

УТВЕРЖДАЮ

Директор Ресторана «Журавлина»

_____ Богданова А.Н.

ООО «Рестолайф»

«Журавлина»

МЕНЮ РЕСТОРАНА

Наименование блюд	Выход, гр	Цена, руб. коп.	Энергетическая ценность, ккал
На холодную закуску			
<p>Намазка из кролика Состав: кролик тушеный, лук репчатый, морковь отварная, масло подсолнечное рафинированное, сливки кулинарные, чеснок, паштет из кролика, масло сливочное, соус Шрирачи, изюм, проростки гороха, специи (соль поваренная, перец черный молотый) хлебная смесь Бородино, вода, дрожжи, сахар, соль поваренная, яйцо куриное, мука пшеничная, масло подсолнечное рафинированное Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Энергетическая ценность: Жиры 15,5; Белки 7,9; Углеводы 28,2</p>	50/25	170	283,9
<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 0,0; Белки 1,4; Углеводы 4,9</p>	90/25	110	25,0
<p>Закуска из баклажанов Состав: баклажаны, масло подсолнечное рафинированное, паприка, соль поваренная, перец черный молотый, кинза, помидоры свежие, масло оливковое нерафинированное, хлеб бородино с черносливом и семечками (хлебная смесь бородино, вода, соль поваренная, сахар песок, дрожжи, яйцо</p>	150/35	290	352,8

<p>куриное, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная, чернослив, семечки тыквенные очищенные, грецкие орехи), чеснок свежий, проростки зелени</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность: Жиры 30,3; Белки 7,1; Углеводы 13,0</p>			
<p>«Закуска для кумы» Рулетки из баклажанов с разными начинками: с сыром, чесноком и орехами; с «пастушьим» сыром и томатами</p> <p>Состав: баклажаны, масло подсолнечное рафинированное, паприка копченая, помидоры свежие, чеснок свежий, соль поваренная, сыр чечил, сыр кпеметте, грецкий орех, кинза, соус песто (базилик, масло подсолнечное рафинированное, зелень укропа, петрушки, чеснок, сок лимона, сып пармезан), проростки зелени</p> <p>Способ приготовления: без тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 7,3; Жиры 2,2; Углеводы 16,1</p>	215	420	138,50
<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</p> <p>Состав: Сыр Пармезан, Маасдам, Сыр с голубой плесенью, сыр Фета, семена подсолнечника, сыр Адыгейский, кунжут, виноград, мед натуральный, грецкий орех</p> <p>Способ приготовления: без тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 39,6; Жиры 49,9; Углеводы 33,3</p>	210/30	450	740,7
<p>«Мещанская закуска» Тарелка свежих овощей с зеленью: помидоры, огурцы, паприка, молодой редис</p> <p>Состав: Помидоры, огурцы, перец Паприка, редис, маслины консервированные, лук зеленый, лук красный, чеснок, зелень (петрушка, укроп, проростки гороха), огурцы консервированные, уксус бальзамический, масло подсолнечное рафинированное, перец черный молотый</p> <p>Способ приготовления: без тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 3,8; Жиры 1,1; Углеводы 16,9</p>	320	380	92,9
<p>«Хуторской разносол» Малосольные и соленые огурчики, бочковые помидоры, капуста, чеснок, патиссоны, перец</p> <p>Состав: капуста квашеная (капуста белокочанная, морковь, сахар, соль поваренная, клюква замороженная), помидоры, огурцы малосольные (огурцы свежие, соль поваренная, чеснок, петрушка, укроп, кинза, перец душистый), чеснок маринованный, свекла, огурцы маринованные, патиссоны, перец маринованный (соль, сахар, уксус столовый, чеснок, масло подсолнечное рафинированное,</p>	590	430	213,0

<p>лавровый лист, перец черный горошек), лук зеленый, проростки гороха</p> <p>Способ приготовления: без тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 6,8; Жиры 4,3; Углеводы 36,8</p>			
<p>«Оседець»</p> <p>Сельдь малосольная с лучком и отварным картофелем</p> <p>Состав: сельдь, вода, соль поваренная, сахар, лавровый лист, гвоздика, перец черный горошек, кориандр, картофель молодой отварной, редис, лук красный, лук зеленый</p> <p>Способ приготовления: без тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 39,7; Жиры 24,0; Углеводы 78,3</p>	270	270	687,7
<p>«Новенький смак»</p> <p>Свекольный ролл с подкопченной сельдью</p> <p>Состав: сельдь, вода, соль поваренная, сахар, лавровый лист, гвоздика, перец черный горошек, кориандр, свекла, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь, майонез, яйцо куриное, уксус бальзамический, соль поваренная, перец черный молотый, хлеб бородино с черносливом и семечками (хлебная смесь бородино, вода, соль поваренная, сахар песок, дрожжи, яйцо куриное, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная, чернослив, семечки тыквенные очищенные, грецкие орехи)</p> <p>Способ приготовления: без тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 5,8; Жиры 5,7; Углеводы 40,3</p>	270	230	235,40
<p>«Рыбка моя»</p> <p>Рыбное ассорти: дуэт форели холодного копчения и слабосоленой, балык масляной рыбы и скумбрия малосольная</p> <p>Состав: рыба масляная, форель холодного копчения, форель слабосоленая (соль сахар), скумбрия малосольная (соль, сахар, розмарин, перец черный горошек), масло сливочное, сок и цедра лимона, лимон свежий, хлеб бородино, маслины консервированные, помидоры Черри, микро зелень</p> <p>Способ приготовления: без тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 25,5; Жиры 10,8; Углеводы 9,3</p>	180/75	695	214,8
<p>«Мясной карамболь»</p> <p>Мясная тарелка: свиная рулька, буженина, язык говяжий, куриный рулет с грибами, вяленые утка и говядина</p> <p>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,</p>	275/30	655	627,2

<p>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</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 41,3; Жиры 43,9; Углеводы 9,2</p>			
<p>«Смакота фирменная» Ассорти домашнего сала: соленое, вареное с перцем, вареное с чесноком, копченое да рулет с бастурмой</p> <p>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</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 14,0; Жиры 69,9; Углеводы 5,7</p>	265	410	708,0
<p>«Царский студень» Домашний холодец из свинины, говядины, куры с горчицей и хреном</p> <p>Состав: холодец (вода, куры, говядина, рулька свиная, лук репчатый, морковь, соль поваренная, чеснок, желатин, лавровый лист, перец черный горошек, перец черный молотый), горчица столовая, хрен, лук зеленый</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 24,5; Жиры 15,8; Углеводы 5,9</p>	230/40	260	263,7
<p>«Казацкая думка» Отменный ростбиф с маринованным лучком</p> <p>Состав: Ростбиф (говядина вырезка, соль поваренная, соус соевый, жидкий дым, уксус бальзамический, масло подсолнечное рафинированное, розмарин, можжевельная ягода), лук репчатый маринованный, проростки зелени</p> <p>Способ приготовления: без тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 1,3; Жиры 19,2; Углеводы 5,0</p>	210	630	198,1
Салаты			
<p>«Крыивка» Салат с ростбифом, маринованными шампиньонами и свежими овощами</p> <p>Состав: шампиньоны маринованные (шампиньоны, чеснок, соль поваренная, масло подсолнечное рафинированное, уксус</p>	185	390	422,6

<p>столовый), помидоры, ростбиф (говядина вырезка, соль поваренная, соус соевый, жидкий дым, уксус бальзамический, масло подсолнечное рафинированное, розмарин, можжевельная ягода), паприка, маслины консервированные, лист салата, сельдерей стебель, чеснок, масло оливковое нерафинированное, соус Чили сладкий, соль поваренная, зелень (петрушка, укроп), чеснок свежий</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 11,1; Жиры 38,7; Углеводы 7,5</p>			
<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 (форель, сахар, соль поваренная, свекла отварная, имбирь), фризе, чеснок, лист салата, шпинат свежий, соль поваренная, перец черный молотый, сок лимона, соус Чили сладкий, сыр Креметте, проростки зелени</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Жиры 24,9; Белки 11,1; Углеводы 14,1</p>	200	400	324,4
<p>«Качка» Салат с вяленой уткой, печеными кабачками, паприкой и свежим огурцом Состав: кабачок, соль поваренная, масло подсолнечное рафинированное, перец паприка, огурцы свежие, салат руккола, салат фризе, салат зеленый, грудка утиная сыровяленая (филе утиной грудки, соль нитритная, перец черный молотый, тимьян), лук красный, брусника заморозка, соус кунжутный</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Жиры 4,6; Белки 17,3; Углеводы 10,7</p>	195	360	153,4
<p>«Благородный Буряк» Пикантная свекла с микс-салатом, свежими томатами Черри и сырным соусом, с кедровыми орешками и хреном Состав: свекла отварная, уксус бальзамический, масло подсолнечное рафинированное, салат зеленый, шпинат, салат Фризе, салат Руккола, помидоры Черри, лук Шалот, масло оливковое нерафинированное, кедровый орех, сметана, сыр плавленый, хрен столовый, специи (соль поваренная, перец черный молотый)</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность:</p>	170	220	223,7

Жиры 18,3; Белки 5,2; Углеводы 9,6			
<p>«Платье новой формы» Винегрет с белыми грибами, груздями и печеной тыквой и ароматным маслом</p> <p>Состав: капуста квашеная (капуста белокочанная, морковь, сахар, соль поваренная, клюква замороженная), грибы белые маринованные (грибы белые заморозка, вода, перец душистый горошек, перец черный горошек, гвоздика, соль поваренная, лавровый лист, сахар песок, уксус столовый 70%, чеснок свежий, зелень укропа), грузди маринованные, свекла, морковь, картофель, лук красный, горошек зеленый замороженный, горчица зернистая, масло подсолнечное нерафинированное, соль поваренная, тыква, проростки зелени</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность: Жиры 30,9; Белки 5,4; Углеводы 19,2</p>	250	280	376,4
<p>«Зоренька» Салат с румяной курочкой гриль и томатами, заправленный ароматным соусом из базилика. Подается с хрустящей трубочкой, начиненной сырным кремом</p> <p>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</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 6,1; Жиры 10,6; Углеводы 10,1</p>	250	340	160,1
<p>«Хрусткий баклажан» Салат из телятины с хрустящими баклажанами, свежими помидорками черри и пикантной заправкой</p> <p>Состав: баклажаны, соль поваренная, крахмал кукурузный, масло подсолнечное рафинированное, говядина, кинза, соус соевый, соус сладкий Чили, чеснок свежий, масло кунжутное, кунжут белый</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 15,9; Жиры 18,3; Углеводы 26,6</p>	170	380	335,10
<p>«Цезарь с акцентом!» Классический салат «Цезарь» с ноткой украинского колорита - ароматным обжаренным беконом</p> <p>Состав: салат Романо, лист салата, помидоры Черри, грудка куриная, чеснок, соевый соус, масло подсолнечное рафинированное, соль поваренная, яйцо перепелиное, базилик, шпинат, петрушка, яйцо куриное, сок лимона, хлеб Бородинский, бекон Венгерский, пармезан</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 26,7; Жиры 26,3; Углеводы 13,3</p>	225	350	396,40
<p>«Греческий» Салат из свежих овощей с сыром Фета</p> <p>Состав: Лист салата, помидоры, огурцы, паприка, маслины</p>	210	230	145,4

<p>консервированные, лук Шалот, 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 4,9; Жиры 9,6; Углеводы 8,3</p>			
<p>«Овощная дефиляда» Салат из запеченных овощей: баклажаны, цуккини, паприка, помидоры Черри, сыр Фета, под бальзамическим соусом</p> <p>Состав: Баклажаны, перец Паприка, помидоры Черри, цуккини, сыр Фета, лист салата, салат Фризе, лук Шалот, соль поваренная, перец черный молотый, масло подсолнечное рафинированное, соевый соус, соус бальзамический</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 8,8; Жиры 31,8; Углеводы 13,4</p>	255	320	374,80
<p>«Оливье» С говядиной, овощами и зеленым горошком</p> <p>Состав: Говядина отварная, овощи отварные (картофель, морковь), яйцо куриное, огурцы консервированные, огурцы свежие, горошек зеленый консервированный, майонез, яйцо перепелиное, проростки гороха</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 15,2; Жиры 24,2; Углеводы 9,9</p>	205	260	318,50
<p>«Сельдь под шубой» В лучших традициях русской кухни</p> <p>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), проростки зелени</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 31,5; Жиры 44,2; Углеводы 47,2</p>	315	240	712,2
<p>«Аппетитный» Мясной салат из разных видов мяса (язык говяжий, курица, ветчина) с помидорами и грибами</p> <p>Состав: Язык говяжий отварной, помидоры, курица отварная, шампиньоны, масло подсолнечное рафинированное, соль поваренная, перец черный молотый, ветчина куриная, лук</p>	220	330	436,90

<p>репчатый, майонез, чеснок, лист салата, помидоры Черри, проростки зелень</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 21,3; Жиры 39,2; Углеводы 7,1</p>			
ЗАКУСКИ К ПИВУ			
<p>«Пивная смакота»</p> <p>Куриные крылья, хлебные гренки, сулугуни, жареный в кунжуте, карпаччо из курицы и луковые кольца</p> <p>Состав: крылья куриные, соус Чили сладкий, соус соевый, масло подсолнечное рафинированное, сыр сулугуни, кунжут, яйцо куриное, мука пшеничная, хлеб Бородинский, чеснок, зелень (укроп, петрушка), сыр Пармезан, паста томатная, аджика, перец Паприка, перец черный молотый, соль поваренная, соль поваренная, сахар, куриная грудка вяленая, соль нитритная, тимьян, перец красный острый</p> <p>Способ тепловой обработки: Жарка</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 64,7; Жиры 61,8; Углеводы 42,9</p>	340/60	470	986,20
<p>«Хлебные хрустики»</p> <p>Гренки с чесночным соусом</p> <p>Состав: хлеб Бородинский, батон, масло подсолнечное рафинированное, соль поваренная, чеснок, Сыр Пармезан, укроп, сметана, майонез,</p> <p>Способ тепловой обработки: Жарка</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 9,3; Жиры 8,6; Углеводы 51,8</p>	120/30	130	321,90
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
<p>«Деруны по-деревенски»</p> <p>Картофельные деруны со шматочками сельди</p> <p>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</p> <p>Способ тепловой обработки: жарка</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 20,9; Жиры 16,1; Углеводы 46,9</p>	160/30	220	415,60
<p>«Гарны хлопцы»</p> <p>Картофельные деруны со слабосоленой форелью и сметано-икорным соусом</p> <p>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>	150/35	380	267,20

Способ тепловой обработки: жарка Энергетическая ценность: Белки 9,6; Жиры 13,7; Углеводы 26,4			
«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 Способ тепловой обработки: жарка Энергетическая ценность: Белки 6,1; Жиры 5,5; Углеводы 36,8	160/30	200	221,50
«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 Способ тепловой обработки: Запекание Энергетическая ценность: Белки 13,7; Жиры 49,2; Углеводы 36,1	255/30	310	641,50
«Оладьи для крали» Жареные оладьи из кабачка с грибным соусом Состав: кабачки, лук репчатый, мука пшеничная, яйцо куриное, шампиньоны, белые грибы, сливки 33%, масло подсолнечное рафинированное, соль поваренная, разрыхлитель теста, перец черный молотый, шпинат, помидоры Черри Способ тепловой обработки: жарка Энергетическая ценность: Белки 1,3; Жиры 0,3; Углеводы 10,8	165	230	51,0
«Кабачковая водевиль» Нежные оладьи из кабачков с форелью слабой соли, под пикантным соусом Состав: кабачки, картофель, чеснок, яйцо куриное, мука пшеничная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, шпинат замороженный, сливки кулинарные, сметана, майонез, лосось малосольная, свекла, имбирь, специи (соль поваренная, перец черный молотый), зелень Способ приготовления: жарка Энергетическая ценность: Жиры 20,0; Белки 13,1; Углеводы 58,3	210	350	153,10
«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	215	370	263,80

<p>черный молотый, мало подсолнечное рафинированное, сыр «Креметте», лист салата, микро зелень</p> <p>Способ тепловой обработки: Запекание</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 6,4; Жиры 18,6; Углеводы 17,8</p>			
<p>«Городина»</p> <p>Овощи гриль с бальзамическим соусом: баклажаны, цукини, кукуруза, паприка, шампиньоны и помидоры</p> <p>Состав: баклажаны, цукини, 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:</p> <p>Белки 6,8; Жиры 2,3; Углеводы 34,1</p>	250	280	263,80
<p>«Додаток»</p> <p>Жюльен с курицей и грибами в сливках</p> <p>Состав: курица, лук репчатый, шампиньоны, белые грибы, сливки 33%, соль поваренная, перец черный молотый, сыр Голландский</p> <p>Способ тепловой обработки: запекание</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 18,7; Жиры 16,0; Углеводы 4,3</p>	130	220	235,70
<p>«Лисья интрига»</p> <p>Сливочный птитим с лисичками</p> <p>Состав: птитим, сливки кулинарные 33%, соль крупная, перец черный молотый, лисички замороженные, молоко, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, проростки зелени, маслины консервированные б/к</p> <p>Способ тепловой обработки: тушение</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 20,6; Жиры 17,7; Углеводы 103,5</p>	190	250	655,60
<p>«Скибочки из картофеля»</p> <p>Жареный картофель с грибами</p> <p>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:</p> <p>Белки 6,4; Жиры 0,7; Углеводы 43,3</p>	200	250	205,10
<p>Капустные завиванцы</p> <p>Хрустящий рулет из лаваша с копченой курицей, капустой и сыром</p> <p>Состав: капуста белокочанная, яйцо куриное, перец черный молотый, соль поваренная, масло подсолнечное рафинированное, лаваш армянский, сыр плавленый, сметана,</p>	250/30	250	610,1

<p>майонез, чеснок</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 22,9; Жиры 35,4; Углеводы 49,9</p>			
<p>«Посикунчики»</p> <p>С фаршем из свинины и говядины, подаются с соусом из сметаны и хрена</p> <p>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</p> <p>Способ приготовления: жарка</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Жиры 15,2; Белки 25,8; Углеводы 89,3</p>	230/30	270	597,20
СУПЫ ДА ЮШКИ			
<p>«Не так, как мы привыкали»</p> <p>Эволюция борща: исполнен из запеченой капусты, карпаччо из говядины, запеченой паприки со сметанным шаром</p> <p>Состав: Вода, овощи обжаренные (морковь, лук репчатый, паприка свежая, помидоры свежие, масло подсолнечное рафинированное), соль поваренная, капуста белокочанная, картофель, сало соленое, специи (бульон говяжий, перец черный молотый, лавровый лист, кориандр, паприка сладкая молотая), чеснок, свинина, говядина, свекла отварная, уксус столовый, паста томатная, сахар, сметана, шпинат свежий, говядина мраморная, горчица столовая, масло оливковое рафинированное, соль, перец черный молотый, тимьян, уксус бальзамический</p> <p>Способ тепловой обработки: варка</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 18,3; Жиры 9,2; Углеводы 33,3</p>	420/45	350	289,00
<p>«И хлеб румяный боком греет...»</p> <p>Сырный крем-суп с беконом и овощами в хлебной булке</p> <p>Состав: хлебная тарелка (хлебная смесь Бородино, вода, дрожжи, сахар, соль поваренная, яйцо куриное, мука пшеничная, масло подсолнечное рафинированное, кориандр), вино, сливки 33%, сыр плавленый, лук репчатый, картофель, грудинка свиная в/к, вода, сыр Голландский, масло подсолнечное рафинированное, петрушка, укроп</p> <p>Способ тепловой обработки: варка</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 26,2; Жиры 51,8; Углеводы 75,3</p>	330	320	872,00
<p>«Грибная юшка»</p> <p>Грибной крем-суп</p> <p>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:</p>	260/35	220	272,90

Белки 7,5; Жиры 8,1; Углеводы 42,6			
<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 Энергетическая ценность: Белки 4,2; Жиры 8,5; Углеводы 42,4</p>	430/20/40	300	263,10
<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	260	335,90
<p>«Юшка рыбная» Уха из волжского судака Состав: Картофель, лук репчатый, томаты сушеные в масле, бульон рыбный, петрушка, судак, укроп, лук зеленый Способ тепловой обработки: варка Энергетическая ценность: Белки 9,6; Жиры 1,9; Углеводы 23,7</p>	370	270	149,90
<p>«Курка» Куриный суп-лапша по-домашнему Состав: бульон куриный, лапша домашняя собственного приготовления отварная, курица отварная, овощи жаренные (лук репчатый, морковь), масло подсолнечное рафинированное, петрушка, укроп, яйцо куриное Способ тепловой обработки: варка Энергетическая ценность:</p>	340	170	215,00

Белки 7,6; Жиры 10,3; Углеводы 22,9			
<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 Способ тепловой обработки: варка Энергетическая ценность: Белки 14,4; Жиры 27,9; Углеводы 13,8</p>	315/30	270	355,80
ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ			
<p>«Дивак» Пельмени из двух видов мяса 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	320	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	320	553,10
<p>«Как на морском дне» Пельмени из копченой форели Состав начинки: форель холодного копчения, лук репчатый, соль поваренная, перец черный молотый Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное, сливки кулинарные, икра красная, микро зелень Способ тепловой обработки: варка Энергетическая ценность:</p>	255	500	664,40

Белки 29,7; Жиры 25,0; Углеводы 80,1			
<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</p> <p>Способ приготовления: варка Энергетическая ценность: Жиры 13,5; Белки 33,3; Углеводы 77,4</p>	250	320	564,10
<p>«Маловато, понимаешь...?» Нежные пельмени из индейки Состав начинки: индейка, морковь, лук репчатый свежий, перец черный молотый, соль поваренная пищевая. Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное. Свекла отварная, чеснок, сметана, микро зелень Способ тепловой обработки: варка Энергетическая ценность: Белки 31,1; Жиры 11,9; Углеводы 83,3</p>	210/30	250	264,90
<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	260	293,10
<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>	210/30	280	536,00
<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</p>	235	300	428,50

<p>зелень, сыр Пармезан, сливки кулинарные, яйцо куриное</p> <p>Способ тепловой обработки: варка</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 25,2; Жиры 32,4; Углеводы 8,9</p>			
<p>«Нынче в моде»</p> <p>Фирменные вареники с картофелем и лисичками</p> <p>Состав начинки: картофель, лисички заморозка, лук репчатый, соль, перец черный молотый, молоко</p> <p>Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное</p> <p>Масло сливочное, салат фризье, сметана</p> <p>Способ тепловой обработки: варка</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 10,3; Жиры 14,0; Углеводы 50,2</p>	240/30	320	368,50
<p>«Сырная завирюха»</p> <p>Вареники с сыром и зеленью</p> <p>Состав начинки: Сыр Адыгейский, шпинат заморозка, сыр Голландский, масло сливочное, сметана, зелень</p> <p>Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное</p> <p>Способ тепловой обработки: варка</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 27,5; Жиры 25,0; Углеводы 72,2</p>	210/30	240	623,60
<p>«Заветные черевички»</p> <p>Вареники с картофелем и грибами</p> <p>Состав начинки: картофель отварной, грибы отварные шампиньоны, лук репчатый свежий, масло сливочное, масло растительное, соль пищевая поваренная.</p> <p>Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное, сметана, петрушка, укроп.</p> <p>Способ тепловой обработки: варка</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 11,0; Жиры 13,3; Углеводы 87,6</p>	210/30	240	532,40
<p>«Солоха»</p> <p>Вареники с квашеной капустой и шкварками</p> <p>Состав начинки: капуста квашеная, бекон, лук репчатый свежий, масло сливочное, соль пищевая поваренная, перец черный молотый.</p> <p>Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное.</p> <p>Масло сливочное, сметана, зелень.</p> <p>Способ тепловой обработки: варка</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 11,7; Жиры 24,1; Углеводы 76,0</p>	210/30	240	567,50

<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	240	687,10
<p>«Щедрик-Петрик, дай вареник...» Вареники с творогом и грушей Состав начинки: груша свежая, сахар, масло сливочное, творог, мука пшеничная Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное. Черника замороженная. Черная смородина замороженная, сахар, лимон, краситель пищевой, ксантановая камедь, мята свежая, сорбет черная смородина, сметана, мята свежая Способ тепловой обработки: варка Энергетическая ценность: Белки 22,6; Жиры 14,0; Углеводы 118,10</p>	270/30	290	688,8
<p>«Червона рута» «Круглощекки» 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	330	239,0
ПОЛУФАБРИКАТЫ			
ПЕЛЬМЕНИ			
<p>Пельмени из нежной кури 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. Энергетическая ценность: Белки 107,9; Жиры 54,1; Углеводы 368,2</p>	500/1000	295/590	239,90
<p>Пельмени из говядины и свинины 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. Энергетическая ценность:</p>	500/1000	345/690	2163,80

Белки 85,9; Жиры 38,7; Углеводы 368,1			
Пельмени из индейки с морковкой Состав начинки: индейка, морковь, лук репчатый, соль поваренная, перец черный молотый, Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное. Энергетическая ценность: Белки 148,2; Жиры 37,2; Углеводы 388,3	500/1000	250/500	2480,40
Пельмени из щуки 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. Энергетическая ценность: Белки 132,9; Жиры 8,6; Углеводы 381,2	500/1000	365/730	2133,60
Пельмени из копченой форели Состав начинки: форель холодного копчения, лук репчатый кабачки свежие, соль поваренная, перец черный молотый Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное. Энергетическая ценность: Белки 132,0; Жиры 27,0; Углеводы 388,3	500/1000	900/1800	2324,50
ВАРЕНИКИ			
Вареники с тертым картофелем и салом Состав начинки: картофель свежий, лук репчатый, сало соленое, соль поваренная, перец черный молотый. Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное. Энергетическая ценность: Белки 54,0; Жиры 4,5; Углеводы 443,4	500/1000	200/400	1990,00
Вареники с картофелем и грибами Состав начинки: картофель отварной, грибы отварные, 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. Энергетическая ценность: Белки 54,2; Жиры 19,6; Углеводы 422,0	500/1000	190/380	2081,40
Вареники с печеным картофелем и шкварками Состав начинки: картофель печеный, сало копченое, лук репчатый свежий, масло растительное, соль пищевая поваренная. Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное. Энергетическая ценность: Белки 52,3; Жиры 69,8; Углеводы 419,3	500/1000	190/380	2515,0
Вареники с квашеной капустой и шкварками Состав начинки: капуста квашеная, бекон, лук репчатый свежий, масло сливочное, соль пищевая поваренная, перец черный молотый.	500/1000	200/400	2160,20

<p>Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное.</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 61,2; Жиры 43,6; Углеводы 380,8</p>			
<p>Вареники с творогом и грушей</p> <p>Состав начинки: груша свежая, сахар, масло сливочное, творог, мука пшеничная</p> <p>Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное.</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 102,0; Жиры 44,3; Углеводы 481,3</p>	500/1000	230/460	2732,40
<p>Вареники с вишней</p> <p>Состав начинки: вишня, сахар, загуститель</p> <p>Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное.</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 49,3; Жиры 5,1; Углеводы 561,5</p>	500/1000	335/670	2489,10
<p>Вареники с сыром и зеленью</p> <p>Состав начинки: Сыр Адыгейский, шпинат заморозка, сыр Голландский, масло сливочное</p> <p>Состав теста: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, вода питьевая, соль поваренная пищевая, масло растительное</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 198,0; Жиры 198,1; Углеводы 15,0</p>	500/1000	275/550	2634,0
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА			
<p>«Колбаса Подворская»</p> <p>Домашняя колбаса с тушеной капустой и жареным картофелем</p> <p>Состав: Свинина, говядина, лук репчатый, чеснок, соль поваренная, перец черный молотый, сметана, черева говяжьих, капуста, лук репчатый, морковь, чеснок, картофель, проростки гороха, яблоки, петрушка, укроп, кинза, помидоры, паста томатная, вода, паприка, чеснок</p> <p>Способ тепловой обработки: запекание</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 51,7; Жиры 61,7; Углеводы 32,3</p>	475/30	430	891,50
<p>«Мясное дело»</p> <p>Свиные ребра в сладко-пряной глазури из шиповника с битыми огурцами</p> <p>Состав: ребра свиные, розмарин, соус Устричный, соус Ворчестр, тимьян, огурцы, соевый соус, чеснок, уксус рисовый, перец Чили свежий, соль крупная, сахар, кинза, шиповник</p> <p>Способ приготовления: запекание</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 55,1; Жиры 62,8; Углеводы 11,2</p>	420/60	680	830,3
<p>«Сели, Съели, Спели»</p> <p>Мясное ассорти на компанию из 4-6 дружных хлопцев:</p>	950/440/60	1900	2679,40

<p>свиная рулька, колбаски куриные, колбаска свиная, ребрышки, с картофелем, капустой, маринованными черри и огурчиками</p> <p>Состав: ребра свиные, розмарин, соль поваренная, соус Устричный, соус Ворчестр, крахмал кукурузный, тимьян свиная рулька, горчица столовая, курица, сливки 33%, лук репчатый, черева говяжьей, говядина, свинина, чеснок, сметана, петрушка, укроп, кинза, помидоры, паста томатная, вода, паприка, чеснок, огурцы консервированные, капуста квашеная, картофель молодой, помидоры Черри консервированные, лук зеленый,</p> <p>Способ тепловой обработки: тушение</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 170,2; Жиры 174,4; Углеводы 107,3</p>			
<p>«Хозяйский перекус»</p> <p>Запеченная свиная рулька с капустой и огурчиками собственного посола</p> <p>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</p> <p>Способ тепловой обработки: запекание</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 48,1; Жиры 77,9; Углеводы 13,6</p>	520/50	710	949,30
<p>«Казацкий стан»</p> <p>Свиная рулька на кости с маринованными овощами</p> <p>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</p> <p>Способ тепловой обработки: запекание</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 122,4; Жиры 180,4; Углеводы 13,2</p>	1000/19/50	770	2166,40
<p>«Пасечник»</p> <p>Стейк из свинины с молодым картофелем, обжаренными овощами и грибным соусом</p> <p>Состав: Свинина, соль поваренная, приправа для гриля, чеснок, масло подсолнечное рафинированное, картофель молодой, кукуруза початки, помидоры Черри, паприка сухая копченая, лук репчатый, шпинат свежий, шампиньоны, сливки кулинарные, проростки гороха, свекла, морковь</p> <p>Способ тепловой обработки: жарка</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 31,2; Жиры 58,7; Углеводы 19,0</p>	400	580	729,2
<p>«Сам бы ел, да гроши надо»</p> <p>Сочная свинина на картофельном дранике с лисичками</p>	340	550	481,30

<p>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.</p> <p>Способ тепловой обработки: запекание</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 20,9; Жиры 29,7; Углеводы 32,7</p>			
<p>«Поросячий восторг» Жаркое из нежной свинины с драниками под грибным соусом</p> <p>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</p> <p>Способ тепловой обработки: тушение</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 17,4; Жиры 9,3; Углеводы 23,3</p>	260	370	247,0
<p>«Обыкновенное чудо» Жаркое из телятины в горшочке из теста</p> <p>Состав: Говядина вырезка, лук репчатый, соль поваренная, перец черный молотый, баклажаны, перец паприка, кабачки, помидоры, картофель, соевое тесто (мука пшеничная, вода, яйцо куриное, дрожжи, масло оливковое), спред, чеснок, тимьян, лук репчатый, морковь, тимьян свежий, соль, перец черный молотый, вода, тимьян свежий, сливки кулинарные, соус деми гласс сухой knorr</p> <p>Способ тепловой обработки: тушение</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 22.5; Жиры 28.7; Углеводы 98.5</p>	380/50	450	742.20
<p>«Смотри, как Вырядился» Тушеный кролик, с картофелем и грибами</p> <p>Состав: кролик, картофель, лук репчатый сливки 33%, бекон, шампиньоны, соль поваренная, перец черный молотый, паприка сухая сладкая, зелень (укроп)</p> <p>Способ тепловой обработки: тушение</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 39,9; Жиры 55,1; Углеводы 19,2</p>	400	510	731.9
<p>«Граф Строганов» Бефстроганов из говядины с овощами в сливочном соусе на картофельной поляне</p> <p>Состав: Сливки 33%, говядина, лук репчатый шампиньоны свежие, цукини свежие, помидоры свежие, масло подсолнечное рафинированное, картофель свежий, яйцо куриное, мука пшеничная, соль поваренная, перец черный</p>	390	590	548.80

<p>молотый</p> <p>Способ тепловой обработки: тушение</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 18,8; Жиры 36,6; Углеводы 36,1</p>			
<p>«Бульба провинциалочка»</p> <p>Скоблянка мясная с картошкой на сковороде</p> <p>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</p> <p>Способ тепловой обработки: тушение</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 32,2; Жиры 48,0; Углеводы 41,0</p>	390/30	420	724,90
<p>«Витрибеньки»</p> <p>Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре</p> <p>Состав: щеки говяжьи, лук репчатый, морковь, тимьян свежий, чеснок, вода, соль поваренная, перец черный молотый, сливки кулинарные 33%, соус деми гласс сухой, картофельное пюре (картофель, солоко, соль, спред), лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, капуста цветная заморозка, помидоры черри свежие, проростки зелени</p> <p>Способ тепловой обработки: тушение</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 33,8; Жиры 35,2; Углеводы 32,6</p>	350	630	582,20
<p>«Мясо на особый манер»</p> <p>Сочная телятина с печеным картофелем и грибной кнелей</p> <p>Состав: говядина, специи (соль поваренная, перец черный молотый, паприка копченая, розмарин, тимьян), масло подсолнечное рафинированное, масло сливочное, лук репчатый, подосиновики замороженные, опята замороженные, шампиньоны, сливки кулинарные, перец Чили свежий, чеснок, микро зелень, помидоры черри</p> <p>Способ тепловой обработки: жарка</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 2,3; Жиры 38,8; Углеводы 16,0</p>	350	960	887,70
<p>«Меня весь Киев знает»</p> <p>Сочная котлета по-киевски с картофельным пюре</p> <p>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</p> <p>Способ тепловой обработки: жарка</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 34,7; Жиры 14,5; Углеводы 33,0</p>	400	370	401,40

<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: Жиры 5,4; Белки 6,2; Углеводы 43,3</p>	375	450	490,50
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ			
<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 29,8; Жиры 21,9; Углеводы 13,1</p>	350	750	368,50
<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 23,7; Жиры 22,6; Углеводы 24,4</p>	350	395	395,70
<p>«Судачок по-купчески» Филе судака с картофельным пюре и цветной капустой Состав: судак филе, соль поваренная, перец черный молотый, масло подсолнечное рафинированное, сок лимона, картофель, соль поваренная, молоко, спред, капуста цветная замороженная, масло оливковое рафинированное, укроп, петрушка, салат фризье, лу зеленый, проростки зелени, сливки кулинарные 33 %, перец белый молотый Способ тепловой обработки: запекание Энергетическая ценность: Белки 24,2; Жиры 21,3; Углеводы 24,0</p>	250	395	383,90
<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: Белки 148,4; Жиры 49,6; Углеводы 19,3</p>	100	120	1117,20

<p>« Атаман идейный» Палтус с картофельным пюре и соусом терияки Состав: Палтус филе, соль поваренная, сок лимона, масло подсолнечное рафинированное, картофель, молоко, спред, помидоры черри свежие, соу Терияки, лук зеленый, проростки зелени Способ тепловой обработки: жарка Энергетическая ценность: Белки 20,6; Жиры 16,5; Углеводы 25,0</p>	255	560	331,30
ХЛЕБ			
<p>Хлебная корзина Состав: хлебная смесь Бородино, вода, дрожжи, сахар, соль поваренная, яйцо куриное, мука пшеничная, масло подсолнечное рафинированное, картофель, молоко, масло сливочное, лук репчатый, маргарин, сыр Голландский, хлебная смесь «Южная», посип «Стандарт), кунжут черный, масло сливочное, соль поваренная, чеснок, чернослив, семечки тыквенные, грецкие орехи Энергетическая ценность: Белки 19,0; Жиры 31,8; Углеводы 137,2</p>	240/30	230	911,2
<p>Пампушки с чесноком Состав: молоко, вода, дрожжи, соль поваренная, сахар, мука пшеничная, маргарин, масло подсолнечное рафинированное, чеснок, петрушка, укроп Энергетическая ценность: Белки 3,1; Жиры 3,1; Углеводы 21,4</p>	50	55	125,70
<p>Гренка с сальной намазкой Состав: гренки из хлеба «Хуторской», сало свиное, соль поваренная, перец черный молотый, чеснок, укроп, петрушка. Энергетическая ценность: Белки 0,8; Жиры 2,8; Углеводы 2,7</p>	10	40	29,6
<p>Хлеб «Хуторской» Состав: хлебная смесь Бородино, вода, дрожжи, сахар, соль поваренная, яйцо куриное, мука пшеничная, масло подсолнечное рафинированное Энергетическая ценность: Белки 2,8; Жиры 1,6; Углеводы 22,0</p>	60	35	113,7
ДЕСЕРТЫ			
<p>Штрудель «Пиньковский» из Одессы Вишневый штрудель с грецкими орехами, подается с шариком мороженого и шоколадным соусом Состав: Вишня заморозка, грецкий орех, тесто слоеное бездрожжевое, крахмал кукурузный, печенье сливочное, мороженое, шоколад темный, шоколадная глазурь темная, сливки 33%, вода питьевая, глюкозный сироп, коньяк, сахарная пудра, мята Энергетическая ценность: Белки 10,0; Жиры 20,3; Углеводы 70,4</p>	260/40	280	986,40
<p>«Пид панску стать» Нежный ореховый торт по домашнему рецепту Состав: Яйцо куриное, сахар, мука пшеничная, грецкий орех,</p>	140	200	564,80

<p>чернослив, масло сливочное, сливки 33%, шоколад белый, грецкий орех, глюкозный сироп, лепестки арахиса, шоколад темный, шоколадная глазурь, коньяк</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 10,7; Жиры 34,4; Углеводы 53,1</p>			
<p>«Капризная мамзель» Тарт с брусникой</p> <p>Состав: масло сливочное, сахарная пудра, мука миндальная, яйцо куриное, мука пшеничная, крахмал кукурузный, апельсины, брусника заморозка, сахар песок, сыр маскарпоне, ванилин, желатин листовой, мята свежая</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 5,4; Жиры 12,7; Углеводы 53,5</p>	125	250	350,2
<p>«Киевский» Торт киевский</p> <p>Состав: яйцо куриное, сахар, ванилин, грецкий орех, масло сливочное, молоко пастеризованное, какао коньяк, мята</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 8,5; Жиры 33,7; Углеводы 50,0</p>	140	200	557,00
<p>«Истощенным и худосочным» Шоколадный пирог с вишней и малиновым сорбетом</p> <p>Состав: яйцо куриное, сахар тростниковый, ванилин, мука пшеничная, масло подсолнечное рафинированное, вишня заморозка, вода, шоколад темный, коньяк, шоколадная глазурь темная, сливки кулинарные 33 %, сорбет малиновый, молоко, грецкие орехи, мята зелень, лепестки арахиса</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 8,0; Жиры 23,8; Углеводы 38,6</p>	220	270	443,4
<p>«Медовичок» Домашний медовик с кумкватом</p> <p>Состав: маргарин, мед натуральный, сахар, яйцо куриное, мука пшеничная, сода, стабилизатор, сливки растительные для взбивания, сметана, лепестки арахиса, кумкват, сахар песок, вода, сок лимона, краситель пищевой желтый, шоколадная глазурь, мята свежая</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 5,9; Жиры 12,0; Углеводы 56,7</p>	160	200	358,0
<p>«Наше все!» Медовик с грушей словно тает во рту</p> <p>Состав: маргарин, мед натуральный, сахар, яйцо куриное, мука пшеничная, сода, стабилизатор, сливки растительные для взбивания, сгущеное молоко цельное, сгущеное молоко цельное вареное, груша, сахар, вода, спред, сахар песок, сок лимона, сливки кулинарные, загуститель каби, мята свежая</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 6,3; Жиры 22,0; Углеводы 88,2</p>	225	200	575,80

<p>«Львовский» Блинный торт с вишней и сливочным кремом Состав: молоко, вода, сахар, соль поваренная, яйцо куриное, масло подсолнечное рафинированное, масло сливочное, мука пшеничная, сливки растительные, молоко сгущенное вареное, грецкий орех, вишня замороженная, загуститель Энергетическая ценность: Белки 4,5; Жиры 39,2; Углеводы 61,7</p>	150/35	200	617,70
<p>Блинчики Состав: молоко, вода, сахар, соль поваренная, яйцо куриное, масло подсолнечное рафинированное, масло сливочное, мука пшеничная Энергетическая ценность: Белки 5,0; Жиры 16,5; Углеводы 25,15</p>	130	80	269,60
<p>С начинкой из творожка и клубники Состав: молоко, вода, сахар, соль поваренная, яйцо куриное, масло подсолнечное рафинированное, масло сливочное, мука пшеничная, творог, сливки растительные, клубника Энергетическая ценность: Белки 12,1; Жиры 7,0; Углеводы 39,6</p>	150/20	180	270,10
<p>Чувствуете, какое оно-счастье? Нежные сырники с рикоттой Состав: сыр рикотта, яйцо куриное, мука рисовая, сахар, ванилин, творог, мука пшеничная, клубника заморозка, мята свежая, сметана, ксантановая камедь Энергетическая ценность: Белки 15,5; Жиры 15,9; Углеводы 19,0</p>	105/75	250	280,9
<p>«Морозиво» Мороженое с фруктами Состав: пломбир, груша, виноград, апельсины, киви мята, сахарная пудра, яйцо куриное, сахар, соль поваренная, ванилин, мука пшеничная, ванилин, маргарин Энергетическая ценность: Белки 2,6; Жиры 2,3; Углеводы 1,3</p>	170	150	36,1
<p>«Морозиво» Мороженое с домашними вафлями: пломбир или шоколадное на ваш выбор Состав: мороженое, мята, сахарная пудра, яйцо куриное, сахар, соль поваренная, ванилин, мука пшеничная, ванилин, маргарин Энергетическая ценность: Белки 4,6; Жиры 10,8; Углеводы 29,4</p>	150	150	234,3
<p>«Немного варенья для счастья!» Варенье к чаю: абрикосовое, сливовое, персиковое Состав: абрикос, слива, персик, сахар Способ приготовления: варка</p>	50	50	73,9 84,4 94,8
<p>Фруктовая корзина</p>	800	400	449,1

<p>Ассорти фруктовое: виноград, киви, мандарины, яблоки, бананы, слива</p> <p>Состав: виноград, киви, мандарины, яблоки, бананы, мята, слива</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 5,5; Жиры 2,4; Углеводы 111,7</p>			
<p>Фруктовая корзина</p> <p>Ассорти фруктовое: виноград, киви, мандарины, яблоки, бананы, слива</p> <p>Состав: виноград, киви, мандарины, яблоки, бананы, мята, слива</p> <p>Энергетическая ценность:</p> <p>Белки 2,8; Жиры 1,2; Углеводы 55,9</p>	400	230	245,3

Указанные выше блюда не содержат ГМО