

УТВЕРЖДАЮ

Директор Ресторана «Журавлина»

_____ Гаянская К.В.

ООО «Азбука вкуса»

«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»</p> <p>Салат с форелью слабой соли и драниками</p> <p>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»</p> <p>Салат с вяленой уткой, печеными кабачками, паприкой и свежим огурцом</p> <p>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»</p> <p>Пикантная свекла с микс-салатом, свежими томатами Черри и сырным соусом, с кедровыми орешками и хреном</p> <p>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:</p> <p>Белки 4,9; Жиры 9,6; Углеводы 8,3</p>			
<p>«Овощная дефиляда»</p> <p>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:</p> <p>Белки 8,8; Жиры 31,8; Углеводы 13,4</p>	255	320	374,80
<p>«Оливье»</p> <p>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:</p> <p>Белки 15,2; Жиры 24,2; Углеводы 9,9</p>	205	260	318,50
<p>«Сельдь под шубой»</p> <p>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:</p> <p>Белки 31,5; Жиры 44,2; Углеводы 47,2</p>	315	240	712,2
<p>«Аппетитный»</p> <p>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, свиной 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
<p>ПОЛУФАБРИКАТЫ</p>			
<p>ПЕЛЬМЕНИ</p>			
<p>Пельмени из нежной курицы 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»</p> <p>Блинный торт с вишней и сливочным кремом</p> <p>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</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 4,5; Жиры 39,2; Углеводы 61,7</p>	150/35	200	617,70
<p>Блинчики</p> <p>Состав: молоко, вода, сахар, соль поваренная, яйцо куриное, масло подсолнечное рафинированное, масло сливочное, мука пшеничная</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 5,0; Жиры 16,5; Углеводы 25,15</p>	130	80	269,60
<p>С начинкой из творожка и клубники</p> <p>Состав: молоко, вода, сахар, соль поваренная, яйцо куриное, масло подсолнечное рафинированное, масло сливочное, мука пшеничная, творог, сливки растительные, клубника</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 12,1; Жиры 7,0; Углеводы 39,6</p>	150/20	180	270,10
<p>Чувствуете, какое оно-счастье?</p> <p>Нежные сырники с рикоттой</p> <p>Состав: сыр рикотта, яйцо куриное, мука рисовая, сахар, ванилин, творог, мука пшеничная, клубника заморозка, мята свежая, сметана, ксантановая камедь</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 15,5; Жиры 15,9; Углеводы 19,0</p>	105/75	250	280,9
<p>«Морозиво»</p> <p>Мороженое с фруктами</p> <p>Состав: пломбир, груша, виноград, апельсины, киви мята, сахарная пудра, яйцо куриное, сахар, соль поваренная, ванилин, мука пшеничная, ванилин, маргарин</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 2,6; Жиры 2,3; Углеводы 1,3</p>	170	150	36,1
<p>«Морозиво»</p> <p>Мороженое с домашними вафлями: пломбир или шоколадное на ваш выбор</p> <p>Состав: мороженое, мята, сахарная пудра, яйцо куриное, сахар, соль поваренная, ванилин, мука пшеничная, ванилин, маргарин</p> <p>Энергетическая ценность: Белки 4,6; Жиры 10,8; Углеводы 29,4</p>	150	150	234,3
<p>«Немного варенья для счастья!»</p> <p>Варенье к чаю: абрикосовое, сливовое, персиковое</p> <p>Состав: абрикос, слива, персик, сахар</p> <p>Способ приготовления: варка</p>	50	50	73,9 84,4 94,8
Фруктовая корзина	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
Банкетное меню			
<p>Рулетки из баклажанов</p> <p>Состав: баклажаны, масло подсолнечное рафинированное, соль крупная, перец черный молотый, салат зеленый, помидоры, сыр фета, орех грецкий, морковь</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 53,4 жиры: 20,4 углеводы: 16,1</p>	10 шт 280	700-00	626,2 ккал
<p>Рулетки из цуккини</p> <p>Состав: цуккини, соль крупная, перец черный молотый, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, морковь, шампиньоны, сыр моцарелла, паприка, помидоры черри, зелень укропа</p> <p>Способ приготовления: (не содержит ГМО): без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 35,5 жиры: 4,3 углеводы: 25,1</p>	10 шт 190	600-00	436,80 ккал
<p>Рулетки из ростбифа</p> <p>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 микрорзелени</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 1,5 жиры: 31,4 углеводы: 8,6</p>	10 шт 180	1000-00	692,3 ккал
Бутерброды и канапе			
<p>Бутерброд с подкопченной форелью</p> <p>Состав: батон, масло сливочное, филе форели х/к, яйцо перепелиное, сыр моцарелла - Glabani Mini, огурцы свежие, икра лосося красная, проростки зелени</p> <p>Способ приготовления: без тепловой обработки</p> <p>Белки: 42,9 жиры: 53,3 углеводы: 58,2</p>	370	1600-00.	883,8 ккал
<p>Бутерброд с тартаром из тунца, помидоров и авокадо</p> <p>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,</p> <p>Способ приготовления: запекание</p> <p>Белки: 53,8 жиры: 22,3 углеводы: 64,7</p>	10 шт 390	1400-00	675 ккал
<p>Бутерброд с сыровяленой колбасой</p> <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 крематте, бульон</p>	10 шт 400	1400-00	454,7 ккал

<p>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 крематте, 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>Бутерброд с сыровяной уткой</p> <p>Состав: батон, масло сливочное, грудка утиная выленая (филе утиной грудки, соль нитритная, перец черный молотый, тимьян сухой), перец свежий паприка, сыр моцарелла - Glabani Mini, бульон говяжий, агар-агар, соль, краситель пищевой гелевый</p> <p>Способ приготовления: без тепловой обработки</p> <p>Белки: 18,3 жиры: 21,0 углеводы: 16,8</p>	10 шт 290	1400-00.	329,6 ккал
<p>Бутерброд овощной с сыром</p> <p>Состав: батон, масло сливочное, соус шпинатный (лук репчатый, шпинат, масло подсолнечно рафинированное, сливки кулинарные 33%, горошек зеленый, соль, перец черный молотый), яйцо перепелиное, паприка свежая, помидоры черри свежие, проростки зелень</p> <p>Белки: 24,0 жиры: 27,6 углеводы: 22,0</p>	10 шт 380	1200-00	431,9 ккал
<p>Канопе 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	600-00	399,9 ккал
<p>Канопе с языком и помидоркой черри</p> <p>Состав: язык говяжий, масло сливочное, горчица столовая, салат зеленый, момидоры черри свежие, кунжут черный</p> <p>Способ приготовления: без тепловой обработки</p> <p>Белки: 12,7 жиры: 12,4 углеводы: 2,3</p>	10 шт 160	900-00	180,0 ккал
<p>Канопе с сельдью слабой соли</p> <p>Состав: хлеб бородинский, сельдь слабосоленая (сельдь, вода, соль, сахар песок, лавровый лист, гвоздика, перец черный горошек, корипандр, 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 крематте, 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	700-00.	309,0 ккал
<p>Ассорти из мини чебуреков</p> <p>Состав: состав теста (мука пшеничная, молоко, соль, сахар, вода, яйцо куриное, баранина мякоть, лук репчатый, помидоры свежие, соль, зира, перец черный молотый, филе бедра куриное, сыр сулугуни, шпинат, спред, бульон куриный Knorr, масло подсолнечное для фритюра, соус чесночный (майонез чеснок свежий, сметана, зелень укропа), лук зеленый</p> <p>Способ приготовления: жарка</p>	10 шт 190	250-00	525,3

Белки: 9,0 жиры: 39,7 углеводы: 33,0			
Мини-самса с бараниной Состав: состав теста (мука пшеничная, спред, вода, соль повареная, яйцо куриное), баранина филе, лук репчатый, зира, перец черный молотый, кунжут, масло подсолнечное рафинированное Способ приготовления: запекание Белки: 26,6 жиры: 45,6 углеводы: 75,9	10 шт 250	450-00	826,2
Мини-самса с курицей Состав: состав теста (мука пшеничная, спред, вода, соль повареная, яйцо куриное), филе бедра куриное, лук репчатый, зира, кунжут, масло подсолнечное рафинированное Способ приготовления: запекание Белки: 29,9 жиры: 44,1 углеводы: 75,5	10 шт 250	350-00	824,3
Жареный сыр сулугуни в кунжуте Состав: сыр сулугуни, мука пшеничная, яйцо куриное, кунжут белый, масло подсолнечное рафинированное, помидоры свежие, соль крупная, перец черный молотый, чеснок, проростки зелени Способ приготовления: запекание Белки: 32,6 жиры: 54,0 углеводы: 19,4	10 шт 200	360-00	693,3
ПРОФИТРОЛИ И ЭКЛЕРЫ			
Профитроли с грибным паштетом Состав теста: вода, спред, соль повареная, сахар песок, мука пшеничная, яйцо куриное Состав начинки: шампиньоны свежие, грибы белые заморозка, масло подсолнечное рафинированное, сливки кулинарные 33%, лук репчатый, соль повареная, перец черный молотый, бульон грибной knott, краситель пищевой, проростки зелени Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Белки: 15,5 жиры: 45,4 углеводы: 43,9	10 шт 160 гр	600-00	646 ккал
Профитроли с куриным паштетом Состав теста: вода, спред, соль повареная, сахар песок, мука пшеничная, яйцо куриное Состав начинки: филе куриной грудки, пчень куриная, морковь, лук репчатый, чеснок, спред, сливки кулинарные 33%, краситель пищевой, проростки зелени Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Белки: 31,1 жиры: 20,9 углеводы: 24,0	10 шт 160 гр	600-00	466,8
Профитроли с паштетом из кролика Состав теста: вода, спред, соль повареная, сахар песок, мука пшеничная, яйцо куриное Состав начинки: филе кролика, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, сливки кулинарные 33%, соль повареная, перец черный молотый, чеснок, паштет из кролика, масло сливочное, краситель пищевой, проростки зелени Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Белки: 20,8 жиры: 45,2 углеводы: 41,3	10 шт 160 гр	600-00	655,0
Профитроли с подкопченной форелью Состав теста: вода, спред, соль повареная, сахар песок, мука пшеничная, яйцо куриное Состав начинки: филе форели х/к, сыр крематте, сливки кулинарные 33%, соль повареная, перец черный молотый, агар-агар, манго свежий, рыбный бульон, краситель пищевой, проростки зелени Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Белки: 25,8 жиры: 33,7 углеводы: 32,8	10 шт 220 гр	1200-00	540,8
Эклеры с тунцом и манго Состав теста: вода, спред, соль повареная, сахар песок, мука пшеничная, яйцо куриное	10 шт 250 гр	1000-00.	716,0

<p>Состав начинки: тунец филе, сыр крематте, сливки кулинарные 33%, соль повареная, перец черный молотый, агар-агар, манго свежий, рыбный бульон, краситель пищевой, проростки зелени</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 32,7 жиры: 45,0 углеводы: 44,0</p>			
<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 крематте, 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 крематте, 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 крематте, 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 восточный с хрустящими баклажанами</p> <p>Состав: помидоры свежие, баклажаны, крахмал кукурузный, соль повареная, салат зеленый, кинза, зелень, мало подсолнечное рафинированное, сок лимона, соус Чили сладкий - ARoy-D, чеснок, перец чили свежий, сыр фета, соус крем бальзамический,</p> <p>Способ приготовления: без тепловой обработки</p> <p>Белки: 4,4 жиры: 10,2 углеводы: 26,9</p>	170	310-00	217,1
<p>Салат из курицы и говядины со свежими овощами</p> <p>Состав: говядина, филе куриной грудки, перец паприка, помидоры свежие, баклажаны, салат зеленый, соль повареная, лук красный, масло подсолнечное рафинированное, соус соевый, чеснок, хиели сунели, перец черный молотый, зелень, кинза, помидоры черри свежие, бульон говяжий, агар агар, краситель пищевой, проростки зелени</p> <p>Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки</p> <p>Белки: 19,9 жиры: 18,5 углеводы: 8,2</p>	215	360-00	279,4
<p>Салат с морепродуктами</p> <p>Состав: кабачок свежий, салат зеленый, сыр крематте, 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	495-00	128,3
<p>Салат Цезарь с креветками</p> <p>Состав: салат романо, яичный желток, масло подсолнечное</p>	180	510-00	180,4

<p>рафинированное, соль повареная, чеснок, сок лимона, анчоусы в масле, каперсы консервированные, сыр пармезан, помидоры черри свежие, батон, креветки тигровые</p> <p>Способ приготовления: без тепловой обработки</p> <p>Белки: 17,9 жиры: 9,4 углеводы: 6,1</p>			
<p>Салат Цезарь с курицей</p> <p>Состав: салат романо, яичный желток, масло подсолнечное рафинированное, соль повареная, чеснок, сок лимона, анчоусы в масле, каперсы консервированные, сыр пармезан, помидоры черри свежие, батон, филе куриной грудки</p> <p>Способ приготовления: без тепловой обработки</p> <p>Белки: 22,5 жиры: 12,5 углеводы: 6,8</p>	185	320-00	229,4
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
<p>Стейк из форели с диким рисом</p> <p>Состав: филе морской форели, соль повареная, сок лимона, масло подсолнечное рафинированное, дикий рис, перец черный молотый, сливки кулинарные 33 %, перец паприка свежий, фасоль стручковая замороженная, лимон, проростки зелени</p> <p>Способ приготовления: тушение</p> <p>Белки: 45,1 жиры: 3,6 углеводы: 105,1</p>	350	850-00	645,4
<p>Стейк из масляной рыбой с зеленью</p> <p>Состав: филе масляной рыбы, соль повареная, перец черный молотый, лимонный сок, зелень тимьяна, масло подсолнечное рафинированное, салат зеленый, шпинат свежий, помидоры свежие, масло оливковое рафинированное, сок апельсиновый, фрэш апельсиновый, масло сливочное, крахмал кукурузный, апельсины свежие, бульон рыбный, агар агар, краситель пищевой гелевый, зелень тимьяна</p> <p>Способ приготовления: тушение</p> <p>Белки: 1,2 жиры: 10,7 углеводы: 7,6</p>	220	620-00	131,2
<p>Утиная грудка с овощами под ягодным соусом</p> <p>Состав: филе утиной грудки, соль повареная, перец черный молотый, тимьян зелень, масло подсолнечное рафинированное, кабачки свежие, капуста брокколи замороженная, перец паприка свежая, помидоры черри свежие, соус Чили сладкий - ARou-D, картофель, клюква, смородина черная, сахар песок, вода, крахмал кукурузный, бульон говяжий, агар агар, краситель пищевой гелевый</p> <p>Способ приготовления: тушение</p> <p>Белки: 22,8 жиры: 26,2 углеводы: 30,9</p>	300	450-00	450,4
<p>Плов с говядиной</p> <p>Состав: говядина, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, рис белый круглозерный, соль поваренная, зира, барбарис чеснок, гранат, помидоры свежие, проростки зелени</p> <p>Способ приготовления: тушение</p> <p>Белки: 20,6 жиры: 29,8 углеводы: 88,5</p>	300/1000	420/1350	704,5
<p>Корейка на кости с печеным картофелем</p> <p>Состав: свиная корейка на кости, шампиньоны свежие, грибы белые заморозка, масло подсолнечное рафинированное, соль поваренная, зелень тимьяна, сыр голландский, чеснок сушеный, картофель, помидоры черри свежие, проростки зелени, маслины консервированные</p> <p>Способ приготовления: запекание</p> <p>Белки: 35,3 жиры: 44,5 углеводы: 31,5</p>	340	450-00.	668,4
<p>Говяжья вырезка с черносливом и овощами</p> <p>Состав: говядина вырезка, чернослив, сливки кулинарные 33%, вода, соево-деми-гласс сухой Knorr, соль повареная, картофель, молоко, спред, кукуруза початки заморозка, горошек зеленый заморозка, помидоры свежие, помидоры черри свежие, проростки зелени</p> <p>Способ приготовления: запекание</p> <p>Белки: 21,8 жиры: 34,0 углеводы: 53,0</p>	295	620-00.	605,0

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	1900-00	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	600-00.	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, шоколад 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	1500-00	869,2
Мотти с малиновой начинкой Состав теста: : мука рисовая, крахмал кукурузный, сахар песок, соль	10 шт 230	800-00	173,5

повареная, сироп кленовый, молоко, краситель пищевой гелевый, масло подсолнечное рафинированное Творог, сахар песок, желатин листовой, ванилин, малина заморозка, сахар песок, вода, ежевика свежая, марципан, гель нейтральный Способ приготовления: выпекание Белки: 13,7 жиры: 6,2 углеводы 17,0			
Мини-чизкейк «манго» Состав: мука миндальная, мука пшеничная, яйцо куриное, сахар песок, сыр плавленый сливочный, пюре манговое заморозка, сливки растительные, желатин листовой, ванилин, манго консервированный, гель нейтральный Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Белки: 38,5 жиры 67,9 углеводы 50,4	10 шт 350	1100-00	967,3
Малиновое суфле на нугатине с ежевикой Состав: кунжут белый, кунжут черный, сахар песок, глюкозный сироп, масло сливочное, малина заморозка, желатин листовой, сыр крематте, сивки растительные, ежевика свежая Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Белки: 2,7 жиры 17,7 углеводы 20,6	10 шт 190	1500-00	527,0
Малиновое суфле на нугатине с клубникой Состав: кунжут белый, кунжут черный, сахар песок, глюкозный сироп, масло сливочное, малина заморозка, желатин листовой, сыр крематте, сивки растительные, клубника свежая, ежевика свежая Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Белки 3,1 жиры 18,,7 углеводы 24,2	10 шт 220	1400-00	546,0
Круассан с клубникой Состав: тесто слоеное бездрожжевое, мука пшеничная, клубника заморозка, сахар песок, загуститель каби, яйцо куриное, сахарная пудра Способ приготовления: выпекание Белки 13,0 жиры 26,9 углеводы 102,6	10 шт 250	400-00	704,9
Круассан с вишней Состав: тесто слоеное бездрожжевое, мука пшеничная, вишня заморозка, сахар песок, загуститель каби, яйцо куриное, сахарная пудра Способ приготовления: выпекание Белки 12,4 жиры 26,9 углеводы 138,0	10 шт 250	400-00	843,7
Круассан с черникой Состав: тесто слоеное бездрожжевое, мука пшеничная, черника заморозка, сахар песок, загуститель каби, яйцо куриное, сахарная пудра Способ приготовления: выпекание Белки 13,4 жиры 27,1 углеводы 92,7	10 шт 250	400-00	668,3
Круассан с вареной сгущенкой Состав: тесто слоеное бездрожжевое, мука пшеничная, молоко сгущенное вареное, яйцо куриное, сахарная пудра Способ приготовления: выпекание Белки 14,6 жиры 30,0 углеводы 142,6	10 шт 250	400-00	898,6
Торт Наполеон с кремом пломбир Состав: тесто слоеное бездрожжевое, яичный желток, сахар песок, молоко.ю крахмал кукурузный, масло сливочное Способ приготовления: выпекание Белки 34,0 жиры 213,6 углеводы 214,9	1000	1600-00	2917,9
Торт Трюфельно-шоколадный Состав: яйцо куриное, сахар песок, мука пшеничная, какао, разрыхлитель, масло подсолнечное рафинированное, соль повареная, вода, сливки растительные, крахмал кукурузный, масло сливочное,	1000	1500-00	3941,8

молоко сгущеное цельное, коньяк Способ приготовления: выпекание Белки 26,3 жиры 330,4 углеводы 215,8			
Торт Чизкейк классический сырно-сливочный с шоколадным бисквитом Состав: яйцо куриное, сахар песок, мука пшеничная, какао, разрыхлитель, масло подсолнечное рафинированное, соль повареная, вода, сыр крематте, желатин пищевой, вода, сливки растительные, шоколадная глазурь темная Способ приготовления: выпекание Белки 63,6 жиры 127,9 углеводы 400,2	1000	1400-00.	3006,6
Торт со сливочным кремом и вишней на коньяке 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 крематте, вишня заморозка, коньяк, загуститель каби Способ приготовления: выпекание Белки 27,0 жиры 130,8 углеводы 262,5	1000	1400-00	2335,0
Оформление к тарту с шоколадной пастой и физалисом Состав: шоколад белый, физалис свежий, орех пекан, бэзе (сахар песок, белок сухой, вода) Способ приготовления: без дополнительной тепловой обработки Белки 3,5 жиры 15,7 углеводы 51,9	115	600-00.	362,1
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	60	600-00	86,4
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	170	600-00.	684,0
Скажи «ДА» шашлыкам!			
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	140/25	290-00	318,2
Шашлык из свиной шеи	140/25	340-00	289,2

<p>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</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка на углях</p> <p>Жиры: 23,9 Белки: 17,4 Углеводы: 9,4</p>			
<p>Шашлык из баранины</p> <p>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</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка на углях</p> <p>Жиры: 18,1 Белки: 21,3 Углеводы: 10,4</p>	140/25	480-00	289,5
<p>Шашлык из масляной рыбы</p> <p>Состав: масляная рыба, соль повареная, перец черный горошек, лимон, укроп, петрушка, соус имбирон-лимонный (имбирь корень, вино сухое белое, соль повареная, сливки кулинарные 33%, куркума), лаваш армянский</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка на углях</p> <p>Жиры: 9,0 Белки: 2,9 Углеводы: 17,7</p>	130/30/50	490-00.	163,2
<p>Люля-кебаб из курицы</p> <p>Состав: филе куриного бедра и куриной грудки, сало свиное, лук репчатый, перец черный молотый, соль повареная, 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	260-00.	318,0
<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	290-00.	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	350-00	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, колбаска домашняя куриная, колбаска домашняя свиная, огурцы свежие, лук маринованный (лук репчатый, уксус столовый 70%, соль повареная, сахар песок), лаваш армянский, соус барбекю (вода, тоиматная паста, перец черный молотый, соль повареная, лук красный, масло подсолнечное рафинированное, соус ворчестер, сахар-песок, кориандр, перец красный молотый, чеснок, кинза, зелень, соус чесночный (сметана, майонез, чеснок, зелень), свиные ребра, соль повареная, розмарин, масло подсолнечное рафинированное, соус устричный, соус ворчестер, тимьян зелень,</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка на углях</p> <p>Жиры: 197,6 Белки: 196,1 Углеводы: 52,7</p>	1130/200/ 100	2350-00	2773,5
<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: 0</p>	За 100 гр сырого мяса	160	200,0
<p>Колбаска домашняя из курицы</p> <p>Состав: филе бедра куриное, чеснок, сливки кулинарные 33 % соль повареная, лук репчатый, кориандр молотый, говяжья черева, лаваш армянский, лук маринованный (лук репчатый, уксус столовый 70%, соль повареная, сахар песок), зелень (укроп, петрушка)</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка на углях</p>	100/25	220	286,0

Жиры: 16,9 Белки: 22,9 Углеводы: 10,5			
<p>Колбаска домашняя из свинины</p> <p>Состав: свинина корейка б/к, говядина филе, яйцо куриное, соль повареная, перец черный молотый, лук репчатый, сметана, говяжья чкрева, лаваш армянский, лук маринованный (лук репчатый, уксус столовый 70%, соль повареная, сахар песок), зелень (укроп, петрушка)</p> <p>Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка на углях</p> <p>Жиры: 46,6 Белки: 30,2 Углеводы: 9,0</p>	190/25	300-00	576,3
<p>Куриные крылышки</p> <p>Состав: крылья куриные, соль повареная, 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	290-00	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 повареная, 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	410-00	642,2
<p>Кольца кальмара с соусом сливочный чили</p> <p>Состав: кальмары, вода, мука темпурная, мука пшеничная, сухари панко, соль повареная, 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	250-00	827,7
<p>Картофель фри под сыром пармезан</p> <p>Состав: картофель фри 6*6, соль повареная, 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	190-00	226,2
<p>Картофель с зеленью</p> <p>Состав: картофель, соль повареная, перец черный молотый, зелень</p>	180	130-00	156,0

(укроп, петрушка) Способ приготовления (не содержит ГМО): варка Жиры: 0,1 Белки: 3,2 Углеводы: 35,5			
Шампиньоны Состав: шампиньоны свежие, соль повареная, перец черный молотый, чеснок очищенный, соус соевый Способ приготовления (не содержит ГМО): жарка во фритюре Жиры: 0,5 Белки: 3,3 Углеводы: 3,7	140-00	250-00	32,9

Указанные выше блюда не содержат ГМО