

## Фирменное блюдо

**Сосновский разгуляй**  
(шашлык свиной, шашлык куриный, люля-кебаб, картофель запеченный в тандыре, зелень, овощи гриль)

## Холодные блюда и закуски

	гр.	руб.
<b>Брынза</b>	100	170
<b>Сельдь Пикантная</b> (сельдь сол., лук, маринованный, горошек зеленый, зелень)	175	150
<b>Ассорти овощное</b> (перец сладкий, помидор св., огурец св., редис, маслины, зелень)	400	300
<b>Закуска по-деревенски</b> (огурцы м/с, помидоры с/п, капуста кв, лук красный, сало)	350	300
<b>Мясная тарелка</b> (карбонат, буженина, рулет куриный, зелень, соус-хрен)	200	300
<b>Зелень</b> (петрушка, лук, укроп)	100	200
<b>Лимон с сыром</b>	100/30	100

## Салаты

<b>Салат «Летний»</b> (редис, огурец, лист салата, зелень)	230	250
<b>Салат «Греческий»</b> (огурец, св., помидор св., перец сладкий, маслины, брынза, масло, зелень)	260	240
<b>Салат «Новинка»</b> (папоротник соленый, яйцо куриное, лук репчатый, чеснок, зелень, соус)	270	300
<b>Салат «Уссури»</b> (кефир сол., огурец св., помидор св., перец св., картофель пай, маслины, зелень, соус фирменный)	255	300
<b>Салат «Дружба»</b> (кальмар, морковь пикантная, чеснок, кунжут, зелень)	150	250
<b>Салат «Амурский»</b> (кефир соленая, помидор св., лук, масло, зелень)	230	250

**Салат «Цезарь» с курицей**  
(филе куриное, лист салата, сыр, сухари, соус)

**Салат «Сосновский»**  
(брокколи в кляре, карбонат, морковь пикантная, кедровый орех, заправка)

## Горячие закуски

<b>Драники со сметаной</b> (по старинному рецепту)	240	200
<b>Закуска «Застольная»</b> (баклажан, курица, сыр, зелень)	200	240
<b>Жульен из курицы с грибами</b> (курица, шампиньоны, сыр, соус)	100	150
<b>Долма</b> (говядина, лист винограда, рис, соус)	180	250

## Первые блюда

<b>Окрошка мясная</b> (ветчина, овощи, зелень)	400	250
<b>Солянка сборная мясная</b> (копчености, язык, ветчина)	400	250
<b>Шурпа</b> (баранина, овощи, зелень)	400	250

## Вторые блюда

<b>Картофель жареный с грибами</b> (шампиньоны)	200	220
<b>Брокколи в кляре</b>	250	250
<b>Рагу с баклажанами</b> (баклажаны, лук реп, перец св., картофель, чеснок, зелень, помидоры)	300	300
<b>Кальмар фаршированный</b> (крабовая палочка, рис, овощи)	150	250
<b>Паста с овощами</b> (паста, баклажаны, морковь, зелень)	150	200
<b>Плов классический</b> (рис, говядина, морковь, лук, приправы)	300	250

**Палтус запеченный в фольге на подушке из овощей**  
(палтус, цуккини, цветная капуста, помидор, лук)

**Папоротник со свининой по-Дальневосточному**  
(свинина, папоротник, лук, зелень)

**Перец фаршированный**  
(свинина, рис, сметанный соус)

**Мясо «Сковорода геолога»**  
(свинина, картофель, майонез, сыр, зелень)

гр. руб.

250 400

## Горячие блюда на углях

<b>Шашлык из свинины</b>	210	380
<b>Шашлык куриный</b>	215	300
<b>Крылья куриные барбекю</b>	200	280
<b>Люля-кебаб из телятины</b>	190	380
<b>Овощи запеченные в тандыре</b> (баклажан, перец, помидор)	400	300
<b>Картофель запеченный в тандыре</b>	310	300

## Гарниры

<b>Рис отварной</b>	200	100
<b>Картофель отварной со шкварками и зеленью</b>	200	120

## Соусы

<b>Соус фирменный</b>	100	70
<b>Аджика</b> (собственного приготовления)	100	70
<b>Соус-хрен</b>	50	50
<b>Горчица</b>	50	50
<b>Кетчуп</b>	50	50



## 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>30</sup>,  
на бар до 01<sup>30</sup>  
в остальные дни: до 23<sup>00</sup>, на бар до 23<sup>30</sup>

Горячие блюда готовятся в течении 40 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  
«Каток»: 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.

# СОСНОВКА

центр отдыха

## Мучные блюда

	гр.	руб.
Блины фаршированные (курица, грибы, лук)	160	250
Блины с яблоком	150	100
Блины со сметаной	150	100
Блины со сгущенным молоком	150	100
Блины с медом	150	100
Хлеб	30	5
Лепешка домашняя	300	50
Лаваш Армянский	100	50

## Десерты

Мороженое с тертым шоколадом орехами и сиропом	150	150
Фруктовый микс (яблоко, киви, апельсин, виноград, йогурт)	200	150

## Напитки

Морс ягодный	1л	250
Соки в ассортименте	1л	200
Чай во френче -облепиха и размарин -малина, смородина, ромашка -малина и мята	0,6л	100
Натуральный кофе	150	120
Мин. вода газ/не газ	0,5л	50
	1,5л	100
Pepsi	0,6л	80
Лимон	1,25л	100
Лимон с сахаром	5	5
	50/25	50

#центротдыхасосновка

СОСНОВКА  
центр отдыха

779-772  
centr-sosnovka.ru

Instagram: sosnovka13  
VK: sosnovka\_13  
Facebook: sosnovka13km

с. СОСНОВКА  
ул. ПЕРВОСТРОИТЕЛЕЙ 11

