

УТВЕРЖДАЮ
Директор Ресторана «Журавлина»

_____ Пиньковская
В.В

ООО «Азбука вкуса»

«Журавлина»

МЕНЮ РЕСТОРАНА

Банкетное меню			
Рулетки из баклажанов Состав: баклажаны, масло подсолнечное рафинированное, соль крупная, перец черный молотый, салат зеленый, помидоры, сыр фета, орех грецкий, морковь Способ приготовления (не содержит ГМО): без дополнительной тепловой обработки Белки: 53,4 жиры: 20,4 углеводы: 16,1	10 шт 280	700-00	626,2 ккал
Рулетки из цуккини Состав: цуккини, соль крупная, перец черный молотый, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, морковь, шампиньоны, сыр моцарелла, паприка, помидоры черри, зелень укропа Способ приготовления: (не содержит ГМО): без дополнительной тепловой обработки Белки: 35,5 жиры: 4,3 углеводы: 25,1	10 шт 190	600-00	436,80 ккал
Рулетки из ростбифа Состав: ростбиф (говядина мраморная, соль крупная, соевый соус, жидкий дым, уксус бальзамический, масло подсолнечное рафинированное, розмарин, можжевельная ягода), сыр крематте, морковь, стебель сельдерея, салат зеленый, помидоры черри, соус крем бальзамик, проростки микрозелени Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Белки: 1,5 жиры: 31,4 углеводы: 8,6	10 шт 180	1200-00	692,3 ккал
Бутерброды и канапе			
Бутерброд с подкопченной форелью Состав: батон, масло сливочное, филе форели х/к, яйцо перепелиное, сыр моцарелла - Glabani Mini, огурцы свежие, икра лососева красная, проростки зелени Способ приготовления: без тепловой обработки Белки: 42,9 жиры: 53,3 углеводы: 58,2	370	1900-00.	883,8 ккал
Бутерброд с тартаром из тунца, помидоров и авокадо Состав: батон, соус кунжутный, авокадо, сыр моцарелла - Glabani Mini, тунец филе, помидоры черри свежие, бульон рыбный, агар-агар, соль крупная, краситель пищевой гелевый, проростки зелени, Способ приготовления: запекание Белки: 53,8 жиры: 22,3 углеводы: 64,7	10 шт 390	1500-00	675 ккал
Бутерброд с сыровяленой колбасой	10 шт 400	1400-00	454,7 ккал

<p>Состав: батон, соус шпинатный (лук репчатый, шпинат, масло подсолнечно рафинированное, сливки кулинарные 33%, горошек зеленый, соль, перец черный молотый), масло сливочное, колбаса сырокопченая, яйцо перепелиное, манго свежий, сыр креметте, бульон мясной, агар-агар, соль, краситель пищевой гелевый</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 25,3 жиры: 29,0 углеводы: 23,2</p>			
<p>Бутерброд с сыровяленой свиной</p> <p>Состав: батон, масло сливочное, свинина вяленая (свиная корейка б/к, соль нитритная, перец черный молотый, паприка копченая, розмарин свежий), паприка, патиссоны консервированные, сыр креметте, проростки зелени</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 21,2 жиры: 24,3 углеводы: 19,4</p>	10шт 335	1400-00	380,8 ккал
<p>Канане из двух видов сыра с клубникой</p> <p>Состав: сыр Адыгейский, сыр голландский,, грецкий орех, клубника свежая, зелень базилика</p> <p>Способ приготовления: без тепловой обработки</p> <p>Белки: 26,3 жиры: 29,4 углеводы: 7,5</p>	10 шт 160	700-00	399,9 ккал
<p>Канане с сельдью слабой соли</p> <p>Состав: хлеб бородинский, сельдь слабосоленая (сельдь, вода, соль, сахар песок, лавровый лист, гвоздика, перец черный горошек, кориандр, уксус столовый 70%), дук красный, огурцы консервированные, хрен столовый, горчица столовая,</p> <p>Способ приготовления: без тепловой обработки</p> <p>Белки: 17,4 жиры: 19,9 углеводы: 16,0</p>	10 шт 275	600-00	312,6 ккал
<p>Мини-бутерброды с салом</p> <p>Состав: хлеб бородинский, свекла, чеснок свежий, хрен столовый, сало соленое, лук зеленый, стебель сельдерея, перец паприка свежий</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 15,8 жиры: 18,1 углеводы: 14,5</p>	10 шт 250	600-00	284,2 ккал
<p>Помидорка черри со сливочным кремом</p> <p>Состав: помидоры черри свежие, сыр фета, сыр креметте, базилик зелень, соль крупная, перец черный молотый, мята свежая</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 12,5 жиры: 26,6 углеводы: 4,8</p>	10 шт 285	800-00.	309,0 ккал
ПРОФИТРОЛИ И ЭКЛЕРЫ			
<p>Профитроли с грибным паштетом</p> <p>Состав теста: вода, спред, соль повареная, сахар песок, мука пшеничная, яйцо куриное</p> <p>Состав начинки: шампиньоны свежие, грибы белые заморозка, масло подсолнечное рафинированное, сливки кулинарные 33%, лук репчатый, соль повареная, перец черный молотый, бульон грибной клогт, краситель пищевой, проростки зелени</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 15,5 жиры: 45,4 углеводы: 43,9</p>	10 шт 160 гр	600-00	646 ккал
<p>Профитроли с куриным паштетом</p> <p>Состав теста: вода, спред, соль повареная, сахар песок, мука пшеничная, яйцо куриное</p> <p>Состав начинки: филе куриной грудки, пчень куриная, морковь, лук репчатый, чеснок, спред, сливки кулинарные 33%, краситель пищевой, проростки зелени</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 31,1 жиры: 20,9 углеводы: 24,0</p>	10 шт 160 гр	600-00	466,8
<p>Профитроли с паштетом из кролика</p> <p>Состав теста: вода, спред, соль повареная, сахар песок, мука пшеничная, яйцо куриное</p>	10 шт 160 гр	600-00	655,0

<p>Состав начинки: филе кролика, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, сливкт кулинарные 33%, солт повареная, пере черный молотый, чеснок, паштет из кролика, масло сливочное, краситель пищевой, проростки зелени</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 20,8 жиры: 45,2 углеводы: 41,3</p>			
<p>Профитроли с подкопченной форелью</p> <p>Состав теста: вода, спред, соль повареная, сахар песок, мука пшеничная, яйцо куриное</p> <p>Состав начинки: филе форели х/к, сыр креметте, сливки кулинарные 33%, соль повареная, перец черный молотый, агар-агар, манго свежий, рыбный бульон, краситель пищевой, прорсткки зелени</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 25,8 жиры: 33,7 углеводы: 32,8</p>	10 шт 220 гр	1200-00	540,8
<p>Эклеры с тунцом и манго</p> <p>Состав теста: вода, спред, соль повареная, сахар песок, мука пшеничная, яйцо куриное</p> <p>Состав начинки: тунец филе, сыр креметте, сливки кулинарные 33%, соль повареная, перец черный молотый, агар-агар, манго свежий, рыбный бульон, краситель пищевой, прорсткки зелени</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 32,7 жиры: 45,0 углеводы: 44,0</p>	10 шт 250 гр	1000-00.	716,0
<p>Эклеры с жареной креветкой</p> <p>Состав теста: вода, спред, соль повареная, сахар песок, мука пшеничная, яйцо куриное</p> <p>Состав начинки: креветки тигровые, сыр креметте, сливки кулинарные 33%, соль повареная, перец черный молотый, агар-агар, перец паприка свежий, рыбный бульон, краситель пищевой, кумкват, проростки зелени, помидоры черри свежие</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 40,9 жиры: 42,5 углеводы: 42,5</p>	10 шт 340 гр	1600-00	715,7
<p>Эклеры с подкопченной форелью</p> <p>Состав теста: вода, спред, соль повареная, сахар песок, мука пшеничная, яйцо куриное</p> <p>Состав начинки: филе форели х/к, сыр креметте, сливки кулинарные 33%, соль повареная, перец черный молотый, агар-агар, перец паприка свежий, авокадо, рыбный бульон, краситель пищевой, кумкват, проростки зелени, лук зеленый</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 33,7 жиры: 46,7 углеводы: 43,3</p>	10 шт 300 гр	1600-00	728,4
<p>Эклеры с тар таром из говядины</p> <p>Состав теста: вода, спред, соль повареная, сахар песок, мука пшеничная, яйцо куриное</p> <p>Состав начинки: говядина вырезка, сыр креметте, сливки кулинарные 33%, соль повареная, перец черный молотый, агар-агар, помидоры вяленые в масле, огурцы свежие, соль повареная, масло оликовое рафинированное, сыр пармезан, помидоры черри свежие, проростки зелени</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 33,7 жиры: 54,0 углеводы: 55,4</p>	10 шт 320	1400-00	841,9
САЛАТЫ			
<p>Салат с морепродуктами</p> <p>Состав: кабачок свежий, салат зеленый, сыр креметте, креветки тигровые, кальмары, филе форели слабосоленое, помидоры черри свежие, проростки зелени, маслины консервированные</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 14,5 жиры: 6,5 углеводы: 2,9</p>	150	530-00	128,3

ДЕСЕРТЫ			
Клубника в шоколаде Состав: клубника свежая, шоклад темный Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Белки: 8,3 жиры: 36,6 углеводы: 69,8	10 шт 400	2300-00	641,8
Сливочный щербет в шоколаде Состав: печенье савоярди, глазурь шоколадная белая, молоко сгущеное вареное, грецкий орех, арахис, кедровый орех, шоколадная глазурь темная Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Белки: 18,1 жиры: 60,1 углеводы: 91,6	10 шт 216	500-00.	964,2
Фруктовая шпажка Состав: груша свежая, голубика свежая, клубника свежая, ежевика свежая Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Белки: 0,9 жиры: 0,4 углеводы: 10,7	10 шт 170	1700-00	50,2
Фруктовая шпажка Состав: яблоки свежие, киви, клубника свежая, ананас Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Белки: 1,7 жиры: 1,1 углеводы: 32,8	10 шт 180	800-00	147,2
Конфеты с курагой и миндалем Состав: курага, миндаль, шоколад темный Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Белки: 8,4 жиры: 25,0 углеводы: 68,5	10 шт 120	800-00	532,4
Конфеты с черносливом и грецким орехом Состав: чернослив, грецкий орех, шоколад белый Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Белки: 4,6 жиры: 18,2 углеводы: 66,0	10 шт 110	800-00	450,7
Конфеты трюфель с добавлением коньяка Состав: шоколадная глазурь темная, масло сливочное, сливки растительные, какао порошок, коньяк Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Белки: 8,4 жиры: 35,5 углеводы: 53,9	10 шт 110	800-00	568,8
Тарталетки с манго Состав теста: : масло сливочное, сахар песок, ванилин, яйцо куриное, мука пшеничная, мука миндальная, соль повареная Творог, сахар песок, желатин, ванилин, манго консервированный, манго свежий, гель нейтральный, сахарная пудра Способ приготовления: выпекание Белки: 17,5 жиры: 77,8 углеводы: 46,9	10 шт 360	55 р.	968,9
Тарталетки с орехами и карамелью Состав теста: : масло сливочное, сахар песок, ванилин, яйцо куриное, мука пшеничная, мука миндальная, соль повареная Кешью, фундук, вода, сахар песок, сливки растительные, масло сливочное, фоколад белый, фисташки Способ приготовления: выпекание Белки: 14,1 жиры: 112,0 углеводы: 44,4	10 шт 210	1200-00	1235,8
Тарталетки с ягодами Состав теста: : масло сливочное, сахар песок, ванилин, яйцо куриное, мука пшеничная, мука миндальная, соль повареная Творог, сахар песок, желатин листовой, ванилин, клубник свежая, голубика свежая, ежевика свежая, гель нейтральный, мята свежая, пудра сахарная Способ приготовления: выпекание Белки: 18,0 жиры: 77,9 углеводы 23,4	10 шт 340	1600-00	869,2
Мотти с малиновой начинкой Состав теста: : мука рисовая, крахмал кукурузный, сахар песок, соль повареная, сироп кленовый, молоко, краситель пищевой гелевый, масло подсолнечное рафинированное	10 шт 230	800-00	173,5

<p>Творог, сахар песок, желатин листовой, ванилин, малина заморозка, сахар песок, вода, ежевика свежая, марципан, гель нейтральный</p> <p>Способ приготовления: выпекание</p> <p>Белки: 13,7 жиры: 6,2 углеводы 17,0</p>			
<p>Мини-чизкейк «манго»</p> <p>Состав: мука миндальная, мука пшеничная, яйцо куриное, сахар песок, сыр плавленый сливочный, пюре манговое заморозка, сливки растительные, желатин листовой, ванилин, манго консервированный, гель нейтральный</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 38,5 жиры 67,9 углеводы 50,4</p>	10 шт 350	1100-00	967,3
<p>Малиновое суфле на нугатине с ежевикой</p> <p>Состав: кунжут белый, кунжут черный, сахар песок, глюкозный сироп, масло сливочное, малина заморозка, желатин листовой, сыр креметте, сивки растительные, ежевика свежая</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 2,7 жиры 17,7 углеводы 20,6</p>	10 шт 190	1400-00	527,0
<p>Малиновое суфле на нугатине с клубникой</p> <p>Состав: кунжут белый, кунжут черный, сахар песок, глюкозный сироп, масло сливочное, малина заморозка, желатин листовой, сыр креметте, сивки растительные, клубника свежая, ежевика свежая</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки 3,1 жиры 18,,7 углеводы 24,2</p>	10 шт 220	1400-00	546,0
<p>Торт Трюфельно-шоколадный</p> <p>Состав: яйцо куриное, сахар песок, мука пшеничная, какао, разрыхлитель, масло подсолнечное рафинированное, соль повареная, вода, сливки растительные, крахмал кукурузный, масло сливочное, молоко сгущеное цельное, коньяк</p> <p>Способ приготовления: выпекание</p> <p>Белки 26,3 жиры 330,4 углеводы 215,8</p>	1000	1500-00	3941,8
<p>Торт Чизкейк классический сырно-сливочный с шоколадным бисквитом</p> <p>Состав: яйцо куриное, сахар песок, мука пшеничная, какао, разрыхлитель, масло подсолнечное рафинированное, соль повареная, вода, сыр креметте, желатин пищевой, вода, сливки растительные, шоколадная глазурь темная</p> <p>Способ приготовления: выпекание</p> <p>Белки 63,6 жиры 127,9 углеводы 400,2</p>	1000	1400-00.	3006,6
<p>Торт со сливочным кремом и вишней на коньяке</p> <p>Состав: яйцо куриное, сахар песок, мука пшеничная, какао, разрыхлитель, масло подсолнечное рафинированное, соль повареная, вода, сливки растительные, сахар песок, масло сливочное, крахмал кукурузный, молоко сгущеное цельное, желатин листовой, шоколад белый, сыр креметте, вишня заморозка, коньяк, загуститель каби</p> <p>Способ приготовления: выпекание</p> <p>Белки 27,0 жиры 130,8 углеводы 262,5</p>	1000	1400-00	2335,0
<p>Оформление к торту с шоколадной пастой и физалисом</p> <p>Состав: шоколад белый, физалис свежий, орех пекан, безе (сахар песок, белок сухой, вода)</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки 3,5 жиры 15,7 углеводы 51,9</p>	115	600-00.	362,1

<p>Оформление к тарту с ягодами и сливками Состав: голубика, ежевика, клубника, мята свежая, сливки растительные, шоколадная глазурь темная Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Белки 1,1 жиры 0,3 углеводы 20,0</p>	60	600-00	86,4
<p>Оформление к тарту с трюфелями и вишневым соусом Состав шоколадная глазурь темная, масло сливочное, сливки растительные, какао порошок, коньяк, шоколадная глазурь темная, шоколадная глазурь белая, вишня заморозка, сахар песок, коньяк, загуститель каби Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Белки 8,6 жиры 40,4 углеводы 71,9</p>	170	600-00.	684,0
СКАЖИ «ДА» ШАШЛЫКАМ!			
<p>Шашлык из куриного бедра Состав: филе бедра куриного, аджика, масло подсолнечное рафинированное, паприка сладкая молотая, соль повареная, перец черный молотый, аджика кавказская, лаваш армянский, лук маринованный (лук репчатый, уксус столовый 70%, сахар песок), зелень петрушки или укропа Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка на углях Жиры: 21,7 Белки: 20,9 Углеводы: 10,8</p>	140/25	350-00	318,2
<p>Шашлык из свиной шеи Состав: свинина шейная часть, аджика, масло подсолнечное рафинированное, паприка сладкая молотая, соль повареная, перец черный молотый, аджика кавказская, лаваш армянский, лук маринованный (лук репчатый, уксус столовый 70%, сахар песок), зелень петрушки или укропа Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка на углях Жиры: 23,9 Белки: 17,4 Углеводы: 9,4</p>	140/25	380-00	289,2
<p>Шашлык из баранины Состав: баранина филе, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, гелеон-смесь для смягчения мяса, соль повареная, перец черный молотый лаваш армянский, лук маринованный (лук репчатый, уксус столовый 70%, сахар песок), зелень петрушки или укропа Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка на углях Жиры: 18,1 Белки: 21,3 Углеводы: 10,4</p>	140/25	520-00	289,5
<p>Люля-кебаб из курицы Состав: филе куриного бедра и куриной грудки, сало свиное, лук репчатый, перец черный молотый, соль повареная, лук маринованный</p>	130/25	330-00.	318,0

<p>(лук репчатый, уксус столовый 70%, соль повареная, сахар песок), лаваш армянский</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка на углях</p> <p>Жиры: 26,8 Белки: 20,9 Углеводы: 8,9</p>			
<p>Люля-кебаб из свинины</p> <p>Состав: свинина, сало свиное, лук репчатый, перец черный молотый, соль повареная ,кориандр, лук маринованный (лук репчатый, уксус столовый 70%, соль повареная, сахар песок), лаваш армянский</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка на углях</p> <p>Жиры: 26,8 Белки: 20,9 Углеводы: 8,9</p>	130/25	340-00.	366,1
<p>Люля-кебаб из баранины</p> <p>Состав: баранина, филе бедра куриное, лук репчатый, перец черный молотый, соль повареная ,кориандр, лук маринованный (лук репчатый, уксус столовый 70%, соль повареная, сахар песок), лаваш армянский</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка на углях</p> <p>Жиры: 21,3 Белки: 21,7 Углеводы: 8,9</p>	130/25	400-00	314,3
<p>Ассорти мангал</p> <p>Состав: шашлык из свиной шеи, шашлык из филе куриного бедра, люля-кебаб из баранины, люля-кебаб из свинины, люля-кебаб из курицы, маринованный,соус ворчестер, сахар-песок, кориандр, перец красный молотый, чеснок, кинза, зелень, свиные ребра, соль повареная, розмарин, масло подсолнечное рафинированное, соус устричный, соус ворчестер, тимьян зелень, кабачки, баклажан ,лук,соус сальса.</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка на углях</p> <p>Жиры: 164,2 Белки: 137,9 Углеводы: 23,9</p>	880/100/100	2200-00	2125,8
<p>Стейк из мраморной говядины</p> <p>Состав: говядина мраморная, соль, перец черный молотый, чеснок, розмарин свежий, тимьян свежий, масло подсолнечное рафинированное</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка на углях</p> <p>Жиры: 13,9 Белки: 16,8 Углеводы: 0,9</p>	За 100 гр сырого мяса	595	203,0
<p>Свиная корейка на кости</p> <p>Состав: свиная корейка с костью охлажденная, соль, перец черный молотый, паприка сладкая молотая</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка на углях</p> <p>Жиры: 15,0 Белки: 16,0 Углеводы: 03</p>	За 100 гр сырого мяса	180	200,0

<p>Шашлык из форели</p> <p>Состав:форель морская,лимон,зелень(петрушка,укроп),корень имбиря,цедра лимона,вино белое сухое,соль поваренная,сливки кулинарные 33%,куркума,лаваш армянский.</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка на углях</p> <p>Жиры:3,2 Белки: 27,6 Углеводы:9,5</p>	120/50/30	680-00	177,10
<p>Куриные крылышки</p> <p>Состав: крылья куриные, соль поваренная, паприка сладкая молотая, аджика квказская, перец черный молотый</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка на углях</p> <p>Жиры: 31,6 Белки: 40,1 Углеводы: 3,1</p>	175	320-00	456,9
<p>Креветки темпура с соусом сливочный чили</p> <p>Состав: креветки тигровые, паприка сладкая молотая, чеснок, соус чили сладкий, перец черный молотый, соль поваренная, вода, мука темпурная, сливки кулинарные 33%</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка во фритюре</p> <p>Жиры: 5,5 Белки: 27,3 Углеводы: 120,9</p>	80-30	420-00	642,2
<p>Кольца кальмара с соусом сливочный чили</p> <p>Состав: кальмары, вода, мука темпурная, мука пшеничная, сухари панко, соль поваренная, перец красный острый, сливки кулинарные 33%, соус сладкий чили</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка во фритюре</p> <p>Жиры: 5,9 Белки: 35,0 Углеводы: 158,6</p>	110/30	260-00	827,7
<p>Картофель фри под сыром пармезан</p> <p>Состав: картофель фри 6*6, соль поваренная, масло подсолнечное для фритюра, сыр пармезан</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка во фритюре</p> <p>Жиры: 10,2 Белки: 7,3 Углеводы: 26,3</p>	125	230-00	226,2
<p>Картофель с зеленью</p> <p>Состав: картофель, соль поваренная, перец черный молотый, зелень (укроп, петрушка)</p>	180	150-00	156,0

<p>Способ приготовления (не содержит ГМО): варка</p> <p>Жиры: 0,1 Белки: 3,2 Углеводы: 35,5</p>			
<p>Шампиньоны</p> <p>Состав: шампиньоны свежие, соль повареная, перец черный молотый, чеснок очищенный, соус соевый</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка во фритюре</p> <p>Жиры: 0,5 Белки: 3,3 Углеводы: 3,7</p>	140-00	250-00	32,9
<p>Соус Чесночный</p> <p>Состав: майонз, сметана, чеснок, зелень</p> <p>Жиры: 8,5 Белки: 0,5 Углеводы: 1,4</p>	30	60	84,8
<p>Соус Грибной</p> <p>Состав: грибы шампиньоны, грибы вешанки, лук репчатый, сливки 33%.</p> <p>Жиры: 6,4 Белки: 0,8 Углеводы: 1,4</p>	30	60	66,4

Наименование блюд	Выход, гр	Цена, руб. коп.	Энергетическая ценность, ккал
На холодную закуску			
<p>«Казацкая думка» Отменный ростбиф с маринованным лучком Состав: Ростбиф (говядина вырезка, соль поваренная, соус соевый, жидкий дым, уксус бальзамический, масло подсолнечное рафинированное, розмарин, можжевельная ягода), лук репчатый маринованный, проростки зелени, помидоры черри, огурцы свежие Способ приготовления: без тепловой обработки Энергетическая ценность: Белки 1,5; Жиры 31,4; Углеводы 8,6</p>	180	650	322,6
<p>«Мясной карамболь» Мясная тарелка: свиная рулька, буженина, язык говяжий, куриный рулет с грибами, вяленые утка и говядина Состав: Рулька свиная запеченная (рулька отварная, горчица столовая, соль поваренная, перец черный молотый, чеснок, аджика), рулет куриный (куры, шпинат, бекон Венгерский, соль поваренная, перец черный молотый, паприка сладкая сухая, шампиньоны, желатин), язык говяжий, говядина вяленая (говядина, соль нитритная, перец черный молотый, тимьян, розмарин, чеснок), утка вяленая (соль нитритная, перец черный молотый, тимьян), буженина (свинина, имбирь, чеснок, соль поваренная, мед натуральный, горчица столовая, сметана, тимьян), патиссоны консервированные, помидоры Черри консервированные, микро зелень, хрен столовый, горчица столовая Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Энергетическая ценность: Белки 43,4; Жиры 40,2; Углеводы 7,2</p>	285/30	745	593,9
<p>«Смакота фирменная» Ассорти домашнего сала: соленое, вареное с перцем, вареное с чесноком, копченое да рулет с бастурмой Состав: сало с перцем (грудинка свиная, вода, соль поваренная, перец красный острый), сало соленое (сало свиное, соль поваренная, перец черный молотый, чеснок), рулет с бастурмой (сало соленое, бастурма), сало с чесноком (грудинка свиная, соль, перец черный горошек, лавровый лист, аджика, чеснок), сальная паста (сало свиное, чеснок, укроп), чеснок, огурцы малосольные, укроп, петрушка, кинза, лук зеленый, горчица столовая Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Энергетическая ценность: Белки 14,0; Жиры 69,9; Углеводы 5,7</p>	265	470	708
<p>«Оседець» Сельдь малосольная с лучком и отварным картофелем Состав: сельдь, вода, соль поваренная, сахар, лавровый лист, гвоздика, перец черный горошек, кориандр, картофель молодой отварной, редис, лук красный, лук зеленый Способ приготовления: без тепловой обработки Энергетическая ценность: Белки 38,9; Жиры 31,0; Углеводы 63,5</p>	270	320	689

<p>«Рыбка моя» Рыбное ассорти: дуэт форели холодного копчения и слабосоленой, балык масляной рыбы и скумбрия малосоляная Состав: рыба масляная, форель холодного копчения, форель слабосоленая (соль сахар), скумбрия малосоляная (соль, сахар, розмарин, перец черный горошек), масло сливочное, сок и цедра лимона, лимон свежий, хлеб бородино,маслины консервированные, микро зелень Способ приготовления: без тепловой обработки Энергетическая ценность: Белки 27,1; Жиры 25,6; Углеводы 13,7</p>	180/75	745	393,6
<p>«Новенький смак» Слабосоленая сельдь собственного посола лодым картофелем, свекольным луком и муссом сливочного хрена Состав: сельдь, вода, соль поваренная, сахар, лавровый лист, гвоздика, перец черный горошек, кориандр, картофель в мундире, подсолнечное масло, сливки 33%, хрен столовый, лук, уксус 70%, свекла, проростки зелени, петрушка, укроп Способ приготовления: без тепловой обработки Энергетическая ценность: Белки 24,5; Жиры 31,5 ; Углеводы 39,4</p>	195	230	528,6
<p>«Хуторской разносол» Малосоляные и соленые огурчики, бочковые помидоры, капуста, чеснок, патиссоны, перец Состав: капуста квашеная (капуста белокочанная, морковь, сахар, соль поваренная), помидоры, огурцы малосоляные (огурцы свежие, соль поваренная, чеснок, петрушка, укроп, кинза, перец душистый), чеснок маринованный, свекла, огурцы маринованные, патиссоны, лук зеленый, проростки гороха Способ приготовления: без тепловой обработки Энергетическая ценность: Белки 64; Жиры 4,3; Углеводы 23,3</p>	510	450	120,9
<p>«Мещанская закуска» Тарелка свежих овощей с зеленью: помидоры, огурцы, паприка, молодой редис Состав: Помидоры, огурцы, перец Паприка, редис, маслины консервированные, лук зеленый, лук красный, чеснок, зелень (петрушка, укроп, проростки гороха), огурцы консервированные, масло оливковое, перец черный молотый Способ приготовления: без тепловой обработки Энергетическая ценность: Белки 3,3; Жиры 16,1; Углеводы 4,2</p>	305	390	215,3

<p>«Сырный акцент к вину» Ассорти сыра: пармезан, маасдам, горгондзола с плесенью, шарики из феты в семечках, адыгейский, окантованный кунжутом, подается с душистым медом и виноградом Состав: Сыр Пармезан, Маасдам, Сыр с голубой плесенью, сыр Фета, семена подсолнечника, сыр Адыгейский, кунжут, виноград, мед натуральный, грецкий орех Способ приготовления: без тепловой обработки Энергетическая ценность: Белки 39,6; Жиры 49,9; Углеводы 33,3</p>	210/30	500	740,7
--	--------	-----	-------

<p>Намазка из копченой щуки Состав: щука, собственного копчения, редис, яйцо куриное, майонез, хрен столовый, горчица столовая, зелень (укроп, лук зеленый), специи (соль поваренная, перец черный молотый, жидкий дым), лимон, хлебная смесь Бородино, вода, дрожжи, сахар, соль поваренная, яйцо куриное, мука пшеничная, масло подсолнечное рафинированное Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Энергетическая ценность: Жиры 0,4; Белки 2,3; Углеводы 12,7</p>	90/25	130	63,5
<p>«Закуска для кумы» Рулетки из баклажанов с разными начинками: с сыром, чесноком и орехами; с «папушым» сыром и томатами Состав: баклажаны, масло подсолнечное рафинированное, чеснок свежий, соль поваренная, сыр кремметте, грецкий орех, кинза, сливки, соус песто (базилик, масло подсолнечное рафинированное, зелень укропа, петрушки, чеснок, сок лимона, сыр пармезан), проростки зелени Жиры 7,1 ;Белки 2.1; Углеводы 45,7</p>	205	420	3570
<p>«Зоренька» Салат с румяной курочкой гриль и томатами, заправленный ароматным соусом из базилика. Подается с хрустящей трубочкой, начиненной сырным кремом Состав: филе куриное, тесто слоеное бездрожжевое, сыр Фета, паприка, маслины консервированные, кинза, лист салата, огурцы, помидоры, базилик, масло подсолнечное рафинированное, чеснок, соль поваренная, лимон, перец черный молотый, Соус-крем Бальзамик темный Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Энергетическая ценность: Белки 31,1; Жиры 26,2; Углеводы 16,0</p>	245	390	423,9
<p>«Лойзахфишер» Салат с форелью слабой соли и драниками Состав: картофель, яйцо куриное, мука пшеничная, чеснок, соль поваренная, перец черный молотый, масло подсолнечное рафинированное, форель слабосоленая, чеснок, лист салата, шпинат свежий, руккола, соль поваренная, перец черный молотый, сок лимона, сыр Кремметте, проростки зелени Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Энергетическая ценность: Жиры 24,9; Белки 11,1; Углеводы 14,1</p>	200	430	327,8
<p>«Овощная дефиляда» Салат из запеченных овощей: баклажаны, цуккини, паприка, помидоры Черри, сыр Фета, под бальзамическим соусом Состав: Баклажаны, перец Паприка, помидоры Черри, цуккини, сыр Фета, лист салата, салат руккола, лук красный, соль поваренная, перец черный молотый, масло подсолнечное рафинированное, соевый соус, соус бальзамический Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Энергетическая ценность: Белки 8,9; Жиры 31,8; Углеводы 13,5</p>	255	390	376,1

<p>«Крыивка» Салат с ростбифом, маринованными шампиньонами и свежими овощами Состав: шампиньоны маринованные (шампиньоны, чеснок, соль поваренная, масло подсолнечное рафинированное, уксус столовый), помидоры черри, ростбиф (говядина вырезка, соль поваренная, соус соевый, жидкий дым, уксус бальзамический, масло подсолнечное рафинированное, розмарин, можжевелевая ягода), паприка, маслины консервированные, лист салата, сельдерей стебель, чеснок, масло оливковое нерафинированное, соль поваренная. Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Энергетическая ценность: Белки 2 ; Жиры 32,9; Углеводы 8,4</p>	185	410	338,2
<p>«Оливье» С говядиной, овощами и зеленым горошком Состав: Говядина отварная, овощи отварные (картофель, морковь), яйцо куриное, огурцы консервированные, огурцы свежие, горошек зеленый консервированный, майонез, яйцо перепелиное, проростки гороха Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Энергетическая ценность: Белки 20,2; Жиры 30,1 ; Углеводы 11,7</p>	200	290	398,6
<p>«Сельдь под шубой» В лучших традициях русской кухни Состав: Сельдь слабосоленая (сельдь, вода, соль поваренная, сахар, лавровый лист, гвоздика, перец черный горошек, кориандр, уксус столовый), картофель отварной, майонез, морковь отварная, свекла отварная, яйцо перепелиное, вафля (масло подсолнечное, вода, мука пшеничная, краситель пищевой, соль поваренная), прорстки зелени Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Энергетическая ценность: Белки 25,6; Жиры 49,3; Углеводы 43,7</p>	315	290	720,9
<p>«Аппетитный» Мясной салат из разных видов мяса (язык говяжий, курица, ветчина) с помидорами и грибами Состав: Язык говяжий отварной, помидоры, курица отварная, шампиньоны жаренные , масло подсолнечное рафинированное, соль поваренная, перец черный молотый, ветчина куриная, лук репчатый, майонез, чеснок, лист салата, помидоры Черри, проростки зелень Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Энергетическая ценность: Белки 21,3; Жиры 36,2; Углеводы 6,4</p>	220	360	436,9

<p>«Цезарь с акцентом!» Классический салат «Цезарь» с ноткой украинского колорита - ароматным обжаренным беконом Состав: салат Романо, лист салата, помидоры Черри, грудка куриная, чеснок, соевый соус, масло оливковые , огурцы маринованные, чеснок соль поваренная, яйцо перепелиное, сок лимона, хлеб Бородинский, бекон Венгерский, Пармезан, масло подсолнечное</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 24,6; Жиры 32,7; Углеводы 14,9</p>	225	390	451,7
<p>«Греческий» Салат из свежих овощей с сыром Фета Состав: Лист салата, помидоры, огурцы, паприка, маслины консервированные, лук красный , сыр Фета, базилик, масло подсолнечное рафинированное, соль поваренная, лимон, перец черный молотый), грецкий орех</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 7,9; Жиры 11,4; Углеводы 8,2</p>	210	270	165,8
<p>Гренки чесночные Состав: хлеб бородинский, чеснок, сыр пармезан, чеснок, соль, петрушка, Укроп</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 9,8; Жиры 8; Углеводы 52,3</p>	120/30	160	320,1
<p>Куриные крылья Состав: Куриные крылья, соус сладкий чили, соевый соус</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 24; Жиры 22,9; Углеводы 6,5</p>	190	100	327,9
<p>Куриное карпачо Состав: вяленая куриная грудка, соль, тимьян, перц черный, перец красный</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 10,6; Жиры 0,7; Углеводы 0,2</p>	50	170	49,3
<p>Сыр чечил обжаренный во фритюре Состав: Сыр чечил, льезон, мука пшеничная, паприка копченая, сухари панировочные</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 14,4; Жиры 11,7; Углеводы 15,2</p>	100	400	222,7

<p>«Деруны по-деревенски» Картофельные деруны со шматочками сельди Состав: картофель, яйцо куриное, мука пшеничная, чеснок, соль поваренная, перец черный молотый, масло подсолнечное рафинированное, сельдь слабосоленая (сельдь, вода, соль поваренная, сахар, лавровый лист, гвоздика, перец черный горошек, кориандр, уксус столовый), огурцы маринованные, сметана, майонез, укроп петрушка</p> <p>Способ тепловой обработки: жарка</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 21,4; Жиры 31,8; Углеводы 50,2</p>	160/30	260	572,2
<p>«Гарны хлопцы» Картофельные деруны со слабосоленой форелью и сметано-икорным соусом Состав: картофель, яйцо куриное, мука пшеничная, чеснок, соль поваренная, перец черный молотый, масло подсолнечное рафинированное, лосось слабосоленый (лосось, соль поваренная, сахар), сметана, проростки зелени, икра лососевая</p> <p>Способ тепловой обработки: жарка</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 12,2; Жиры 13,7; Углеводы 43,6</p>	150/35	420	393,1
<p>«Оладьи для крали» Жареные оладьи из кабачка с грибным соусом Состав: кабачки, лук репчатый, мука пшеничная, яйцо куриное, разрыхлитель, вешенки, шампиньоны, сливки 33%, масло подсолнечное рафинированное, соль поваренная, перец черный молотый, шпинат, помидоры Черри</p> <p>Способ тепловой обработки: жарка</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 1,7; Жиры 6,2; Углеводы 8,7</p>	165	260	97,6
<p>«Обед был чрезвычайным» Картофельные деруны с беконом и вешенками Состав: картофель, яйцо куриное, мука пшеничная, чеснок, соль поваренная, перец черный молотый, масло подсолнечное рафинированное, бекон, помидоры, вешенки, шампиньоны, лук репчатый, сметана, перец черный молотый, зира</p> <p>Способ тепловой обработки: Запекание</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 14,1; Жиры 48,1; Углеводы 43,3</p>	255/30	360	662,5

<p>«Для дядьки Панаса» Хрустящие картофельные деруны со сметаной Состав: картофель, яйцо куриное, мука пшеничная, чеснок, соль поваренная, перец черный молотый, масло подсолнечное рафинированное, лист салата, сметана, петрушка, укроп</p> <p>Способ тепловой обработки: жарка</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 7,1; Жиры 5,5; Углеводы 46,4</p>	160/30	220	266,3
<p>«Скибочки из картофеля» Жареный картофель с грибами Состав: картофель, лук репчатый, шампиньоны, грибы белые, соль поваренная, перец черный молотый, помидоры Черри консервированные, лук зеленый</p> <p>Способ тепловой обработки: жарка</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 6,4; Жиры 0,7; Углеводы 43,3</p>	200	290	205,1
<p>«Городина» Овощи гриль с бальзамическим соусом: баклажаны, цуккини, кукуруза, паприка, шампиньоны и помидоры Состав: баклажаны, цуккини, лук красный репчатый, кукуруза початки, паприка, помидоры, шампиньоны, приправа для гриля, соль поваренная, масло подсолнечное рафинированное, петрушка, укроп, соус-крем бальзамический</p> <p>Способ тепловой обработки: Запекание</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 7,3 Жиры 9.0; Углеводы 46,8</p>	250	300	297,3
<p>«Городина» Овощи гриль с бальзамическим соусом: баклажаны, цуккини, кукуруза, паприка, шампиньоны и помидоры Состав: баклажаны, цуккини, лук репчатый, кукуруза початки, паприка, помидоры, шампиньоны, приправа для гриля, соль поваренная, масло подсолнечное рафинированное, петрушка, укроп, соус-крем бальзамический</p> <p>Способ тепловой обработки: Запекание</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 6,8; Жиры 2,3; Углеводы 34,1</p>	250	300	297

<p>«Житомирский баклажан» Запеченная лодочка из баклажана с телячьим языком и овощами: помидорами Черри, жареным луком и творожным сыром Состав: Баклажаны, соус бальзамик темный, язык говяжий, лук Шалот, перец Паприка, помидоры Черри, соль поваренная, перец черный молотый, мало подсолнечное рафинированное, сыр «Креметте», лист салата, микро зелень Способ тепловой обработки: Запекание Энергетическая ценность: Белки 6,4; Жиры 18,6; Углеводы 17,8</p>	215	390	249,9
<p>Капустные завиванцы Хрустящий рулет из лаваша с копченой курицей, капустой и сыром Состав: капуста белокочанная, яйцо куриное, перец черный молотый, соль поваренная, масло подсолнечное рафинированное, лаваш армянский, сыр плавленый, сметана, майонез, чеснок Энергетическая ценность: Белки 22,9; Жиры 35,4; Углеводы 49,9</p>	250/30	290	610,1
<p>«Посикунчики» С фаршем из свинины и говядины, подаются с соусом из сметаны и хрена Состав: мясо говядина, мясо свинина, лук репчатый свежий, перец черный молотый, соль поваренная пищевая, сливки, мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное, сметана, хрен, проростки гороха Способ приготовления: жарка Энергетическая ценность: Жиры 15,2; Белки 25,8; Углеводы 89,3</p>	230/30	290	597
<p>«Полтавчанка» Наваристый украинский борщ из говядины, свинины, свежей капусты, с румяными, чесночными пампушками Состав: Вода, овощи обжаренные (морковь, лук репчатый, паприка свежая, помидоры свежие, масло подсолнечное рафинированное), соль поваренная, капуста белокочанная, картофель, сало копченое, специи (бульон говяжий, перец черный молотый, лавровый лист, кориандр, паприка сладкая молотая), чеснок, свинина, говядина, свекла отварная, уксус столовый, паста томатная, сахар, сметана, пампушки (молоко, вода, дрожжи, соль поваренная, сахар, мука пшеничная, маргарин, масло подсолнечное рафинированное), масло подсолнечное рафинированное, чеснок, петрушка, укроп Способ тепловой обработки: варка Энергетическая ценность: Белки 14,8; Жиры 13,8; Углеводы 38,1</p>	330/30/55	290	335,9

<p>«И хлеб румяным боком греет» Крем-суп из четырех видов сыра Состав: Сыр моцарелла, сыр голландский, сыр масдаам, сыр плавленый, сливки 33 %, бульон куриный, хлеб бородино (вода, дрожжи, сахар, соль. Вода, яйцо, мука пшеничная, масло подсолнечное, укроп, петрушка</p> <p>Способ приготовления: варка</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 36,8; Жиры 56,6; Углеводы 71,9</p>	255	390	944,4
<p>«Грибная юшка» Грибной крем-суп Состав: картофель, шампиньоны, лук репчатый грибы белые, сливки 33%, соль поваренная, перец черный молотый, чеснок, хлебная смесь Бородино, соль, сахар, дрожжи, мука пшеничная, семечки подсолнуха, проростки гороха</p> <p>Способ тепловой обработки: варка</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 8,4; Жиры 8,6; Углеводы 43,0</p>	260/35	270	283,4
<p>«Дебютная классика» Густой борщ с говядиной, свининой и черносливом, подается с ароматным салом Состав: Вода, овощи обжаренные (морковь, лук репчатый, паприка свежая, помидоры свежие, масло подсолнечное рафинированное), соль поваренная, капуста белокочанная, картофель, сало копченое, специи (бульон говяжий, перец черный молотый, лавровый лист, кориандр, паприка сладкая молотая), чернослив, чеснок, свинина, говядина, свекла отварная, уксус столовый, паста томатная, сахар, сметана, Способ тепловой обработки: варка</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 4,2; Жиры 8,5; Углеводы 42,4</p>	430/20/40	360	263
<p>«Вы что же не слышали про такого» Борщ с белыми грибами Состав: бульон мясной, морковь, лук репчатый, паприка, помидоры, масло подсолнечное, капуста б\коч, картофель, сало копченое, лавровый лист, кориандр, черный перец, свекла, паста томатная. Говядина, сметана, укроп, петрушка.</p> <p>Способ приготовления: варка</p> <p>Энергетическая ценность Жиры 24,8; Белки 14,1; Углеводы 41,7</p>	370/30/55	350	446,7

<p>«Мясная солянка» Ароматная мясная солянка Состав: Грудинка свиная в/к, колбаса копченая, говядина отварная, лук репчатый, паста томатная, вода, огурцы консервированные, лимон, маслины консервированные, петрушка, укроп, сметана, специи (перец черный молотый, кориандр, лавровый лист, бульон говяжий сухой)</p> <p>Способ тепловой обработки: варка</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 14,4; Жиры 27,9; Углеводы 13,8</p>	315/30	310	355,8
<p>«Главное дело – Самоудовольствие» Борщ с копченостями и спрыной свеклой Состав: Вода, овощи обжаренные (морковь, лук репчатый, паприка свежая, помидоры свежие, масло подсолнечное рафинированное), соль поваренная, капуста белокочанная, картофель, сало копченое, специи (бульон говяжий, перец черный молотый, лавровый лист, кориандр, паприка сладкая молотая), перец чили, свиной окорок, бекон жаренный, укроп, петрушка, сметана, пампушки</p> <p>Способ приготовления: варка</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 13,7 Жиры 41,1; Углеводы 46,3</p>	395/30/55	320	609,5
<p>«Курка» Суп лапша по-домашнему с куриным шашлыком и пышным пирожком Состав: вода, морковь, лук репчатый, лавровый лист, перец черный, яйцо перепелиное, пирожок с капустой (вода, дрожжи, сахар. Мука пшеничная, маргарин, капуста, курица)</p> <p>Шашлычок (филе куриное, черный перец) петрушка, укроп</p> <p>Способ приготовления: варка</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 16,1; Жиры 4,4; Углеводы 26,7</p>	305/25	230	210,5
<p>«Раньше так- сейчас вот так!» Уха из форели и судака с расстегаем Состав: вода, морковь, картофель, лук репчатый, судак, филе форель, соль, перец черный, лавровый лист, помидоры черри, расстегай (молоко, вода, дрожжи, соль, сахар, мука пшеничная, маргарин, масло подсолнечное. Лук репчатый, рис отварной) укроп, петрушка.</p> <p>Способ приготовления: варка</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 10, 2; Жиры 2,1; Углеводы 230;</p>	300/40	390	152

<p>«Дивак» Пельмени из двух видов мясо в жгучем соусе Состав начинки: мясо говядина, мясо свинина, лук репчатый свежий, перец черный молотый, соль поваренная пищевая, сливки Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное, соус Деми Глас сухой, сливки кулинарные, перец красный острый, перец Чили свежий, маслины консервированные, проростки гороха Способ тепловой обработки: варка Энергетическая ценность: Белки 21,2; Жиры 23,4; Углеводы 80,4</p>	250	340	617,30
<p>«Бац, Бац и в точку!» Жареные пельмени в сливочном соусе Состав начинки: мясо говядина, мясо свинина, лук репчатый свежий, перец черный молотый, соль поваренная пищевая, сливки Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное, Помидоры черри свежие, сыр пармезан, сливки кулинарные 33%, соль, перец черный молотый, проростки зелени Способ тепловой обработки: варка Энергетическая ценность: Белки 21,1; Жиры 23,3; Углеводы 64,8</p>	210	340	553,10
<p>«И такое понятие имеем» Пельмешки с телячьим языком и грибами Состав теста: мука пшеничная, вода, яйцо, соль, масло подсолнечное Состав начинки: говяжий язык лук репчатый, шампиньоны, спред, масло растительное, перец черный, мука пшеничная, сметана, проростки зелени Способ приготовления: варка, жарка Энергетическая ценность: Белки 28,2; Жиры 15,0; Углеводы 80,8</p>	230/30	390	570,4
<p>«Теперь я стал богатый» Пельмени из мраморной говядины Состав теста: мука пшеничная, вода, яйцо, соль, масло подсолнечное Состав начинки; Говядина мраморная, луке репчатый, сливки, соль., перец черный, ворчестер, чили, спред, мука пшеничная, ростбиф (говядина мраморная, соевый соус, жидкий дым, уксус бальзамический, масло подсолнечное) масли консервированные, сметана, проростки зелени Способ приготовления: варка Энергетическая ценность: Белки 12,0 ; Жиры 14,2 ; Углеводы ;72,0</p>	260/30	500	740,5

<p>«Карбонара» Сочные пельмени из свиного окорока и бекона в сливочном соусе Состав начинки: свинина, лук репчатый, грудинка в/к, масло подсолнечное рафинированное Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное, куркума. Шпинат, микро, зелень, сыр Пармезан, сливки кулинарные, яйцо куриное Способ тепловой обработки: варка Энергетическая ценность: Белки 25,2; Жиры 32,4; Углеводы 8,9</p>	235	330	428,50
<p>«По щучьему веленью...» Пельмешки из щуки в сливочном соусе Состав начинки: щука, свинина, лук репчатый, соль поваренная, перец черный молотый Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное. Сливки 33%, икра сельди, икра лососевая красная, проростки гороха Способ приготовления: варка Энергетическая ценность: Жиры 13,5; Белки 33,3; Углеводы 77,4</p>	250	390	564,10
<p>«Заветные черевички» Вареники с картофелем и грибами Состав начинки: картофель отварной, грибы отварные шампиньоны, лук репчатый свежий, масло сливочное, масло растительное, соль пищевая поваренная. Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное, сметана, петрушка, укроп. Способ тепловой обработки: варка Энергетическая ценность: Белки 11,0; Жиры 13,3; Углеводы 87,6</p>	215/30	250	532,40
<p>«Черниговские буцики» Сочные пельмени из двух видов мяса: свинины да говядины или мясные пельмешки в бульоне на Ваш выбор Состав начинки: мясо говядина, мясо свинина, лук репчатый свежий, перец черный молотый, соль поваренная пищевая, сливки. Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное, сметана Способ тепловой обработки: варка Энергетическая ценность: Белки 17,7; Жиры 19,1; Углеводы 73,4</p>	205/30	290	536

<p>«Солоха» Вареники с квашеной капустой и шкварками Состав начинки: капуста квашеная, бекон, лук репчатый свежий, масло сливочное, соль пищевая поваренная, перец черный молотый. Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное. Масло сливочное, сметана, зелень. Способ тепловой обработки: варка Энергетическая ценность: Белки 11,7; Жиры 24,1; Углеводы 76,0</p>	210/30	250	567
<p>«Куриная Забава» Нежные пельмени с курой под соусом из белых грибов Состав начинки: мясо птицы, лук репчатый свежий, перец черный молотый, соль поваренная пищевая. Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное, сметана, зелень Способ тепловой обработки: варка Энергетическая ценность: Белки 23,1; Жиры 21,7; Углеводы 76,4</p>	250/30	280	293
<p>«Крымские» Вареники с печеным картофелем со шкварками Состав начинки: картофель печеный, сало копченое, лук репчатый свежий, масло растительное, соль пищевая поваренная, сметана, петрушка, укроп. Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное. Способ тепловой обработки: варка Энергетическая ценность: Белки 14,0; Жиры 28,1; Углеводы 94,7</p>	240/30	250	687,10
<p>«Сырная завирюха» Вареники с сыром и зеленью Состав начинки: Сыр Адыгейский, шпинат заморозка, сыр Голландский, масло сливочное, сметана, зелень Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное. Способ тепловой обработки: варка Энергетическая ценность: Белки 27,5; Жиры 25,0; Углеводы 72,2</p>	200/30	270	623,60

<p>Червона рута» «Круглощечки» вареники с вишнею во вкуснейшей подливе Состав начинки: вишня, сахар. Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное, сметана, крахмал кукурузный, сироп Вишня Способ тепловой обработки: варка Энергетическая ценность: Белки 10,6; Жиры 5,9; Углеводы 123,3</p>	265/30	350	239
<p>«Мясо на особый манер» Стейк из мраморной говядины Состав: говядина вырезка, перец розовый, чили свежий, проростки зелени Способ тепловой обработки: жарка Энергетическая ценность на 100 гр. Белки 31,9; Жиры 21,0; Углеводы 0,1</p>	100 гр	390	317,1
<p>«Мясное дело» Свинные ребра в сладко-пряной глазури из шиповника с битыми огурцами Состав: ребра свиные, розмарин, соус Устричный, соус Ворчестр, тимьян, огурцы, соевый соус, чеснок, уксус рисовый, перец Чили свежий, соль крупная, сахар, кинза, шиповник Способ приготовления: запекание Энергетическая ценность: Белки 55,1; Жиры 62,8; Углеводы 11,2</p>	420/60	690	830,3
<p>«Хозяйский перекус» Запеченная свиная рулька с капустой и огурчиками собственного посола Состав: рулька свиная, горчица столовая, соль поваренная, перец черный молотый, чеснок, аджика, лист салата, капуста, морковь, сахар, огурцы, петрушка, укроп, кинза, помидоры, паста томатная, вода, паприка Способ тепловой обработки: запекание Энергетическая ценность: Белки 48,1; Жиры 77,9; Углеводы 13,6</p>	520/50	720	949,2

<p>«Казацкий стан» Свиная рулька на кости с маринованными овощами Состав: рулька свиная, соус Устричный, соус Чили сладкий, капуста, морковь, сахар песок, соль поваренная, огурцы малосольные (огурцы свежие, соль поваренная, чеснок, зелень, кинза), помидоры свежие, паста томатная, аджика, перец черный молотый, зелень, кинза, чеснок свежий, перец Паприка, лук зеленый Способ тепловой обработки: запекание Энергетическая ценность: Белки 122,4; Жиры 180,4; Углеводы 13,2</p>	1000/190/5 0	790	2166,40
<p>«Граф строгонов» Бефстроганов из говядины с мятым картофелем и грибами в сливочном соусе Состав: Говядина вырезка, лук репчатый, масло подсолнечное, шампиньоны, сливки, соль, перец черный, картофель, соль, помидоры черри, проростки зелени, огурцы битые (соевый соус, чеснок, уксус рисовый, чили, сахар, соль Способ приготовления: жарка, запекание Энергетическая ценность: Белки 22,2;Жиры 54,9 ;Углеводы 38,1</p>	380	640	735
<p>«Колбаса Подворская» Домашняя колбаса с тушеной капустой и жареным картофелем Состав: колбаски для жарки из свинины, капуста , лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, соль, перец черный, чеснок, картофель, проростки зелени, соус сальса Способ тепловой обработки: запекание Энергетическая ценность: Белки 30,8; Жиры 137,2; Углеводы 30,4</p>	445/30	490	1479
<p>«Поросячий восторг» Жаркое из нежной свинины с драниками под грибным соусом Состав: Свинина, лук репчатый, соль поваренная, перец черный молотый, приправа для гриля, масло подсолнечное рафинированное, картофель свежий, яйцо куриное, мука пшеничная, чеснок, шампиньоны, белые грибы, вода, сливки 33%, бульон сухой грибной, петрушка, укроп Способ тепловой обработки: тушение Энергетическая ценность: Белки 17,4; Жиры 9,3; Углеводы 23,3</p>	260	380	247

<p>«Сели, Съели, Спели» Мясное ассорти на компанию из 4-6 дружных хлопцев: свиная рулька, колбаски куриные, колбаска свиная, ребрышки, с картофелем, капустой, маринованными черри и огурчиками Состав: ребра свиные, розмарин, соль поваренная, соус Устричный, соус Ворчестр, крахмал кукурузный, тимьян свиная рулька, горчица столовая, курица, сливки 33%, лук репчатый, аджика, колбаски для жарки, крылья жаренные (соус чили , соевый соус, соус чили сладкий) капуста квашеная, картофель молодой, помидоры Черри консервированные, лук зеленый, кукуруза початки Способ тепловой обработки: тушение Энергетическая ценность: Белки 146,2; Жиры237; Углеводы 108,7</p>	810/440/60	1900	3152,2
<p>«Меня весь Киев знает» Сочная котлета по-киевски с картофельным пюре Состав: филе куриное, соль поваренная, перец черный молотый, масло сливочное, петрушка, укроп, мука пшеничная, яйцо куриное, сухари панировочные Панко, картофель, молоко, мука пшеничная, вода, мука ржаная, помидоры Черри консервированные, сливки кулинарные 30%, куркума, соль, перец черный молотый, зелень укропа и петрушки Способ тепловой обработки: жарка Энергетическая ценность: Белки 34,7; Жиры 14,5; Углеводы 33,0</p>	400	390	401,10
<p>«Бифштекс вручную тяпаний» Бифштекс из курицы с картофельным gratin Состав: Куриные бедра, куриное филе, лук репчатый, перец черный, моцарелла, gratin (картофель яйцо, сливки, пармезан. Соль, черный перец) демиглас соус , вино, огурцы битые (соевый соус, чеснок уксус рисовый, чили, сахар, соль) проростки зелени. Способ приготовления: жарка , запкание Энергетическая ценности: Белки 35,7 ; жиры 41,98 ; углеводы 31</p>	400	480	643,9
<p>«Местный вариант...» Бургер из сочной говядины на хрустящих драниках с томатом и свежим огурцом, с соусом и красным луком Состав: картофель, яйцо куриное, мука, чеснок, специи (соль поваренная, лук Шалот, помидоры, огурцы, говядина, масло подсолнечное рафинированное, соус Ворчестр, перец Чили свежий, масло сливочное, сметана, майонез, кетчуп, сыр Голландский, перец черный молотый, корица молотая, гвоздика) Способ приготовления: жарка Энергетическая ценность: Жиры13,9; Белки13,1; Углеводы 43,1</p>	375	470	577.4

<p>«Бульба провинциалочка» Скоблянка мясная с картошкой на сковороде Состав: картофель, масло подсолнечное рафинированное, соль поваренная, свинина вырезка, лук репчатый, перец черный молотый, сыр фета, сливки кулинарные 33 %, лук красный, редис, огурцы малосольные (вода, огурцы свежие, соль, сахар, чеснок, специи, зелень), укроп свежий Способ тепловой обработки: тушение Энергетическая ценность: Белки 32,2; Жиры 48,0; Углеводы 4,0</p>	390/30	480	735,5
<p>«Сам бы ел, да гроши надо» Сочная свинина на картофельном дранике с лисичками Состав: свинина, соль поваренная, перец черный молотый, приправа для гриля, чеснок, масло подсолнечное рафинированное, лисички консервированные, лук репчатый, сливки 33%, картофель свежий, яйцо куриное, лист салата, помидоры Черри консервированные. Способ тепловой обработки: запекание Энергетическая ценность: Белки 20,9; Жиры 29,7; Углеводы 32,7</p>	340	600	481,30
<p>«Пасечник» Стейк из свинины с молодым картофелем, обжаренными овощами и грибным соусом Состав: Свинина, соль поваренная, приправа для гриля, чеснок, масло подсолнечное рафинированное, картофель молодой, кукуруза початки, помидоры Черри, паприка сухая копченая, лук репчатый, шпинат свежий, руккола, соус грибгой (вешенки, шампиньоны, сливки кулинарные, перец черный соль, лук репчатый) проростки гороха, свекла, морковь, сливочное масло Способ тепловой обработки: жарка Энергетическая ценность: Белки 43,9; Жиры 75,6; Углеводы 58,0</p>	445	600	1088,7
<p>«Сорочинский дар» Филе судака, запеченного в сметано-сливочном соусе Состав: судак филе, соль поваренная, перец черный молотый, картофель, лук репчатый, помидоры ,сметана, сливки 33%, лук репчатый, вода, сыр голландский, укроп Способ тепловой обработки: запекание Энергетическая ценность: Белки 30,3; Жиры 27,4; Углеводы 29,2</p>	350	450	484,6

<p>«День рыбака» Тающие во рту караси, жареные или запеченные в сметанном соусе, на Ваш выбор! Состав: Карась, соль поваренная, перец черный молотый, мука пшеничная, масло подсолнечное рафинированное, сметана, майонез, лук репчатый, лимон, укроп, петрушка Способ тепловой обработки: жарка Энергетическая ценность на 100 гр: Белки 18,2; Жиры 5,6; Углеводы 2,2</p>	100 гр	150	132,4
<p>«Аристократический нрав» Форель на гриле с картофелем и кабачком Состав: форель, соль поваренная, перец черный молотый, лимонный сок, масло подсолнечное рафинированное, кабачок свежий, соль поваренная, паприка сладкая молотая, картофель, сыр голландский, помидоры свежие, петрушка, сливки клинарные 33%, лимон, проростки зелени Способ приготовления: жарка Энергетическая ценность: Белки 31,6; Жиры 22,2; Углеводы 31,1</p>	350	780	450,9
<p>«Что за рыба нынче в моде?» Нежнейшее филе судака, с картофелем и яйцом пашот Состав: картофель, судак, соль, перец, лимонный сок, чеснок, масло подсолнечное, яйцо куриное, сливки кулинарные 33%, перец черный, шпинат, маслины. Способ приготовления: запекание Энергетическая ценность: Белки 29,9; Жиры 19,1; Углеводы 28,4;</p>	295	450	405,1
Десерты			
<p>Штрудель «Пиньковский» из Одессы Вишневый штрудель с грецкими орехами, подается с шариком мороженого и шоколадным соусом Состав: вишня заморозка, грецкий орех очищенный, тесто слоеное бездрожжевое, печенье савоярди, крахмал кукурузный, сахар песок, мороженое ванильное, шоколад темный, шоколадная глазурь темная, сливки кулинарные 33%, вода, глюкозный сироп, коньяк, сахарная пудра, мята. Энергетическая ценность: Белки 11,3; Жиры 32,6; Углеводы 78,3</p>	260/40	290	651,6

<p>«Львовский»</p> <p>Блинный торт с вишней и сливочным кремом</p> <p>Состав: молоко, вода, соль крупная, сахар песок, яйцо куриное, масло подсолнечное, спред, мука пшеничная, сливки растительные, молоко сгущенное вареное, грецкие орехи, вишня заморозка, сахар песок, загуститель Каби.</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 3,5; Жиры 30; Углеводы 48,6</p>	150/35	220	486,3
<p>«А талия в корсете»</p> <p>Морковный торт с манго</p> <p>Состав: сахар песок, масло сливочное, маргарин, яйцо куриное, мука пшеничная, разрыхлитель теста, грецкий орех очищенный, мак пищевой, масло подсолнечное рафинированное, сметанный продукт 15%, сыр Креметте, сливки растительные, вода, ароматизатор, манго заморозка, пюре манго заморозка, мята.</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 6,8 ;Жиры 26,2; Углеводы 51,3 ;</p>	220	250	466,6
<p>«Пид панську стать»</p> <p>Ореховый торт</p> <p>Состав: яичный белок, сахар песок, мука пшеничная, лепестки арахиса, грецкий орех очищенный, чернослив, масло сливочное, сливки кулинарные 33%, шоколад белый, вода, глюкозный сироп, шоколад темный, шоколадная глазурь темная, коньяк</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 10,7; Жиры 34,4; Углеводы 53,1</p>	564,8	140	250
<p>«Капризная мамзель»</p> <p>Тарт с брусникой</p> <p>Состав: масло сливочное, сахарная пудра, мука миндальная, яйцо куриное, мука пшеничная, сахар песок, крахмал кукурузный, фреш апельсиновый, брусника заморозка, сыр маскарпоне, желток яичный, ванилин, желатин листовой, вода, мята</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 5,4; Жиры 12,7; Углеводы 53,5</p>	125	250	350,2

<p>«Такое монпансье, что пальчики оближешь»</p> <p>Многослойный медовый торт с вишней</p> <p>Состав: мед натуральный, сахар песок, масло сливочное, какао, мука пшеничная, сода, яйцо куриное, сметанный продукт 15%, сливки растительные, сахарная пудра, коньяк, вишня заморозка, крахмал кукурузный, вода, шоколад темный, шоколадная глазурь темная, сливки кулинарные 33%, глюкозный сироп, загуститель Каби, мята.</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 6,6; Жиры 16,9; Углеводы 51,9</p>	170	230	385,6
<p>«Наше все»</p> <p>Медовик с грушей</p> <p>Состав: маргарин, мед натуральный, сахар песок, яйцо куриное, мука пшеничная, сода, сливки растительные, молоко сгущеное вареное, молоко сгущеное цельное, груша свежая, вода, спред, лимонный сок, сливки кулинарные 33%, загуститель Каби.</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 6,3; Жиры 22; Углеводы 88,2</p>	225	250	575,8
<p>Блинчики</p> <p>Состав: Молоко, вода, сахар песок, соль крупная, яйцо куриное, масло подсолнечное рафинированное, спред, мука пшеничная</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 5,0 ; Жиры 16,5; Углеводы 25,1</p>	130	90	269,6
<p>Блинчики с начинкой из творожка и клубники</p> <p>Состав: молоко, вода, сахар песок, соль крупная, яйцо куриное, масло подсолнечное рафинированное, спред, мука пшеничная, творог, сливки растительные для взбивания, клубника заморозка, мята.</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 11,4; Жиры 6,7; Углеводы 37,4</p>	150/20	200	255,1

<p>Чувствуете, какое оно – счастье?</p> <p>Сырники из творога</p> <p>Состав: творог, яйцо куриное, сахар песок, мука пшеничная, соль крупная, сода, ванилин, масло подсолнечное рафинированное, сметанный продукт 15%, клубника заморозка, мята, сахарная пудра.</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 21,5; Жиры 22; Углеводы 26,4</p>	180/70	250	390,2
<p>Мороженое с домашними вафлями</p> <p>Состав: яйцо куриное, сахар песок, соль крупная, ванилин, мука пшеничная, маргарин, шоколадная глазурь темная, мороженое ванильное.</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 2,3; Жиры 2,1; Углеводы 1,1</p>	135	170	32,8
<p>Мороженое с фруктами</p> <p>Состав: яйцо куриное, сахар песок, соль крупная, ванилин, мука пшеничная, маргарин, сахарная пудра, мята, груша свежая без сердцевин, киви свежий без кожуры, виноград свежий без веточек, мандарины свежие, мороженое ванильное.</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 4,6; Жиры 10,8; Углеводы 29,4</p>	170	180	234,3
<p>Фруктовая корзина 400г</p> <p>Состав: яблоки свежие без сердцевин, бананы свежие очищенные, виноград свежий без веточек, киви свежий без кожуры, хурма свежая, слива свежая, груша свежая без сердцевин, мята, сахарная пудра</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 2,6; Жиры 1,4; Углеводы -60,9</p>	400	250	266

Фруктовая корзина 800г Состав: яблоки свежие без сердцевины, бананы свежие очищенные, виноград свежий без веточек, киви свежий без кожуры, хурма свежая, слива свежая, груша свежая без сердцевины, мята, сахарная пудра Энергетическая ценность: Белки 5,2; Жиры 2,7; Углеводы 121,7	800	450	531,9
---	-----	-----	-------