

## Информация для гостей

В пятницу, субботу и в праздничные дни кафе работает:  
с 10<sup>00</sup> до 02<sup>00</sup>  
в остальные дни: с 10<sup>00</sup> до 00<sup>00</sup>

Заказ на «кухню» в пятницу, субботу и праздничные дни принимается: до 01<sup>00</sup>,  
на бар до 01<sup>00</sup>  
в остальные дни: до 23<sup>00</sup>, на бар до 23<sup>30</sup>

Горячие блюда готовятся в течении 30 мин.

После приема заказа (в летнем кафе) официантом, расчет производится сразу. Для стационарного кафе после выполнения заказа. Пользоваться в помещении кафе свечами и пиротехническими средствами ЗАПРЕЩЕНО. Танцевать на втором этаже ЗАПРЕЩЕНО! Приносить и распивать свои спиртные напитки, продукцию личного производства ЗАПРЕЩЕНО!

Лицам младше 18 лет спиртные напитки не продаются и прекращается обслуживание после 23<sup>00</sup>

Гости с несовершеннолетними детьми обязаны покинуть территорию КАФЕ до 23<sup>00</sup>  
Нарушение правил кафе ведет к прекращению обслуживания посетителей.

Принимаются заказы на проведение: торжеств, юбилеев, свадеб, корпоративных вечеринок.

К вашим услугам «Сосновские бани»: 29-32-43  
«Гостиница»: 29-32-42  
«Мотель»: 29-32-49  
«Кафе»: 29-32-48  
«Капюк» 29-32-40  
летом «Бассейн»: 29-32-40

Имеется бесплатная автопарковка и платная охраняемая стоянка.

### У НАС НЕ КУРЯТ.

Уважаемые родители – гости нашего Кафе! Предупреждаем Вас об ответственности за Ваших малолетних детей. Во избежание травматизма просим Вас не оставлять детей без присмотра. За утерю личных вещей администрация кафе ответственности не несет. Пожалуйста будьте внимательны.

Объект находится под охраной ГС Вневедомственной охраны Индустриального района г. Хабаровска. В кафе и на близлежащей территории ведется видеонаблюдение.

centr-sosnovka.ru

## Фирменные блюда

	гр.	руб.
Курица-гриль	1400	900
Сосновский разгуляй (шашлык свиной, ш-к куриный, люля кебаб, зелень, картофель, овощи гриль)	1400	1500

## Холодные закуски

Сельдь пикантная (сельдь соленая, лук маринованный, зеленый горошек, зелень)	175	150
Лимон с сыром	100/20	150
Помидор с чесноком (собственного соления)	300	180
Зелень (петрушка, укроп, лук)	100	200
Брынза	100	200
Язык с хреном	75/40	250
Ассорти овощное (перец сладкий, помидор, огурец, редис, зелень)	400	300
Закуска по-деревенски (огурцы м/с, помидоры м/с, капуста квашеная, сало)	350	300
Мясная тарелка (буженина, ростбиф, рулет куриный, хрен)	200	400

## Салаты

Сельдь под шубой (картофель отв, морковь отв, лук репчатый, яйцо, сельдь, свекла, майонез)	250	150
Оливье (картофель отв, ветчина, яйцо, корнишоны, зеленый горошек, морковь отв, майонез)	250	200
Новинка (папоротник соленый, яйцо, лук репчатый, чеснок, зелень, соус)	270	250
Греческий (огурец св, помидор св, перец болгарский, маслины, сыр Фета, масло, зелень)	260	250

гр. руб.

Кальмар с огурцом и майонезом (кальмар, огурец, яйцо, зелень)	250	250
Дружба (кальмар, морковь пикантная, чеснок, кунжут)	150	250
Сосновский (брокколи в кляре, карбонат, морковь пикантная, кедровый орех, заправка)	240	300
Харбин (капуста белокочанная, капуста крестоцветная, огурец св, лапша крахмальная, говядина, специи)	450	350
Цезарь с курицей (лист салата, филе куриное, соус, сыр, сухарики)	310	350
Амурский (кета, лук, помидор)	230	250

## Горячие закуски

Драники со сметаной	240	100
Жульен из курицы с грибами (курица, шампиньоны, сыр, соус)	100	150
Долма (говядина, лист винограда, рис, соус)	180	200
Закуска «Застольная» (баклажан, курица, сыр, зелень)	200	250
Кольца кальмара в сухарях	290	250
Рыба в кляре (кета, кляр, соус)	250	400

## Первые блюда

Пельмени в горшочке (пельмени, шампиньоны, бульон)	300	200
Солянка сборная (копчености, ветчина, корнишоны, бульон, маслины, майонез)	400	250
Щурпа (баранина, овощи, зелень)	400	300
Суп-пюре из овощей с беконом и гренками (кабачок, помидор, брокколи, морковь, перец, зелень)	400	250

## Вторые блюда

	гр.	руб.
Пельмени:	250	150
- с кимчи и мясом		
- с говядиной и свиной		
Колдуны	300	150
Вареники с картофелем	300	150
Вареники с капустой	300	150
Картофель жареный с грибами	200	200
Голубцы по-домашнему со сметаной	350	250
Плов классический	300	250
Сковорода геолога (свинина, картофель, майонез, сыр, зелень)	250	300
Папоротник со свиной по Дальневосточному (свинина, лук, папоротник, чеснок)	300	350
Палтус с овощами	230	400

## Блюда на мангале

Шашлык из курицы	215	250
Крылья куриные	200	250
Люля-кебаб из телятины	190	350
Шашлык из свинины	210	380
Картофель запеченный	210	150
Овощи запеченные	400	300

## Гарниры

Рис отварной	200	80
Картофель отварной со шкварками	200	120
Картофель фри	200	200
Брокколи в кляре	250	200
Овощи на гриле	300	300

## Уйгурская кухня

### Салаты

	гр.	руб.
Салат Рохат (говядина, корнишоны, лук)	200	250
Салат Ферган (говядина, огурцы, чеснок, соус)	200	180

### Вторые блюда

Манты (говядина, лук, соль)	350	200
Лагман (говядина, перец, чеснок, лук, домашняя лапша)	300	250
Лагман жареный (говядина, лук, сельдерей, чеснок, домашняя лапша)	300	300
Пельмени рубленые со сметаной (говядина, лук, специи)	260/50	150
Димлана готовится 40 мин (баранина, лук, картофель, перец, помидоры, капуста св.)	300	300
Котирма готовится 40 мин (говядина, лук, картофель, перец)	400	450
Мясо по азиатски (говядина, перец, лук, красный перец)	300	350

### Соусы

Соус лажжан	40	50
Соус сливочный	40	100
Соус красный	40	30
Соус из сметаны	50	50

## Мучные изделия

Блины :	гр.	руб.
- со сметаной	150/50	100
- с медом		
- с вареньем		
- со сгущенным молоком		
Блины фаршированные (курица, грибы, лук)	160	150
Лепешка домашняя	300	50
Лаваш армянский (тонкий)	100	50
Хлеб	30	5

### Десерты

Мороженое со взбитыми сливками и топпингом	150/30	150
Фруктовый микс со сливками или йогуртом	200	150