька, жареный репчатый лук, яйцо перепелиное, майонез)

Греческий салат

200г 210руб.

Салат из свеклы с черносливом

160г 120руб.

*Данная брошюра носит информационный характер
и является рекламным материалом



AMALIYA KUXTA

ЖОДЫСКИЕ

СУПЫ



Милости прошу на нашу лапшу,
наша лапша всем хороша.

Лапша куриная

270г 160руб.

Куриный бульон с яйцом

240/25г 120руб.

Солянка мясная

300г 140руб.



Жизнь без борща,
что уха без леща.

300г 120руб.

Борщ

1000/100/200г 450руб.

Борщ на компанию

с чесночными гренками

250г 150руб.

Харчо

Никогда не говорите «суп-харчо». Харчо – это такая же разновидность первого блюда, как борщ, рассольник или уха.

История появления харчо и его распространения по просторам бывшего СССР весьма занимательна.

Возможно, это нелепо звучит, и многие в эту историю происхождения супа не поверят вовсе, но бытует такое мнение, что впервые блюдо было представлено для широкой публики в кремлевской столовой. Там оно мгновенно завоевало популярность, все получили колоссальное удовольствие и попросили добавки.

Но Иосифа Виссарионовича Сталина не устроило то, что блюдо подавалось из бааранины, в результате этого в дальнейшем оно подавалось исключительно из говядины. Таким образом, вкус смог быстро прижиться, и естественно всем понравиться, ведь отказаться от такого блюда просто невозможно. На сегодняшний день, большое количество россиян подозревают, что готовить такой суп можно и как-то еще, ведь существует действительно немалое количество способов, которые позволяют приготовить это блюдо. Выбирая тот или иной рецепт, всегда можно оценить по достоинству неповторимый аромат и вкус супа Харчо.

ДОБАВКИ

Сметана

40г 50руб.

Майонез

50г 50руб.



AMALIYA KUXTA

ЖОДЫСКИЕ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Куриные крылышки

БЕЗ
ОГРАНИЧЕНИЙ 300 руб.

Гренки чесночные

(с чесночным соусом)

160/30г 120 руб.

Бургер от Кузьмича

(с картофелем фри)

250г 160 руб.

ПЕЛЬМЕШКИ #хэндмейд

- Сибирские
- С курицей
- С телятиной
- С бараниной
- С щукой

1шт. / 7г 10 руб.

Сделай своё
АССОРТИ!

ЧЕБУРЕКИ

С сыром

110г 80 руб.

С говядиной

170г 80 руб.

С бараниной

170г 80 руб.

БЛИНЧИКИ

Блины с ветчиной и сыром

90/40г 120 руб.

ВАРЕНИКИ

С картофелем

200г 110 руб.

С картофелем и грибами

200г 110 руб.

С творогом

200г 110 руб.

С вишней

200г 110 руб.

ДОБАВКИ

Сметана / Майонез / Тар-Тар

50г 50 руб.

Сацибели / Горчица / Кетчуп

Варенье (из вишни или смородины)

*Данная брошюра носит информационный характер
и является рекламным материалом



AMALIYA KUXTA

ЖОДЫСКИЕ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Курочка тушеная в горшочке	300г	180руб.
Жаркое из куриной печени	300г	140руб.
Котлеты из щуки	115/100г	270руб.
Котлеты куриные (с картофельным пюре)	115/100/15г	250руб.
Котлеты мясные (с картофельным пюре)	115/100/15г	270руб.
Жаркое в горшочке	300г	180руб.
Мясная сковородочка	300г	280руб.
Гуляш «Паприкаш» (гарнир на выбор: рис, картофельное пюре)	250г	140руб.
Телятина в сливочном соусе	150г	280руб.
Говядина под соусом «Сальтадо»	150г	280руб.
Куриная грудка в сливках	150г	260руб.

* Данная брошюра носит информационный характер
и является рекламным материалом

УЖЕ ПО-НАШЕМУ



Шашлык от шашлыка
недалеко жарится!

Шашлык из курицы 150/20/50г 250руб.

Шашлык из свинины 150/20/50г 260руб.

Люля-Кебаб из баранины 150/20/50г 250руб.

Шашлыки подаются с маринованным луком
и соусом «Сацибели»

Райская птичка 130/40г 220руб.
(куриная грудка, фрукты)

Мужской выбор 300/50/50г 450руб.
(ассорти из 3х видов мяса с соусом «Сацибели»)

ДОБАВКИ

Сметана / Майонез / Тар-Тар
Сацибели / Горчица / Кетчуп 50г 50руб.



AMALIYA KUXTA

ЖОДЫСКИЕ

ГАРНИРЫ



На Руси без картошки -
что гулянка без гармошки.

Рис

120г 80 руб.

Овощи жареные

(томаты, болгарский перец, фасоль стручковая,
брокколи, шампиньоны)

200г 100 руб.

Картофельное пюре

120г 80 руб.

Картофель фри

100г 80 руб.

Картофель отварной

120г 80 руб.

Гречка с луком

120г 80 руб.

Спагетти

120г 80 руб.

СОУСЫ



Каждый повар
хвалит свой соус.

Сметана

40г 50 руб.

Сацибели

40г 50 руб.

Майонез

40г 50 руб.

Аджика

40г 50 руб.

Чесночный

40г 50 руб.

Тар-Тар

40г 50 руб.



AMALIYA KUXTA

ЖОДЫСКИЕ

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА



Изба красна углами,
а обед - пирогами.

Хлебная корзинка

40г 40 руб.



Лепешка

1шт. 70 руб.

Пирожок с яблоком

1шт. 50 руб.

Пирожок с капустой

1шт. 50 руб.

Пирожок с грибами

1шт. 50 руб.



Пирожок с мясом

1шт. 50 руб.



Как хлеб дошел, так пирог пошел,
а пирог дошел, так блин пошел,
а блин дошел, так в мир пошел.

Блинчик с наполнителем

(на выбор: мед, сгущенка, сметана, варенье)

90/20г 120 руб.



Пирог вишневый

100г 190 руб.

Бабушкин торт

93г 190 руб.

Штрудель яблочный

150/50г 120 руб.

Мороженое в ассортименте

40г 40 руб.

Медовик

100г 150 руб.

Эклер шоколадный

40г 60 руб.

Чизкейк

(на выбор: классический, клубничный, шоколадный)

120г 150 руб.

Профитроли

40г 70 руб.

Пирог малиновый с миндалем

140г 170 руб.



AMALIYA KUXTA

ЖОДЫСКИЕ