

Утверждаю:

\_\_\_\_\_ Димитрова Н.С.

Директор ООО "Территория Еды"

## Меню

### Салаты и закуски

#### **Бадриджани 165гр – 320р**

*Баклажан, орех грецкий ( грецкий орех, чеснок, хмели-сунели, уцхо-сунели, сванская соль, аджика сухая)*

*Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки*

*Калории: ккал: 584,7 Белки, г: 11,7 Жиры, г: 52,7 Углеводы, г: 21,3*

#### **Ассорти из свежих овощей и зелени 200гр – 290р**

*Помидоры, огурцы, паприка, петрушка, лук зеленый, кинза*

*Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки*

*Калории: ккал: 45,2 Белки, г: 2,5 Жиры, г: 0,2 Углеводы, г: 8,3*

#### **Сельдь с картофелем 240гр-290р**

*Филе сельди, масло растительное, картофель отварной, соль поваренная, лук репчатый, уксус*

*Способ приготовления: варка*

*Калории: ккал: 390,6 Белки, г: 13,5 Жиры, г: 27,5 Углеводы, г: 23,4*

#### **Ассорти сыров 260гр-580р**

*Сулугуни молочный, сулугуни копченый, горгонзола, бри, сыр прованс*

*Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки*

*Калории: ккал: 672,8 Белки, г: 41,4 Жиры, г: 51,3 Углеводы, г: 11,2*

#### **Шляпки шампиньонов 250гр-340р**

*Шампиньоны, сыр сулугуни, аджика сухая, мука, соль поваренная, масло сливочное*

*Способ приготовления: запекание*

*Калории: ккал: 436,9 Белки, г: 22,4 Жиры, г: 37,1 Углеводы, г: 0,9*

#### **Лосось слабой соли 100гр/20гр- 420р**

*Лосось, соль поваренная, сахар*

*Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки*

*Калории: ккал: 216,2 Белки, г: 23,2 Жиры, г: 13,1 Углеводы, г: 1,9*

#### **Капуста по-гурийски 100гр – 100р**

*Капуста, чеснок, корень сельдерея, уксус 70% соль, сахар, свекла, перец чили свежий, укроп, петрушка, перец горошек, лавровый лист*

*Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки*

*Калории: ккал: 31,1 Белки, г: 1,9 Жиры, г: 0 Углеводы, г: 5,9*

#### **Хрустящие баклажаны 100гр- 220**

*Баклажан, соль, чили сладкий соус, чеснок, крахмал картофельный, кинза*

*Способ приготовления: жарка*

*Калории: ккал: 190,2 Белки, г: 0,4 Жиры, г: 16,8 Углеводы, г: 10,1*

**Разносолы бочковые 395г/400р**

*Помидоры соленые, маринованные огурцы, капуста по-гурийски, маринованный чеснок, цицак*

*Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки*

*Калории: ккал: 43,3 Белки, г: 2,0 Жиры, г: 0,2 Углеводы, г: 8,4*

**Ассорти пхали 170/60/290р**

*Свекла, тыква, баклажан, орехи грецкие, сванская соль, гранат, пури, сыр брынза, кинза, лук красный, гранат*

*Калории: ккал: 274.5 Белки, г: 8.5 Жиры, г: 12.8 Углеводы, г: 32.4*

**Рулетики из баклажан с сыром чечил 170г/320р**

*Баклажан, сыр чечил молочный, помидоры бакинские, масло растительное, базилик.*

*Калории: ккал: 224.0 Белки, г: 6.5 Жиры, г: 18.3 Углеводы, г: 6.5*

**Сырные шарики с соусом баже 120/50г- 270р**

*Сыр сулугуни, мука, яйцо, аджика, грецкий орех, чеснок, уцхо-сунели, кориандр, паприка сладкая, соль сванская.*

*Калории: ккал: 78.7 Белки, г: 2,0 Жиры, г: 0,2 Углеводы, г: 14.2*

**Ассорти рулетиков из перцев и баклажан 170г/340р**

*Паприка, баклажан, свекла, тыква, грецкий орех, чеснок, сванская соль, сыр креметте.*

*Калории: ккал: 43,3 Белки, г: 2,0 Жиры, г: 0,2 Углеводы, г: 8,4*

**Запеченный баклажан по-батумски на одного 125г/230р**

*Баклажан, фарш свинина-телятина, томаты, сыр, томатная паста, парика, соль, перец черный.*

*Калории: ккал: 60.1 Белки, г: 3.4 Жиры, г: 3,2 Углеводы, г: 4.7*

**Запеченный баклажан по-батумски на двоих 250г/450р**

*Баклажан, фарш свинина-телятина, томаты, сыр, томатная паста, парика, соль, перец черный.*

*Калории: ккал: 60.1 Белки, г: 3.4 Жиры, г: 3,2 Углеводы, г: 4.7*

**Рыбное ассорти 200/20г-840р**

*Балык масляной рыбы, тигровые креветки, лосось слабой соли, форель копченая, лимон*

*Калории: ккал: 163.1 Белки, г: 9.7 Жиры, г: 19.2 Углеводы, г: 0.9*

**Мясное ассорти 320г/890р**

*Свинина сырокопченая, буженина, говядина варено-копченая, бастурма*

*Калории: ккал: 411.9 Белки, г: 25.1 Жиры, г: 33.0 Углеводы, г: 0.4*

**Ростбиф 100/20г- 490р**

*Говяжья вырезка прожарки медиум, каперсы, крест салат*

*Калории: ккал: 152.1 Белки, г: 10.3 Жиры, г: 11.7 Углеводы, г: 1.4*

**Салаты**

**Салат по-грузински 230г-290р**

*Огурец, бакинский помидор, перец болгарский, лук красный, соль, перец черный, аджика кавказская (перец болгарский, чеснок, масло растительное, перец чили, базилик сухой, хмели-сунели, уцхо-сунели, соль, кинза, укроп, петрушка), грецкий орех, кинза, чеснок, масло нерафинированное*

*Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки*

*Калории: ккал: 217,7 Белки, г: 2,1 Жиры, г: 17,7 Углеводы, г: 12,4*

#### **Салат по-кахетински 190г-395р**

*Говядина отварная, огурец, помидор, салат айсберг, соль, перец чёрный, майонез, аджика абхазская(перец чили сухой, кориандр, соль, уцхо-сунели, чеснок, вода) укроп, кинза, петрушка, гранат*

*Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки*

*Калории: ккал: 387,6 Белки, г: 20,6 Жиры, г: 30,2 Углеводы, г: 10,1*

#### **Салат кавказский 170г-310р**

*Говядина отварная, фасоль красная консервированная, лук красный, грецкий орех, огурцы маринованные, паприка, соль поваренная, перец чёрный, аджика кавказская (перец болгарский, чеснок, масло растительное, перец чили, базилик сухой, хмели-сунели, уцхо-сунели, соль, кинза, укроп, петрушка)*

*Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки*

*Калории: ккал: 276,3 Белки, г: 14,3 Жиры, г: 19,0 Углеводы, г: 12,8*

#### **Цезаря с курицей 160г-300р**

*Салат зелёный, салат айсберг, куриная грудка, помидоры черри, соус цезарь(майонез, чеснок, анчоусы, каперсы, масло растительное), гренки, сыр Чечил, красная паприка сухая*

*Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки*

*Калории: ккал: 213,6 Белки, г: 12,3 Жиры, г: 15,3 Углеводы, г: 6,4*

#### **Цезаря с креветками 160г- 370р**

*Салат зелёный, салат айсберг, креветки, помидоры черри, соус цезарь, (майонез, чеснок, анчоусы, каперсы, масло растительное), гренки, сыр Чечил, красная паприка сухая*

*Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки*

*Калории: ккал: 197,1 Белки, г: 9,6 Жиры, г: 14,8 Углеводы, г: 6,2*

#### **Кварели 180г-300р**

*Куриная грудка, фасоль стручковая, помидоры, кинза, соль, ореховая основа(грецкий орех, чеснок, хмели-сунели, уцхо-сунели, сванская соль, аджика сухая)*

*Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки*

*Калории: ккал: 187,7 Белки, г: 17,1 Жиры, г: 10,8 Углеводы, г: 6,3*

#### **Гнездо кукушки 220г/340р**

*Куриная грудка, говядина отварная, огурцы свежие, огурцы маринованные, яйцо куриное, красный лук, зерна граната, яйцо перепелиное, горчица зернистая, майонез*

*Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки*

*Калории: ккал: 189,3 Белки, г: 16,1 Жиры, г: 7,1 Углеводы, г: 13,8*

#### **Салат по-рачински 130г/180р**

*Свекла отварная, ткемали, сыр крематте, грецкий орех*

*Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки*

*Калории: ккал: 114,6 Белки, г: 3,3 Жиры, г: 4,2 Углеводы, г: 16,6*

## Супы

### **Крем -суп из шампиньонов 300г/360р**

Бульон куриный, шампиньоны, белые грибы, картофель, лук репчатый, сливки, масло растительное.

Способ приготовления: варка

Калории: ккал: 292,9 Белки, г: 10,3 Жиры, г: 23,8 Углеводы, г: 10,3

### **Харчо 300г-360р**

Лук репчатый, помидоры, томатная паста, говяжий бульон, укроп, петрушка, кинза, чеснок, аджика сухая, соль, перец чёрный, уцхо-сунели, хмели-сунели, перец чили сухой, говядина, рис.

Способ приготовления: варка

Калории: ккал: 259,6 Белки, г: 13,5 Жиры, г: 10,4 Углеводы, г: 28,7

### **Лагман том ям 400г/450р**

Куриный бульон, паста том ям, корень галанги, лимонграсс, лист лайма, соус рыбный, кокосовое молоко, помидоры черри, шампиньоны, креветки тигровые, мидии в створках, кинза, лагман

Способ приготовления: варка

Калории: ккал: 106,3 Белки, г: 8,9 Жиры, г: 1,1 Углеводы, г: 15,2

## Хачапури

### **Хачапури по-аджарски 300г-340р**

Тесто дрожжевое, сыр брынза, сыр сулугуни молочный, леззон, масло сливочное, яйцо

Способ приготовления: выпекание

Калории: ккал: 797,7 Белки, г: 38,1 Жиры, г: 35,1 Углеводы, г: 81,0

### **Хачапури с горгонзолой 300г-380р**

Тесто дрожжевое, сыр брынза, сыр сулугуни молочный, горгонзола, леззон, масло сливочное, яйцо

Способ приготовления: выпекание

Калории: ккал: 806,1 Белки, г: 35,0 Жиры, г: 37,21 Углеводы, г: 81,4

### **Хачапури с беконом 300г-350р**

Тесто дрожжевое, сыр брынза, сыр сулугуни молочный, бекон, леззон, масло сливочное, яйцо

Способ приготовления: выпекание

Калории: ккал: 883,0 Белки, г: 34,5 Жиры, г: 49,8 Углеводы, г: 74,3

### **Хачапури по-имеретински 380г-320р**

Тесто дрожжевое, сыр брынза, сыр сулугуни молочный, леззон, масло сливочное

Способ приготовления: выпекание

Калории: ккал: 1016,8 Белки, г: 46,5 Жиры, г: 42,1 Углеводы, г: 111,2

### **Хачапури по- мегрельски с молочным сулугуни 430г-410р**

Тесто дрожжевое, сыр брынза, сыр сулугуни молочный, леззон, масло сливочное

Способ приготовления: выпекание

Калории: ккал: 338,8 Белки, г: 31,6 Жиры, г: 7,7 Углеводы, г: 34,7

### **Хачапури по-мегрельски с копченым сулугуни 430г-410р**

*Тесто дрожжевое, сыр брынза, сыр сулугуни молочный, сыр, сыр сулугуни копчёный, льезон, масло сливочное*

*Способ приготовления: выпекание*

*Калории: ккал: 1162,8 Белки, г: 31,6 Жиры, г: 7,7 Углеводы, г: 34,7*

#### **Пеновани с сыром 260г-290р**

*Тесто без дрожжевое, сыр сулугуни молочный, сыр брынза, льезон, масло сливочное*

*Способ приготовления: выпекание*

*Калории: ккал: 787,5 Белки, г: 29,7 Жиры, г: 48,1 Углеводы, г: 58,1*

#### **Пури 120г-50р**

*Тесто дрожжевое*

*Способ приготовления: выпекание*

*Калории: ккал: 329,7 Белки, г: 8,4 Жиры, г: 5,7 Углеводы, г: 61,2*

#### **Осетинский пирог с мясом 950г/650р**

*Тесто на хачапури, фарш свинина-телятина, лук репчатый, чеснок, соль, перец чёрный*

#### **Осетинский пирог с картофелем и сыром 950г/510р**

*Тесто на хачапури, сыр сулугуни, сыр брынза, картофель отварной*

#### **Хинкали**

##### **Классические свинина-телятина 90г – 80р**

*Фарш свинина говядина 50-50, лук красный, кинза, вода питьевая, зира, чили свежий, перец чёрный, соль*

*Способ приготовления: варка*

*Калории: ккал: 284,4 Белки, г: 9,3 Жиры, г: 17,4 Углеводы, г: 22,6*

##### **Хинкали сванские с телятиной 90г – 80р**

*Говядина фарш, лук репчатый, жир говяжий, масло сливочное, сванская соль, аджика сухая, кориандр, зира, вода питьевая*

*Способ приготовления: варка*

*Калории: ккал: 338,8 Белки, г: 31,6 Жиры, г: 7,7 Углеводы, г: 34,7*

##### **Хинкали с бараниной 90г – 80 р**

*Баранина, лук репчатый, чили свежий, кинза, тархун, базилик, сванская соль, кориандр, зира, вода питьевая*

*Способ приготовления: варка*

*Калории: ккал: 284,4 Белки, г: 9,0 Жиры, г: 17,7 Углеводы, г: 22,6*

##### **Хинкали с курицей и копченым сулугуни 90г – 85р**

*Куриное бедро, копченый сулугуни, чеснок, кориандр, чили сухой, соль, вода питьевая.*

*Способ приготовления: варка*

*Калории: ккал: 216,3 Белки, г: 10,8 Жиры, г: 8,9 Углеводы, г: 23,0*

##### **Хинкали с лесными грибами 90г – 70р**

*Шампиньоны, белый гриб, лук жаренный, чеснок, кинза, петрушка, масло сливочное, масло растительное, уцхо сунели, соль*

*Способ приготовления: варка*

*Калории: ккал: 151,0 Белки, г: 4,3 Жиры, г: 4,5 Углеводы, г: 23,2*

### **Хинкали с креветкой и цуккини 90г – 95 р**

*Креветка, лук репчатый, чеснок, цуккини, сливки, кинза, базилик, соль, перец чёрный, перец чили свежий, вода питьевая*

*Способ приготовления: варка*

*Калории: ккал: 163,8 Белки, г: 6,0 Жиры, г: 4,2 Углеводы, г: 25,5*

### **Хинкали в сливочном соусе 390г – 360р**

*Фарш свинина говядина 50-50, лук красный, кинза, вода питьевая, зира, чили свежий, перец чёрный, соль, сливки кулинарные, лук репчатый, шампиньоны.*

*Способ приготовления: варка*

*Калории: ккал: 722,7 Белки, г: 29,3 Жиры, г: 36,3 Углеводы, г: 69,1*

### **Горячее**

#### **Оджахури из свинины 300гр-410р**

*Свинная шея, лук репчатый, перец болгарский, картофель, помидоры, чеснок, укроп, кинза, петрушка, соль, перец чёрный*

*Способ приготовления: жарка*

*Калории: ккал: 379,2 Белки, г: 16,0 Жиры, г: 25,2 Углеводы, г: 23,1*

#### **Чахохбили из курицы 300гр-350р**

*Лук репчатый, помидоры, куриное бедро, томатная паста, масло сливочное, уцхо-сунели, хмели-сунели, куриный бульон, петрушка, кориандр, аджика абхазская(перец сухой чили, чеснок, кориандр, соль, уцхо-сунели, вода)чеснок*

*Способ приготовления: тушение*

*Калории: ккал: 505,4 Белки, г: 29,0 Жиры, г: 36,4 Углеводы, г: 15,7*

#### **Чашушули из говядины 300гр-510р**

*Говядина отварная, лук репчатый, перец болгарский, масло сливочное, соль, перец чёрный, томатная паста, помидор, бульон говяжий, уцхо-сунели, хмели-сунели, чеснок, кинза, петрушка, аджика абхазская(перец сухой чили, чеснок, кориандр, соль, уцхо-сунели, вода)*

*Способ приготовления: тушение*

*Калории: ккал: 376,1 Белки, г: 32,2 Жиры, г: 21,1 Углеводы, г: 15,2*

#### **Говядина под сыром в кеци 300гр-420р**

*Говядина отварная, лук репчатый, шампиньоны, картошка отварная, помидоры, майонез, вода питьевая, сыр голландский, петрушка, укроп, кинза*

*Способ приготовления: жарка, вытекание*

*Калории: ккал: 629,0 Белки, г: 25,1 Жиры, г: 49,0 Углеводы, г: 23,0*

#### **Долма 220гр-350р**

*Фарш свинина-телятина, лук репчатый, соль, перец чёрный, аджика сухая, зира, хмели-сунели, уцхо-сунели*

*Способ приготовления: варка*

*Калории: ккал: 595,2 Белки, г: 12,6 Жиры, г: 53,2 Углеводы, г: 13,9*

#### **Телячьи щечки с пюре 280г/480р**

*Телячьи щечки, соль, перец, говяжий бульон, соус деми глас, картофельное пюре*

*Способ приготовления: тушение*

*Калории: ккал: 98,7 Белки, г: 8,4 Жиры, г: 3,9 Углеводы, г: 9,5*

### **Скумбрия на мангале**

Скумбрия филе, масло растительное, соль, паприка сладкая, кориандр, картофель отварной

*Способ приготовления: жарка*

*Калории: ккал: 136.9 Белки, г: 11.1 Жиры, г: 6.5 Углеводы, г: 9.0*

### **Треска с овощами**

Треска филе, масло растительное, соль, перец черный, тимьян, мука, картофель отварной, цукини, паприка, майонез, сыр

*Калории: ккал: 114.4 Белки, г: 9.7 Жиры, г: 19.2 Углеводы, г: 0.9*

### **Ребра на мангале**

Ребра свиные, масло растительное, чеснок, соевый соус, устричный соус, мед, соус шрирача, пюре картофельное

*Калории: ккал: 141.8 Белки, г: 8.0 Жиры, г: 9.2 Углеводы, г: 7.7*

### **Цыпленок тапака**

Корнишон, масло растительное, чеснок, соевый соус, соус сладкий чили, соль, соус ткемали. Перец маринованный, микро зелень. Маслины сушеные

*Калории: ккал: 169.1 Белки, г: 20.2 Жиры, г: 7.6 Углеводы, г: 4.5*

### **Креветки чкмерули**

Креветки тигровые, масло растительное, соль, чеснок, помидоры, цукини, сливки, соль сванская

*Калории: ккал: 157.9 Белки, г: 7.3 Жиры, г: 9.4 Углеводы, г: 11.1*

### **Чкмерули из курицы**

Куриная голень, масло растительное, соль, аджика сухая, сливки, соль сванская

*Калории: ккал: 168.4 Белки, г: 15.9 Жиры, г: 10.3 Углеводы, г: 2.8*

## **Электроманагал**

### **Шашлык из свиной шеи 150/110-340р**

*Свиная шея, соль, перец черный, лук маринованный, салат капустный( капуста свежая, морковь, соль, сахар, чеснок, масло растительное, уксус 70%), лаваш.*

*Способ приготовления: жарка*

*Калории: ккал: 589,6 Белки, г: 28,4 Жиры, г: 50,4 Углеводы, г: 6,5*

### **Шашлык из куриного бедра 150/110-320р**

*Куриное бедро, соль, перец черный, лук маринованный, салат капустный( капуста свежая, морковь, соль, сахар, чеснок, масло растительное, уксус 70%), лаваш.*

*Способ приготовления: жарка*

*Калории: ккал: 349,2 Белки, г: 25,8 Жиры, г: 24,2 Углеводы, г: 8,0*

### **Шашлык из баранины 150/110-430р**

*Баранина мякоть, соль, перец черный, кориандр, лук маринованный, салат капустный( капуста свежая, морковь, соль, сахар, чеснок, масло растительное, уксус 70%), лаваш.*

*Способ приготовления: жарка*

*Калории: ккал: 235,0 Белки, г: 31,5 Жиры, г: 9,6 Углеводы, г: 6,5*

### **Люля кебаб из курицы с кинзой 150/110-290р**

*Куриное бедро, куриное филе грудки, лук репчатый, жир говяжий, кинза, соль, сальса на мангал соль, лук маринованный, салат капустный( капуста свежая, морковь, соль, сахар, чеснок, масло растительное, уксус 70%), лаваш.*

*Способ приготовления: жарка*

*Калории: ккал: 382,4 Белки, г: 21,0 Жиры, г: 30,3 Углеводы, г: 6,5*

#### **Люля кебаб свинина-телятина 150/50-290р**

*Свиная шея, говядина, лук репчатый, соль, чеснок, зира, кориандр, аджика сухая, перец острый сухой, лук маринованный, салат капустный( капуста свежая, морковь, соль, сахар, чеснок, масло растительное, уксус 70%), лаваш.*

*Способ приготовления: жарка*

*Калории: ккал: 591,4 Белки, г: 27,1 Жиры, г: 52,3 Углеводы, г: 3,1*

#### **Люля кебаб из баранины 150/50-320р**

*Баранина, говядина, лук репчатый, бараний курдюк, соль, перец чёрный, кориандр, лук маринованный, салат капустный( капуста свежая, морковь, соль, сахар, чеснок, масло растительное, уксус 70%), лаваш.*

*Способ приготовления: жарка*

*Калории: ккал: 173,5 Белки, г: 9,5 Жиры, г: 14,0 Углеводы, г: 2,4*

#### **Кебабули 280гр-320р**

*Куриное люля с курицей и кинзой, сальса на мангал (баклажан запечённый, помидор запечённый, перец болгарский запечённый, соль, перец чёрный, кинза, чеснок, перец чили свежий, лимонный фреш, лук репчатый, масло растительное, сахар) сыр сулугуни, сыр брынза, тесто без дрожжевое слоёное*

*Способ приготовления: жарка, выпекание*

*Калории: ккал: 591,8 Белки, г: 25,4 Жиры, г: 41,2 Углеводы, г: 29,5*

#### **Овощи на электромангале 300гр-280р**

*Кабачок, помидоры, картофель, перец болгарский, лук красный, кукуруза, шампиньоны, баклажан, сванская соль, масло растительное*

*Способ приготовления: жарка*

*Калории: ккал: 338,8 Белки, г: 31,6 Жиры, г: 7,7 Углеводы, г: 34,7*

#### **Шампиньоны на электромангале 150гр-230р**

*Шампиньоны, майонез, паприка красная сладкая,*

*Способ приготовления: жарка*

*Калории: ккал: 22,5 Белки, г: 3,2 Жиры, г: 0,8 Углеводы, г: 0,8*

#### **Картофель, цуккини, шампиньоны, паприка, лук красный, баклажан, кукуруза, помидор**

*Сванская соль, масло растительное*

*Способ приготовления: жарка*

*Калории: ккал: 338,8 Белки, г: 31,6 Жиры, г: 7,7 Углеводы, г: 34,7*

#### **Десерты**

#### **Пахлава 125гр – 220р**

*Мука пшеничная, сметана, масло сливочное, пудра сахарная, белок яичный, орех грецкий, мед.*

*Энергетическая ценность: Ж- 33,7, Б-11,2, У-67,9. 620,2 Ккал*

#### **Торт медовый 125гр-220р**



*Яйцо куриное, сахар, мука пшеничная, маргарин, сливки животные, сметана, ванилин, мёд, сода, глазурь, гель кондитерский, пищевые красители, марципан*

*Энергетическая ценность: Б-4,1, Ж-17,7, У-37,5. 327,1 Ккал*

#### **Ореон 125гр-220р**

*Яйцо куриное, мука пшеничная, разрыхлитель, сахар песок, маргарин, масло сливочное, молоко сгущенное, какао, начинка Фабулоссо, коньяк, сливки растительные*

*Энергетическая ценность: Б-7,7, Ж-27,1, У-42,1. 438,4 Ккал*

#### **Тиффани 125гр-240р**

*Мука пшеничная, сахар, черника, молоко сгущенное, кремлетте, бананы, красители пищевые, гель кондитерский, крем Шокобелла, физалис, сливки растительные*

*Энергетическая ценность: Б-4,7, Ж-16,9, У-32,2. 301,6 Ккал*

#### **Чизкейк 130гр-230р**

*Мука пшеничная, мука миндальная, сахар-песок, крахмал кукурузный, яйцо куриное, масло сливочное, сыр Креметте, сливки животные, ликер "Амаретто"*

*Энергетическая ценность: Б-6,3, Ж-29,7, У-27,2. 400,4 Ккал*

Все цены указаны в рублях. Оплата производится в рублях наличными или банковской картой, а также средствами с карты «Почетный гость» Группы «РЕСТОСТАР» (по использованию карт «Почетный гость» Группы РЕСТОСТАР, и подарочных сертификатов Группы РЕСТОСТАР см. подробнее Правила посещения, оказания услуг общественного питания и поведения гостей ресторана «Манана Мама»).