


**Меню Небесних Кухарів**

<u>Код</u>	<u>Опис</u>	<u>Ціна на сайті (\$)</u>
MCSK	<p><b>Сніданок – Омлет натуральний з овочами</b></p>  <p>Основна страва: омлет натуральний, фарширований овочами, у поєднанні з грибами та помідорами гриль, хрумким беконом.</p> <p>Закуска: шматочки італійського хамону та сиров'яленого філе птиці «Янтарне», подається з м'якими сортами сиру: ементалер, камамбер, чеддер та філадельфія з цибулею шніт, перепелиним яйцем та салатом фрізе, помідором черрі.</p> <p>Фруктовий салат: ківі, порічка, диня Канталуппе.</p> <p>Десерт: ванільна панна котта, чорний шоколад та м'ята.</p> <p>Додатково: вершковий круасан, пшенична булочка, вершкове масло та мед.</p> <p>Напої: шампанське, вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.</p> <p><i>Примітка:</i> страви подаються на порцеляновому посуді.</p>	25 .

## Сніданок – Омлет “Scrambled eggs”



Основна страва: популярний британський сніданок - смачний та поживний омлет “скрамбл еггз”, приготований на пару з овочами та кропом, хрустким беконом, смаженою картоплею і грибами.

Закуска: бастурма, у поєднанні з м'якими сортами сиру філадельфія та камамбер, із салатом фрізе, свіжими помідорами чері та перцем, цукіні гриль і маслинами каламата.

Фруктовий салат: ківі, диня канталупе, свіжий ананас, порічка.

Десерт: капучино-мус малиновий, із свіжою малиною.

Додатково: вершковий круасан, пшенична булочка, вершкове масло та мед.

Напої: шампанське, вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.

*Примітка:* страви подаються на порцеляновому посуді.



Основна страва: невеличкі, пухкі, солодкі панкейки з солодким полуничним джемом, свіжими ягодами ожини та малини.

Закуска: бастурма з сиром моцарела, свіжі помідори, базилік, салат фрізе та маслини Каламата.

Фруктовий салат: слива, диня Канталуппе, полуниця.

Десерт: малиновий мус з білим шоколадом.

Додатково: вершковий круасан, пшенична булочка, вершкове масло та мед.

Напої: шампанське, вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.

*Примітка:* страви подаються на порцеляновому посуді.



Основна страва: хрумке та тонке тісто популярних французьких млинців «крепів» з начинкою із солодкого та ванільного сирного мусу, з ягідним рагу.

Закуска: шматочки італійського хамону у класичному поєднанні з динею та сиром дор блю, виноградом, мигдалевим горіхом і розмарином.

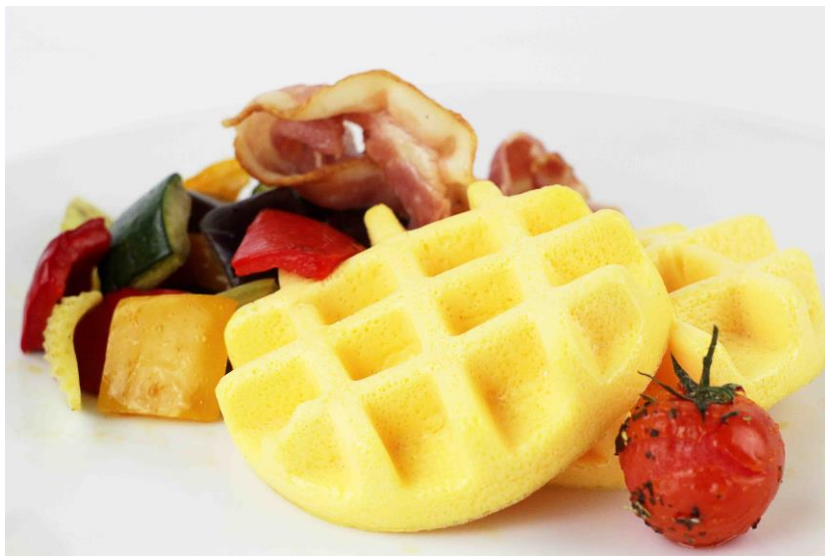
Фруктовий салат: ківі, грейпфрут, апельсин, полуниця.

Десерт: ванільна панна котта, чорний шоколад, м'ята

Додатково: вершковий круасан, пшенична булочка, вершкове масло та мед.

Напої: шампанське, вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.

*Примітка:* страви подаються на порцеляновому посуді.



Основна страва: омлет натуральний, цукіні, баклажани, перець асорті з хрумким беконом та помідором черрі.

Закуска: філе качки з солодким карамелізованим яблуком та соусом масао, салатом фрізе та руколою, редисом Дайкон, помідорами черрі та маслиною Каламата.

Фруктовий салат: ківі, свіжий ананас, диня Канталуппе, порічка.

Десерт: вишнево-шоколадне суфле.

Додатково: вершковий круасан, пшенична булочка, вершкове масло та мед.

Напої: шампанське, вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.

*Примітка:* страви подаються на порцеляновому посуді.



Основне блюдо: риба дорадо, картопля смажена в куркумі на подушці із шпинату, помідори черрі, каперси та лимон гриль.

Овочева закуска: аспарагус гриль, помідори черрі, мікс салатів, перець червоний та жовтий, сир пармезан.

Сирне асорті: камамбер, пармезан, чеддер та маслини каламата.

Десерт: капучіно-мус з малиною.

Додатково: булочка з кунжутом та житня булочка з насінням льону і вівсяними пластівцями, вершкове масло та соус.

Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір, а також іспанське біле сухе вино.

*Примітка:* страви подаються на порцеляновому посуді.





Основна страва: лосось гриль з картопляним пюре, із селерою та спаржею, шпинатом та ікорним соусом.

Овочева закуска: артишок гриль, помідори черрі, мікс салатів фрізе, руколи, з маслиною Каламата.

Сирне асорті: дор блю, мааздам, пармезан, чорнослив, курага, розмарин.

Десерт: мигдально-шоколадний торт.

Додатково: булочка з кунжутом та житня булочка з насінням льону і вівсяними пластівцями, вершкове масло та соус.

Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір, а також іспанське біле сухе вино.

*Примітка:* страви подаються на порцеляновому посуді.



Основна страва: грильоване філе птиці з грибним ризото, аспарагус та черрі на гілочці.

Овочева закуска: в'ялене філе птиці, помідори черрі, в'ялені помідори, сир пармезан, свіжий салат фрізе та рукола.

Асорті з сиру: мааздам, камамбер, курага, мигдальні горіхи, розмарин.

Десерт: мигдально-шоколадний торт.

Додатково: булочка з кунжутом та житня булочка з насінням льону і вівсяними пластівцями, вершкове масло та соус.

Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір, а також іспанське біле вино.

*Примітка:* страви подаються на порцеляновому посуді.





Основна страва: соковитий стейк із яловичини з рівнем просмажування «Medium», молода смажена картопля, помідори черрі на гілочці та шпинатом.

Овочева закуска: філе птиці, помідори черрі, в'ялені помідори, сир пармезан, свіжий салат фрізе та рукола.

Сирне асорті: чеддер, ементалер та пармезан, маслини Каламата, розмарин.

Десерт: ванільна панна котта з малиновим соусом.

Додатково: булочка з кунжутом та житня булочка з насінням льону та вівсяними пластівцями, вершкове масло та соус.

Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір, а також іспанське червоне вино.

*Примітка:* страви подаються на порцеляновому посуді.



Основна страва: соковиті медальйони зі свинячої вирізки у кисло-солодкому соусі, з овочами та тим'яном.

Овочева закуска: в'ялене філе птиці, помідори черрі, в'ялені помідори, сир пармезан, свіжий салат фрізе та рукола.

Сирне асорті: камамбер, ементалер, маслина Каламата, розмарин.

Десерт: торт "Хвилі Дунаю".

Додатково: булочка з кунжутом та житня булочка з насінням льону і вівсяними пластівцями, вершкове масло та соус.

Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір, а також іспанське червоне вино.

*Примітка:* страви подаються на порцеляновому посуді.



Основна страва: качина грудка, смажена з полентою, із спаржею та перцем гриль.

Овочева закуска: диня канталупе, грейпфрут, сир дор блю, кедрові горішки та свіжий мікс салатів ромен і фрізе.

Сирне асорті: дор блю, мааздам, пармезан, чедер, виноград, розмарин.

Десерт: мигдально-шоколадний торт.

Додатково: булочка з кунжутом та житня булочка з насінням льону і вівсяними пластівцями, вершкове масло та соус.

Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір, а також іспанське червоне вино.

*Примітка:* страви подаються на порцеляновому посуді.



Основна страва: солодкі сирники з малиновим джемом.

Закуска: сир моцарела, сир мааздам, кольоровий сир чеддер, курага, фундук, розмарин.

Фруктовий салат: ківі, апельсин, виноград, полуниця.

Десерт: ванільна панна котта, чорний шоколад, м'ята.

Додатково: вершковий круасан, молочна булочка, масло та мед.

Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.

*Примітка:* страви подаються на порцеляновому посуді.



Основна страва: соковита «Котлета по-київськи» у традиційному поєднанні з відвареною картоплею та духмяним кропом, бланшовані помідори, морква «бейбі», броколі.

Овочева закуска: помідори черрі, свіжі огірки, морква з міні-моцареллою, хрумким салатом фрізе та кунжутом.

Фруктовий салат: свіжий ананас, диня Канталупе, ківі, порічки.

Десерт: капучино-мус з малиною.

Додатково: булочка з кунжутом та житня булочка з насінням льону і вівсяними пластівцями, вершкове масло та соус.

Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.

*Примітка:* страви подаються на порцеляновому посуді.

**Швидке небесне меню**

MPSK

**Обід – Куряча брізоль та паста**

7



Основна страва: смажена куряча брізоль з пастою «Перо» з твердих сортів пшениці у поєднанні з томатною сальсою та броколі.

Овочева закуска: салат зі свіжих помідорів, огірків, солодкого перцю та зеленого салату.

М'ясна закуска: балік яловичий, «Віденський» рулет, зелень салату, оливки та свіжий помідор.

Десерт: пиріг «Ламінгтон» вишневий

Додатково: булочка висівкова та вершкове масло.

Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.

Примітка: страви подаються на одноразовому посуді.



MRSK

**Обід – Філе птиці з рисом**

7



Основна страва: філе птиці по-строганськи та рисом з куркумою, шпинатом і томатами.

Овочева закуска: салат із свіжих помідорів та огірків, зі зеленню салату та оливою.



М'ясна закуска: грудка куряча, балик яловичий, сир «Гауда», зелень салату, олива.


Десерт: «Мармуровий» пиріг.

Додатково: булочка житня та вершкове масло.

Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір

Примітка: страви подаються на одноразовому посуді.

<p>MSSK</p>	<p><b>Обід – Чахохбілі з картопляним пюре</b></p>  <p>Основна страва: чахохбілі з картопляним пюре, броколі та морквою.  Овочева закуска: салат із свіжих помідорів та огірків, зі зеленню салату та оливою.  М'ясна закуска: «Віденський» рулет, балик яловичий, зелень салату, олива та свіжий помідор.  Десерт: шоколадно-горіховий бісквіт.  Додатково: булочка висівкова та вершкове масло.  Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.  Примітка: страви подаються на одноразовому посуді.</p>	<p>7</p>
<p>MTSK</p>	<p><b>Обід – Бургер з пастою</b></p> 	<p>7</p>

	<p>Основна страва: бургер з курячим філе, пастою із твердих сортів пшениці у поєднанні з соусом «Кафе-де-парі», зеленим горошком та морквою з тим'яном.</p> <p>Овочева закуска: салат із свіжих помідорів, огірків, солодкого перцю, сиром Фета, зеленню салату і маслинами.</p> <p>М'ясна закуска: балик яловичий, шинка «Європейська», зелень салату, олива та свіжі огірки</p> <p>Десерт: горіховий маффін.</p> <p>Додатково: булочка висівкова та вершкове масло.</p> <p>Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.</p> <p>Примітка: страви подаються на одноразовому посуді.</p>	
FLMP	<p><b>Обід – Стейк із індички та пюре із броколі</b></p>  <p>Основне блюдо: стейк із індички приготований на грилі у поєднанні з пюре із броколі та овочами гриль: цукіні, морквою та помідорами чері.</p> <p>Овочева закуска: салат Грецький.</p> <p>М'ясна закуска: в'ялене філе птиці з помідорами чері та маслинами.</p> <p>Десерт: «Віденський пиріг» – бісквіт з персиком та мигдалевими пластівцями.</p> <p>Додатково: булочка з висівками, вершкове масло.</p> <p>Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.</p> <p>Примітка: страви подаються на екологічному картонному посуді.</p>	10 .

ELMP

**Обід – Яловичина, тушкована з кус-кусом**

10 .



Основне блюдо: яловичина тушкована у винному соусі з паровим кус-кусом та овочами гриль.  
Овочева закуска: салат із свіжих овочів: огірки, перець болгарський з маслиною.  
М'ясна закуска: бастурма, курячий рулет у поєднанні з хрумкими салатами лола роса, айсберг та помідором чері.  
Десерт: «Віденський пиріг» – бісквіт з персиком та мигдалевими пластівцями.  
Додатково: булочка з висівками, вершкове масло.  
Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.  
Примітка: страви подаються на екологічному картонному посуді.

BLMP

**Обід – Рибний шашлик із сьомги та сайди з картоплею**

10 .



Основне блюдо: рибний шашлик із сьомги та сайди, картопля відварена з кропом, лимон та перець гриль.

Овочева закуска: салат із свіжих овочів: огірки та помідори з маслиною.



М'ясна закуска: копчений яловичий балик із сиром моцарела у поєднанні з хрумкими салатами лола роса та айсберг.

Десерт: «Маковий пиріг» – бісквіт з вкрапленням шоколаду, декорований маковими смужками з волоським горіхом.


Додатково: булочка з висівками, вершкове масло.

Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.

Примітка: страви подаються на екологічному картонному посуді.

<p>АВМР</p>	<p><b>Сніданок – Омлет натуральний</b></p>  <p>Основне блюдо: паровий, натуральний омлет із овочами гриль, перцем, цукіні та смажене у кунжуті філе птиці.          Закуска: м'який сир моцарелла у класичному поєднанні з свіжими томатами та хрумким салатом айсберг і маслинами.          Десерт: «Віденський пиріг» – бісквіт з персиком та мигдалевими пластівцями.          Додатково: булочка з кунжутом, вершкове масло та йогурт «Актімель».          Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.          Примітка: страви подаються на екологічному картонному посуді.</p>	<p>8</p>
<p>СВМР</p>	<p><b>Сніданок – Фрігата зі шпинатом</b></p> 	<p>8</p>



	<p>Основне блюдо: фрітата із шпинатом, помідори чері гриль, та смажений бекон          Закуска: м'який сир моцарела, свіжі помідори чері, та хрумкий салат айсберг і маслини.          Десерт: «Маковий пиріг» – бісквіт з вкрапленням шоколаду, декорований маковими смужками з волоським горіхом.          Додатково: булочка з кунжутом, вершкове масло та йогурт «Актімель».          Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.          Примітка: страви подаються на екологічному картонному посуді.</p>	
<p>FBMP</p>	<p><b>Сніданок – Запіканка ванільна із сиру</b></p>  <p>Основне блюдо: солодка ванільна запіканка із сиру та запеченими яблуками у поєднанні з полуничним джемом та виноградом.          Закуска: м'який сир моцарела, свіжі помідори чері, та хрумкий салат айсберг і маслини.          Десерт: «Віденський пиріг» – бісквіт з персиком та мигдалевими пластівцями          Додатково: булочка з кунжутом, вершкове масло та йогурт «Актімель».          Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.          Примітка: страви подаються на екологічному картонному посуді</p>	<p>8</p>

**Спеціальне харчування**

BBML

**Меню для немовлят (до 2х років)**



Спеціальне меню, розроблене для немовлят віком від 0 до 2 років.

Дитяче харчування, спеціально розроблене виробником дитячого харчування «Карпуз» Україна, без додавання солі, барвників, ароматизаторів, консервантів та цукру, збагачене бета-каротином.

Основна страва: 200 грамова баночка з фруктовим пюре, та 200 г баночка з овочевим пюре, сік фруктовий.

Додатково: булочка, крекер.

5



Харчування розроблене на основі поживних та корисних для здоров'я дітей інгредієнтів.

Основна страва: дієтичне філе птиці у гармонічному поєднанні із відвареною картоплею та укропом, а також із приготовленими на пару овочами: зеленим горошком та морквою "Бейбі"

Овочева закуска: свіжі помідори, огірки, твердий сир «Едам», зелень

Фруктовий салат: апельсин, ківі

Хлібобулочні вироби: булочка пшенична

Додатково: масло порційне та цукерка «Рафаело»

Примітка: харчування подається в екологічному одноразовому посуді

DBML

## Діабетичне харчування

8



Дієтичне харчування, що складене на основі медичних рекомендацій, збагачене харчовими волокнами із низьким вмістом жирів та вуглеводів.

Основна страва: відварене філе птиці, рис з овочами.

Салат овочевий: свіжі помідори, огірки, перець солодкий, зелень.

Фруктовий салат: ківі, апельсин.

Додатково: крікси.

VGML

## Вегетаріанське харчування

8



Спеціальне харчування, яке не містить молочних продуктів, яєць, м'яса, риби, але збагачене протеїном, залізом, кальцієм за рахунок поєднання свіжих та відварених овочів та фруктів.

Основна страва: смажені гриби та морква, тушковані цукіні та перець у поєднанні з відвареним рисом з молодим горошком

Овочева закуска: свіжі помідори, огірки, солодкий перець, маслина, зелень салату та мариновані гриби

Фруктовий салат: консервовані персик з ананасом

Додатково: кетчуп

Хлібобулочні вироби: булочка пшенична

Примітка: харчування подається в екологічному одноразовому посуді Авіакомпанії



Вид спеціального меню, що підібрано згідно релігійних та національних особливостей азійських країн.

Виключає свинину, рибні продукти, яйця. Збагачене протеїном, залізом та кальцієм.

Основна страва: рис, відварений з карі, гриби з цибулею, капуста броколі, морква.

Салат овочевий: свіжі помідори, огірки, маслини, зелень.

Фруктовий салат: ківі, виноград.

Хлібобулочні вироби: булочка житня.

Додатково: джем.



VLML

### Лакто-вегетаріанське меню

10 .



Спеціальне харчування, яке не містить м'яса, але допускаються молочні продукти і яйця.


Основна страва: рис відварений із молодим горошком, овочі смажені: цукіні, переці, цибуля, спаржа


Овочева закуска: свіжі огірки, перець, зелень салату

Закуска сирна: асорті з сиру, мигдаль, курага


Хлібобулочні вироби: булочка пшенична

Додатково: масло порційне

<p>LSML</p>	<p><b>Безсольове харчування</b></p>  <p>Дієтичне харчування, що розроблене для людей із захворюваннями серцево –судинної системи та нирок. Страви з низьким вмістом жирів, приготовленні без солі.  Основна страва: дієтичне філе сайди у гармонічному поєднанні із відвареною картоплею, перець тушкований, молодий горошок  Овочева закуска: свіжі помідори, огірки, зелень.  Фруктовий салат: апельсин, виноград  Хлібобулочні вироби: булочка житня</p>	<p>10 .</p>
<p>NLML</p>	<p><b>Безмолочне харчування</b></p> 	<p>8</p>

	<p>Дієтичне харчування, яке складене на основі медичних рекомендацій, що не містить молока та молочних продуктів.</p> <p>Основна страва: курячий гуляш з морквою та цибулею, рис з молодим горошком, броколі, перець тушкований</p> <p>Салат овочевий: свіжі помідори, огірки, перець солодкий, маслина, зелень.</p> <p>Фруктовий салат: апельсин</p> <p>Додатково: кріпси</p>	
SFML	<p><b>Харчування з морепродуктами</b></p>  <p>Спеціальне харчування, розроблене для людей, в раціоні харчування яких переважно риба та морепродукти.</p> <p>Основна страва: відварена сайда з молодою картоплею та укропом, броколі, помідор бланшерований</p> <p>Овочева закуска: свіжі помідори, огірки, маслина, зелень салату та сир «Російський»</p> <p>Десерт: мафін</p> <p>Хлібобулочні вироби: булочка житня</p> <p>Додатково: масло та майонез порційні</p>	10 .

HNML	<p><b>Індуське харчування</b></p>  <p>Спеціальне харчування, яке відповідає релігійним вимогам щодо індуського харчування та звичаїв: не містить яловичину, телятину, свинину, сиру та копчену рибу.      Основна страва: філе птиці відварене із смаженою картоплею, цукіні, морква      Салат овочевий: свіжі помідори, огірки, маслина, зелень салату      Фруктовий салат: ківі, апельсин      Хлібобулочні вироби: булочка житня</p>	8
MOML	<p><b>Мусульманське харчування</b></p> 	8

	<p>Спеціальне харчування, яке відповідає релігійним вимогам та звичаям мусульманського харчування . Не містить свинину, оленину. Під час приготування не використовуються алкогольні напої, а також надається перевага сертифікованим продуктам за зразком халяля.</p> <p>Основна страва: плов із яловичини з родзинками М'ясна закуска: яловичий балик, сир Едам, помідор, огірок, солодкий перець, маслина, зелень Десерт: мафін Хлібобулочні вироби: булочка пшенична Додатково: масло порційне</p> <p>Примітка: харчування подається в екологічному одноразовому посуді Авіакомпанії</p>	
GFML	<p><b>Безглютенове харчування</b></p>  <p>Дієтичне харчування, що складене на основі медичних рекомендацій, не містить білки клейковини, збагачене свіжими фруктами, овочами, молочними продуктами.</p> <p>Основна страва: філе сайди відварене, рис з молодим горошком, спаржева квасоля, помідор бланшований. Салат овочевий: свіжі огірки, перець солодкий, зелень, шинка індича, сир «Російський». Фруктовий салат: апельсини, ківі.</p>	8

LCML

### Низькокалорійне харчування

10 .



Дієтичне харчування, що складене на основі медичних рекомендацій, збагачене харчовими волокнами із низьким вмістом жирів та вуглеводів.

Основна страва: філе птиці відварене, рис з овочами

Салат овочевий: свіжі помідори, огірки, перець солодкий, зелень.

Фруктовий салат: ківі, апельсин

Додатково: крікси



**Холодні закуски**

CESK

**Європейський сніданок**

9



Основне блюдо: шматочки італійського хамону та сиров'яленого філе птиці, «Янтарне» у поєднанні із м'якими сортами швейцарського, французького сиру Ементаллер, Камамбер, Вайкензе, Філадельфія з цибулею шніт, перепелиним яйцем та салатом фрізе



Додатково: булочка «Кайзер» з кунжутом, вершкове масло порційно

Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір

Примітка: страви подаються на порцеляновому посуді

CFSK	<p><b>Фруктове асорті</b></p>  <p>Основне блюдо: соковиті сезонні фрукти виноград червоний, зелений, апельсини та грейпфрут, ананас, ківі, ароматна диня з ягодами малини та порічки.  Додатково: французький круасан.  Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.  Примітка: страви подаються на порцеляновому посуді.</p>	14
CGSK	<p><b>М'ясне асорті</b></p> 	8

	<p>Основна страва: бастурма, свинина з чорносливом та саямі з сиром ементаллер, у поєднанні із свіжим салатом фрізе, руколою, помідорами черрі та маслинами.  Додатково: булочка з висівками та вершкове масло порційно  Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір  Примітка: страви подаються на порцеляновому посуді</p>	
CHSK	<p><b>Тартар з копченим лососем</b></p>  <p>Основне блюдо: тартар із лосося, креветки тигрові, рибне асорті із копченого лосося та есколара, приправлена спеціями та лимонним соком, зі свіжими огірками, каперсами, хрумким салатом фрізе, руколою і сиром філадельфія.  Додатково: булочка з висівками та вершкове масло порційно.  Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.  Примітка: страви подаються на порцеляновому посуді.</p>	14

CISK	<p><b>Лососеві роли із сиром філадельфія</b></p>  <p>Основна страва: лососеві роли із сиром філадельфія та рибне асорті із копченого лосося та есколара, приправлене спеціями та лимонним соком, зі свіжими помідорами черрі, кукурудзяними початками та салатом мікс. Додатково: булочка, вершкове масло. Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір. Примітка: страви подаються на порцеляновому посуді.</p>	11
CKSK	<p><b>Сирне асорті</b></p> 	14

	<p>Основна страва: асорті із восьми французьких та італійських видів сиру: Трюфьє, Камамбер, Вайкензе, Дор Блю, Філадельфія, Чеддер, Моцарелла, Пармезан. Подається із виноградом, ягодами порічки, чорниці та духмяним медом.</p> <p>Додатково: круасан.</p> <p>Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.</p> <p>Примітка: страви подаються на порцеляновому посуді.</p>	
CLSK	<p><b>М'ясне асорті із м'якими сортами сиру</b></p>  <p>Основна страва: шматочки італійського хамону, балику та сиров'яленого філе птиці у поєднанні із м'якими сортами сиру моцарелли, фети та філадельфії, з жовтим та червоним перцем, салатом фрізе, свіжими огірками, помідорами та маслинами.</p> <p>Додатково: булочка «Кайзер» з кунжутом, вершкове масло.</p> <p>Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.</p> <p>Примітка: страви подаються на порцеляновому посуді.</p>	9

**Салати**

CASK

**Салат «Грецький»**



Основне блюдо: класичний «Грецький» салат із свіжих помідорів Чері, огірків, солодкого червоного та жовтого перцю, маслин, сиру Фета зі спеціями та в'яленими помідорами, хрумким салатом фрізе, ромено і соусом Бальзаміко

Додатково: булочка, вершкове масло

Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір

Примітка: страви подаються на порцеляновому посуді.

7


CBSK

**Салат «Цезар»**



7



	<p>Основна страва: салат ромено та рукола із свіжими помідорами Чері, у поєднанні з ароматними крутонами, беконом, курячою грудкою, сиром Пармезан і соусом «Цезар»  Додатково: Булочка, вершкове масло порційно .  Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.  Примітка: страви подаються на порцеляновому посуді.</p>	
CCSK	<p><b>Салат з копченим лососем та креветками</b></p>  <p>Основна страва: салат ромено, руколла, фрізе у поєднанні із копченим лососем, королівськими креветками, приправленими духмяними спеціями та цедрою лимона, з перепелиними яйцями та м'яким сиром Баернланд, пармезаном та салатною заправкою.  Додатково: Булочка, вершкове масло порційно.  Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.  Примітка: страви подаються на порцеляновому посуді.</p>	10

CDSK

**Салат «Гриль»**

10



Основне блюдо: грильовані баклажани, цукіні, солодкий перець, разом із соковитим філе апельсину та грейпфрута, свіжим солодко-кислим карамболом, маслинами зі спеціями та кунжутом, в'яленими томатами та сиром Пармезан у поєднанні із свіжим салатом ромено, руколою і салатною заправкою.

Додатково: булочка, вершкове масло порційно.

Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.

Примітка: страви подаються на порцеляновому посуді.

**Сендвічі**

SBSK

**Сендвіч «Мега-бейгл»**

7



Основна страва: сендвіч-булочка з висівками та кунжутом, м'який сир, сир моцарелла, ковбаса «Дрогобицька», свіжий перець, салат фрізе.

Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.

Примітка: страви подаються на одноразовому посуді.

SCSK

**Сендвіч «Мега-бургер зі шпинату»**

7



Основна страва: зелена булочка, виготовлена на основі соку шпинату, з кунжутом, гірчичним соусом, салатами фрізе та айсбергу, свіжими огірками та помідорами, сиром ементаллер, баликом зі свинини.  
Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.  
Примітка: страви подаються на одноразовому посуді.

SDSK

**Сендвіч «Мега-бургер з чорнилами каракатиці»**

7



Основна страва: чорна булочка, виготовлена з додаванням чорнила каракатиці, з кунжутом, соусом «Цезар», соковитою смаженою курячою грудкою, хрумким беконом, сиром пармезан, свіжими помідорами, салатом айсберг та руколою.


Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.

Примітка: страви подаються на одноразовому посуді.


Код для замовлення у туроператора: SDSK

SESK	<p><b>Сендвіч «Мега-багет зі шпинату»</b></p>  <p>Основна страва: зелена булочка, виготовлена з додаванням соку шпината, з кунжутом, м'яким сиром баернленд та моцареллою, шинка «Царська», свіжий червоний перець у поєднанні із зеленим салатом ромено та фрізе. Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір. Примітка: страви подаються на одноразовому посуді.</p>	7
SFSK	<p><b>Сендвіч «Міні-хлібець а-ля Цезар»</b></p> 	4



	<p>Основна страва: цікава булочка у формі хлібця з висівками, із соусом з діжонської гірчиці, варено-копченою грудкою, сиром пармезан, свіжими помідори та салатом фрізе.</p> <p>Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.</p> <p>Примітка: страви подаються на одноразовому посуді.</p>	
SGSK	<p><b>Сендвіч «Міні-хлібець з червоною рибою»</b></p>  <p>Основна страва: цікава булочка у формі хлібця з висівками, з м'яким сиром баернленд, лосось та свіжі огірки.</p> <p>Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.</p> <p>Примітка: страви подаються на одноразовому посуді.</p>	6

SHSK	<p data-bbox="259 177 786 209"><b>Сендвіч «Міні-хлібець з ростбіфом»</b></p>  <p data-bbox="259 730 1637 874">Основна страва: цікава булочка у формі хлібця з висівками, із соусом з Діжонської гірчиці, ростбіф, солоненькі корнішони, солодкий перець та свіжа рукола. Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір. Примітка: страви подаються на одноразовому посуді.</p>	6
SISK	<p data-bbox="259 879 898 911"><b>Сендвіч «Міні-хлібець з качиною грудкою»</b></p> 	6

	<p>Основна страва: цікава булочка у формі хлібця, з м'яким сиром баернленд, смаженою качиною грудкою, філе апельсину, ягодами порічки, свіжим салатом фрізе та руколою.  Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.  Примітка: страви подаються на одноразовому посуді.</p>	
SKSK	<p><b>Сендвіч «Міні-хлібець з м'ясним асорті»</b></p>  <p>Основна страва: цікава булочка у формі хлібця, з м'яким сиром баернленд, баликом, свіжим солодким червоним та жовтим перцем, салатом фрізе.  Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.  Примітка: страви подаються на одноразовому посуді.</p>	4
	<p><b><u>Десерти</u></b></p>	

CMSK	<p data-bbox="257 172 582 207"><b>Віденський штрудель</b></p>  <p data-bbox="257 727 1624 798">Основна страва: тонке листове тісто з начинкою із яблук, ізюму, з корицею та ваніллю. Подається з ванільним соусом та м'ятою.</p> <p data-bbox="257 801 1097 836">Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.</p> <p data-bbox="257 839 1008 874">Примітка: страви подаються на склоподібному посуді.</p>	6
CNSK	<p data-bbox="257 880 392 916"><b>Тірамісу</b></p> 	5



	<p>Основна страва: італійський класичний десерт інгредієнтами якого є печиво савоярді, сир маскарпоне, ароматна кава та какао. Подається з вершками і ягодами порічки.  Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.  Примітка: страви подаються на склоподібному посуді.</p>	
COSK	<p><b>«Хвилі Дунаю»</b></p>  <p>Основна страва: шоколадний бісквіт з вишнею і заварним кремом, ганашем та чорним шоколадом.  Подається із вершками та полуницею.  Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.  Примітка: страви подаються на склоподібному посуді.</p>	5




CPSK	<p><b>Панна-котта з малиновим желе</b></p>  <p>Основна страва: ніжний італійський десерт «панна-котта», гармонійно поєднаний з малиновим желе, свіжою малиною та чорницею. Подається із ягідним соусом. Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір. Примітка: страви подаються на склоподібному посуді.</p>	7
CRSK	<p><b>Панна-котта з білого шоколаду</b></p>  <p>Основна страва: ніжний італійський десерт «панна-котта», гармонійно поєднаний з білим шоколадом та малиновим желе. Подається із ягідним соусом. Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір. Примітка: страви подаються на склоподібному посуді.</p>	7



	<p>Основна страва: класична рецептура італійського десерту з білим шоколадом та полуничним джемом.  Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.  Примітка: страви подаються на склоподібному посуді.</p>	
CSSK	<p><b>Чізкейк</b></p>  <p>Основна страва: холодний класичний десерт, який не випікається, що дає можливість зберегти ніжність сиру філадельфія. Подається із ягідним соусом, свіжою малиною та чорницею.  Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір.  Примітка: страви подаються на склоподібному посуді.</p>	5

CTSK	<p><b>Крамбл</b></p>  <p>Основна страва: класичний англійський десерт, геніальне поєднання солодкого пісочного тіста з кислуватою вишнею. Подається із свіжою ягодою фізалісу. Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір. Примітка: страви подаються на склоподібному посуді.</p>	5
CUSK	<p><b>Макарунс</b></p> 	11

	<p>сновна страва: французьке печиво на основі мигдальної муки з фісташок, лимону та вишні.  Напої: вода без газу, гарячі напої: чай та кава - на Ваш вибір  Примітка: страви подаються на склоподібному посуді.</p>	
	<b><u>Hanoi</u></b>	
DASK	<p><b>Фреш апельсиновий</b></p>  <p>Основна страва: натуральний апельсиновий сік, приготований для Вас за декілька хвилин до Вашої подорожі лише з якісних та стиглих фруктів  Примітка: страва подається в одноразовій ємкості 0,5 л.</p>	10
DESK	<p><b>Лимонад «Лимон &amp; м'ята»</b></p>  <p>Основна страва: лимонад «Лимон та м'ята» зроблено із лимонного соку настояного на м'яті з</p>	7

	<p>цукровим сиропом. Цей натуральний негазований та прохолоджувальний напій втамує спрагу, додасть бадьорості та енергії. Примітка: страва подається в одноразовій ємкості 0,5 л.</p>	
DLSK	<p><b>Лимонад малиновий</b></p>  <p>Основна страва: малиновий лимонад готується лише із свіжо-перетертої малини та цукрового сиропу. Натуральний негазований та прохолоджувальний напій, що до вподоби усім. Примітка: страва подається в одноразовій ємкості 0,5 л.</p>	5