



С любовью готовим вкусную еду из натуральных продуктов



www.kitchenpolly.ru

 [kitchenpolly.openfood](https://www.facebook.com/kitchenpolly.openfood)

 vk.com/kitchenpolly

ОБЕДЫ НА ЗДОРОВЬЕ!

САЛАТ + СУП + НАПИТОК	200 р 2041 кгл	+35 кгл
САЛАТ или СУП + ГОРЯЧЕЕ + НАПИТОК	225 р 2296 кгл	+40 кгл
САЛАТ или СУП + ГОРЯЧЕЕ ХОСПЕР + НАПИТОК	250 р 2551 кгл	+50 кгл
САЛАТ + СУП + ГОРЯЧЕЕ + НАПИТОК РЫБНЫЙ ОБЕД с нежным ФИЛЕ БЕЛОЙ РЫБЫ в кляре	270 р 2755 кгл	+55 кгл
САЛАТ + СУП + ГОРЯЧЕЕ ХОСПЕР + НАПИТОК	290 р 2959 кгл	+60 кгл

САЛАТЫ на выбор

САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ в соусе терияки





САЛАТ СО СВИНИНОЙ, КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩАМИ

САЛАТ С ОГУРЦОМ, РЕДИСОМ И ЯЙЦОМ

КАЛЕНДАРЬ СУПОВ в Кухне Полли

ПОНЕДЕЛЬНИК	БОРЩ
ВТОРНИК	ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ СУП с вермишелью
СРЕДА	РАССОЛЬНИК
ЧЕТВЕРГ	КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ
ПЯТНИЦА	СЫРНЫЙ СУП С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ и КУРИЦЕЙ



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

-  ШНИЦЕЛЬ ПО-ВЕНСКИ
из филе куриной грудки с фирменным соусом.
Готовится до 8 мин.
-  СТРОГАНОВ ИЗ ИНДЕЙКИ
-  ПЕЧЕНЬ ПО-ШОТЛАНДСКИ
Рубленая говяжья печень с французским соусом
пряными травами. Готовится до 10 мин.
-  ПЕЛЬМЕНИ ИЗ БАРАНИНЫ
Пельмени готовятся до 12 мин.

ДВОЙНОЕ МЯСО* + 120 р

*Второе мясное блюдо на выбор к вашему обеду

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ХОСПЕР на выбор

-  БИФШТЕКС по-царски
с томатным соусом. Готовится до 12 мин.
-  ФИЛЕ БЕДРА ЦЫПЛЕНКА
в маринаде с оливковым маслом, чесноком
и кинзой, с грибным соусом. Готовится до 12 мин.
-  СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ
с брусничным соусом. Готовится до 12 мин.
-  СТЕЙК из СВИНИНЫ
в пряном маринаде с томатным соусом.
Готовится до 12 мин.


ДВОЙНОЕ МЯСО* + 160 р

ГАРНИР на выбор




КАРТОФЕЛЬ ФРИ
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

ГРЕЧКА
РИС с грибами

НАПИТКИ на выбор

- МОРС БРУСНИЧНЫЙ 200мл
- КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ 200мл
-  ВИНО КРАСНОЕ/БЕЛОЕ полусладкое, Италия 120мл

ХЛЕБ на выбор

-  БУЛОЧКА с отрубями
-  БОРОДИНСКИЙ хлеб
-  ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ

значком  отмечены блюда, приготовленные с использованием продуктов

 **МясновЪ**



и вина

коллекции **Сомелье**

Обед октября

Салат с куриной
печенью, шампиньонами
и гренками
из бородинского хлеба
Заправляется соусом нисуаз

+

Стейк из свиной
вырезки,
запеченной с дижонской
горчицей и кориандром

+

Жареный картофель
с опятами

+

Напиток на выбор
Брусничный морс/
Компот из сухофруктов/
Вино красное или белое
полусладкое, Италия

+

Хлеб

340 р

Салат с куриной
печенью, шампиньонами
и гренками
из бородинского хлеба
Заправляется соусом нисуаз

+

Суп дня

+

Стейк из свиной
вырезки,
запеченной с дижонской
горчицей и кориандром

+

Жареный картофель
с опятами

+

Напиток на выбор
Брусничный морс/
Компот из сухофруктов/
Вино красное или белое
полусладкое, Италия

+

Хлеб

390 р





С любовью готовим вкусную еду
из натуральных продуктов



www.kitchenpolly.ru

[f kitchenpolly.openfood](https://www.facebook.com/kitchenpolly.openfood)

[B vk.com/kitchenpolly](https://vk.com/kitchenpolly)

Обеды НА ЗДОРОВЬЕ с двойным мясом!

Добавьте второе мясное блюдо
к вашему обеду!

Например, ваш классический обед НА ЗДОРОВЬЕ:

САЛАТ + БИФШТЕКС по-царски + КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ **250 р**
+ МОРС + ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ

Обед НА ЗДОРОВЬЕ с двойным мясом:

САЛАТ + 2 БИФШТЕКСА по-царски **250 р + 160 р = 410 р**
+ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
+ МОРС + ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

- ❁ ШНИЦЕЛЬ ПО-ВЕНСКИ
из филе куриной грудки с фирменным соусом. Готовится до 8 мин.
- ❁ СТРОГАНОВ ИЗ ИНДЕЙКИ
- ❁ ПЕЧЕНЬ ПО-ШОТЛАНДСКИ
Рубленая говяжья печень с французским соусом с пряными травами.
Готовится до 10 мин.
- ❁ ПЕЛЬМЕНИ ИЗ БАРАНИНЫ
Пельмени готовятся до 12 мин.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ХОСПЕР на выбор

- ❁ БИФШТЕКС по-царски с томатным соусом.
Готовится до 12 мин.
- ❁ ФИЛЕ БЕДРА ЦЫПЛЕНКА в маринаде с оливковым маслом, чесноком и кинзой, с грибным соусом. Готовится до 12 мин.
- ❁ СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ с брусничным соусом.
Готовится до 12 мин.
- ❁ СТЕЙК из СВИНИНЫ в пряном маринаде с томатным соусом. Готовится до 12 мин.

ДВОЙНОЕ МЯСО* + 120 р

ДВОЙНОЕ МЯСО* + 160 р