

Ресторан «Гави»

1. Перечень услуг и условия их оказания:

Ресторан «Гави» предоставляет услугу общественного питания.

Режим работы ресторана «Гави»: пн-вс.: 12:00 до 24:00

2. Условия оплаты услуг: оплата услуг осуществляется способами, установленными действующим законодательством РФ, в том числе в безналичном порядке, наличными денежными средствами.

3. Информация о предлагаемой продукции общественного питания:

## Пищевая и энергетическая ценность основного меню ресторана GAVI

| Наименование<br>блюда                         | Выход<br>блюда,<br>г | Жиры,<br>г.               | Белки,<br>г. | Углево-<br>ды, г. | Калорий<br>ность,<br>ккал | Состав блюда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------|----------------------|---------------------------|--------------|-------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               |                      | Содержание в 100 г. блюда |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Брускетты:                                    |                      |                           |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Брускетта<br>краб/страчателла/скрамбл         | 170                  | 14                        | 9            | 11                | 200                       | Хлеб ржаной (мука пшеничная, смесь чиабатта (мука из твердой пшеницы, морская соль, закваска сухая, солодовый экстракт, пшеничная клейковина, гуаровая камедь, сухая кисломолочная сыворотка, декстроза, эмульгатор, стабилизатор E170, масло подсолнечное, энзимы, аскорбиновая кислота), смесь натурзауэр (ржаная мука, закваска), смесь премиум мальц солодовый экстракт, дрожжи, масло оливковое), <b>заправка базиликово чесночная</b> (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), <b>мясо краба, сыр страчателла, помидоры свежие, салат руккола, яйцо куриное, масло оливковое, масло сливочное, базилик свежий, соль, масло базиликовое</b> (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Главная брускетта Пьемонта<br>Вителло Тоннато | 120                  | 14                        | 14           | 12                | 230                       | Хлеб ржаной (мука пшеничная, смесь чиабатта(мука из твердой пшеницы, морская соль, закваска сухая, солодовый экстракт, пшеничная клейковина, гуаровая камедь, сухая кисломолочная сыворотка, декстроза, эмульгатор, стабилизатор E170, масло подсолнечное, энзимы, аскорбиновая кислота), смесь натурзауэр (ржаная мука, закваска), смесь премиум мальц солодовый экстракт, дрожжи, масло оливковое), <b>заправка базиликово чесночная</b> (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), <b>вителло тоннато</b> (говядина глазной мускул, лук репчатый, морковь свежая, сельдерей стебель, лавровый лист, тимьян, соль), <b>соус для вителло тоннато</b> (желток куриного яйца, сахар, масло оливковое, уксус винный белый, горчица дижонская, сок лимона, соль, масло оливковое, тунец консервированный, каперсы, анчоусы), <b>помидоры черри вяленые</b> (помидоры черри, тимьян, сок лимона, соль, сахар, чеснок, сок апельсина, цедра лимона и апельсина, масло оливковое), <b>каперсы, маслины, яйцо перепелиное, масло базиликовое</b> (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), <b>микрозелень</b> |
| Брускетта с томатами и<br>авокадо             | 160                  | 15                        | 3            | 17                | 210                       | Хлеб ржаной (мука пшеничная, смесь чиабатта (мука из твердой пшеницы, морская соль, закваска сухая, солодовый экстракт, пшеничная клейковина, гуаровая камедь, сухая кисломолочная сыворотка, декстроза, эмульгатор, стабилизатор E170, масло подсолнечное, энзимы, аскорбиновая кислота), смесь натурзауэр (ржаная мука, закваска), смесь премиум мальц солодовый экстракт , дрожжи, масло оливковое), <b>заправка базиликово чесночная</b> (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), <b>помидоры свежие, соль, пюре авокадо</b> (авокадо, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), петрушка, сок лимона, перец чили ,соль), <b>редис, микрозелень, масло базиликовое</b> (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), <b>икра из бальзамика</b> (уксус бальзамический, сахар, агар-агар, масло подсолнечное, желатин)                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Наименование<br>блюда                                                    | Выход<br>блюда,<br>г | Жиры,<br>г.               | Белки,<br>г. | Углево-<br>ды, г. | Калорий<br>ность,<br>ккал | Состав блюда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------|--------------|-------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                          |                      | Содержание в 100 г. блюда |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Устрицы по сезону с соусом шалот и лимоном                               | 1 шт                 | 3,5                       | 13           | 6                 | 110                       | Устрица, хлеб ржаной (мука пшеничная, смесь чиабатта(мука из твердой пшеницы, морская соль, закваска сухая, солодовый экстракт, пшеничная клейковина, гуаровая камедь, сухая кисломолочная сыворотка, декстроза, эмульгатор, стабилизатор E170, масло подсолнечное, энзимы, аскорбиновая кислота), смесь натурзауэр (ржаная мука, закваска), смесь премиум мальц солодовый экстракт, дрожжи, масло оливковое), уксус винный красный, петрушка свежая, лук красный маринованный (лук репчатый красный, соль, масло оливковое, кино красное, сахар, розмарин, сок апельсина, уксус бальзамический), лимон                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Холодные закуски:                                                        |                      |                           |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Крудо из гребешка                                                        | 90                   | 8,69                      | 11,89        | 4,12              | 142,28                    | Гребешок, маринад на крудо (горчица зернистая, масло оливковое, сок лимона, сахар), мармелад перечный (перец сладкий, перец чили, сахар, соль), микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), редис, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), соль розовая, масло оливковое, лук репчатый красный                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Крудо из сибаса с песто и кремом из сыра рикотта                         | 155                  | 5                         | 13           | 4,5               | 120                       | Сибас, маринад на крудо (горчица зернистая, масло оливковое, сок лимона, сахар), соус "Песто" (масло подсолнечное, чеснок, базилик, орех кедровый, сыр пармезан, сок лимона, соль), крем рикотта (сыр рикотта, йогурт, цедра лимона, соль), тартар из помидоров конкасе (помидоры свежие, лук репчатый красный, крем бальзамик (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), орех кедровый, масло оливковое, микрозелень, соль, перец черный                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Тартар из тунца с томатами и авокадо                                     | 140                  | 8,5                       | 18           | 3,5               | 160                       | Тунец, авокадо, соус кунжутно-соевый (чеснок, кунжут, соус соевый, крахмал кукурузный), помидоры свежие, икра из бальзамика (уксус бальзамический, сахар, агар-агар, масло подсолнечное, желатин), редис, лук сибулет, соль, перец черный                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Трио тартаров с гуакомоле                                                | 140                  | 12,3                      | 15,04        | 4,1               | 187,9                     | Гребешок, тунец, семга, маринад имбирно-соевый (имбирь корень, перец чили, чеснок, сок лимона, соус соевый, масло оливковое, сахар, соль), пюре авокадо (авокадо, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), петрушка, сок лимона, перец чили, соль), микрозелень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Карпаччо из говядины с муссом из Пармезана                               | 100                  | 5,5                       | 14           | 2                 | 110                       | Говядина вырезка, соль морская, перец черный, заправка трюфельная (масло оливковое, уксус бальзамический, соус соевый, масло трюфельное), мусс из пармезана (сливки, сыр пармезан, сыр креметте), салат рукола, сыр пармезан                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Тартар из говядины с соусом из каперсов                                  | 130                  | 5                         | 16           | 8                 | 140                       | Говядина вырезка, лук репчатый красный, масло оливковое, крем бальзамик (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), яйцо перепелиное, каперсы, микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), сыр пармезан, хлеб фермерский (мука пшеничная, смесь чиабатта (мука из твердой пшеницы ,морская соль, закваска сухая, солодовый экстракт, пшеничная клейковина, гуаровая камедь, сухая кисломолочная сыворотка, декстроза, эмульгатор, стабилизатор E170, масло подсолнечное, энзимы, аскорбиновая кислота), смесь натурзауэр (ржаная мука, закваска), дрожжи, сахар, масло оливковое), заправка на тартар из говядины (горчица дижонская, соус соевый, соус ворчестер, каперсы, перец чили, базилик свежий), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), каперсы, соль, перец черный |
| Лосось деликатного посола с тапенадой из оливок и кремом из сыра рикотта | 140                  | 9                         | 14           | 5,5               | 160                       | Семга слабосоленая (семга, сахар, соль морская, укроп), соус тапенада из оливок (оливки, масло оливковое, базилик, сок лимона, чеснок), лимон, крем рикотта (сыр рикотта, йогурт, цедра лимона, соль), микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), масло оливковое, лук сибулет, каперсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| Наименование<br>блюда                                        | Выход<br>блюда,<br>г | Жиры,<br>г.               | Белки,<br>г. | Углево-<br>ды, г. | Калорий<br>ность,<br>ккал | Состав блюда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------|--------------|-------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                              |                      | Содержание в 100 г. блюда |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Вителло тоннато                                              | 180                  | 7,5                       | 16           | 5                 | 150                       | Вителло тоннато (говядина глазной мускул, лук репчатый, морковь свежая, сельдерей стебель, лавровый лист, тимьян, соль), соус для вителло тоннато (желток куриного яйца, сахар, масло оливковое, уксус винный белый, горчица дижонская, сок лимона, соль, масло оливковое, тунец консервированный, каперсы, анчоусы), каперсы, помидоры черри свежие, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), микс салатной зелени (салат ффрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс)                                                                           |
| Антипасто из пармского окорока, салями Гурме и сыра пармезан | 90                   | 8                         | 16           | 6                 | 160                       | Ветчина пармская (окорок свиной, соль, нитрит натрия, глюкоза, пряности, экстракты пряностей, мальтодекстрин, стартовая культура), колбаса салями (свинина, соль, фиксатор окраски нитрит натрия, пряности, экстракты пряностей, декстроза, следовые культуры), перец чили маринованный (перцы Бикиньо, вода, сахар, винный уксус, соль, антиокислитель Е300, уплотнитель е509), каперсы, базилик свежий, масло оливковое, сыр пармезан, маслины, оливки с костью                                                                                                                                       |
| Капрезе с карамельным бальзамиком                            | 270                  | 15                        | 10           | 7                 | 197                       | Сыр моцарелла, помидоры, масло оливковое, крем бальзамик (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), базилик свежий, масло оливковое                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Сыр буррата с томатным тартаром                              | 160                  | 23,5                      | 16,42        | 8,16              | 307,62                    | Сыр буррата, томатный тартар (помидоры свежие, лук репчатый красный, крем бальзамик (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), соль, перец черный), помидоры черри вяленые (помидоры черри, тимьян, сок лимона, соль, сахар, чеснок, сок апельсина, цедра лимона и апельсина, масло оливковое), каперсы, соус песто (масло подсолнечное, чеснок, базилик, орех кедровый, сыр пармезан, сок лимона, соль), салат руккола, икра из бальзамика (уксус бальзамический, сахар, агар-агар, масло подсолнечное, желатин), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат) |
| Рийет из лосося                                              | 120                  | 14,5                      | 12,4         | 3,8               | 196,2                     | Семга су-вид (семга, масло оливковое), соль, сыр креметте, сливки из коровьего молока, цедра лимона, лимон свежий, лук сибует, микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), редис, каперсы, соус тапенада из оливок (оливки, масло оливковое, базилик, сок лимона, чеснок), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)                                                                                                                                                                                                   |
| Сыр Тартуфо                                                  | 50                   | 6                         | 21           | 17                | 200                       | Сыр Тартуфо,мед                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Сыр Бри                                                      | 50                   | 5                         | 13           | 16                | 160                       | Сыр бри, мед                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Сыр Пармезан                                                 | 50                   | 5,5                       | 20           | 16                | 190                       | Сыр Пармезан,мед                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Сыр Дорблю                                                   | 50                   | 5                         | 18           | 16                | 180                       | Сыр Дорблю, мед                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Салаты:                                                      |                      |                           |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Теплый салат из осьминога                                    | 190                  | 12                        | 7            | 10                | 180                       | Осьминог (осьминог, сельдерей корень, морковь свежая, лук репчатый, лук репчатый, уксус винный красный), масло сливочное, масло оливковое, картофель мини, фасоль стручковая, помидоры черри свежие, заправка базиликово-чесночная (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), салат руккола, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)                                                                                                                                                                                                                              |
| Тосканский салат с крабои и разными помидорами               | 250                  | 4,4                       | 9,7          | 5,2               | 99,4                      | Помидоры желтые, помидоры кумато, помидоры красные, лук красный, соль морская, сахар, перец черный горошком, заправка трюфельная (масло оливковое, уксус бальзамический, соус соевый, масло трюфельное), крабовое мясо, сыр страчателла, каперсы, базилик, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Тигровые креветки с брокколи и авокадо на соусе пармезан     | 200                  | 6                         | 11           | 4                 | 110                       | Креветки тигровые, авокадо, помидоры свежие, капуста брокколи, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), соус пармезан (сливки из коровьего молока, чеснок, соль), салат руккола, масло оливковое                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Наименование<br>блюда                          | Выход<br>блюда,<br>г | Жиры,<br>г.               | Белки,<br>г. | Углево-<br>ды, г. | Калорий<br>ность,<br>ккал | Состав блюда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------|----------------------|---------------------------|--------------|-------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                |                      | Содержание в 100 г. блюда |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Салат со свежим тунцом и<br>овощным букетом    | 240                  | 7                         | 12           | 7,5               | 140                       | Тунец, картофель, фасоль стручковая, лук репчатый<br>красный, соус "Нисуаз" (тимьян свежий, горчица<br>зернистая, чеснок, сахар, масло оливковое, сок лимона,<br>уксус винный белый), яйцо перепелиное, каперсы,<br>помидоры черри, микс салатной зелени (салат фрилис,<br>салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат<br>триплекс), маслины                                                                                                                                                                                                                                          |
| Зеленый салат с цыпленком и<br>муссом Пармезан | 220                  | 10                        | 8,5          | 3                 | 130                       | Салат романо, масло базиликовое (базилик, петрушка,<br>масло оливковое, соль, шпинат), куриное филе су-вид<br>(филе куриное, масло оливковое, соль, перец черный,<br>тимьян, розмарин, чеснок), бобы эдамаме, капуста<br>брокколи, печенье из пармезана (масло сливочное, сыр<br>пармезан, мука пшеничная), мусс из пармезана (сливки,<br>сыр пармезан, сыр креметте), масло базиликовое<br>(базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)                                                                                                                                               |
| Большой зеленый салат                          | 260                  | 11,05                     | 1,82         | 7,5               | 136,76                    | Авокадо, салат романо, салат фрилис, салат корн,<br>салат мангольд, руккола, триплекс, бобы эдамаме,<br>сахар, соль, масло оливковое, сельдерей корень, уксус<br>винный белый, яблоки, маринад имбирно-соевый<br>(имбирь корень, перец чили, чеснок, сок лимона, соус<br>соевый, масло оливковое, сахар, соль), микрозелень                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Лосось                                         | 50                   | 6,5                       | 20,5         | 4,2               | 157,5                     | Семга, сахар, соль морская, укроп                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Креветки                                       | 60                   | 8,3                       | 17,0         | 0,0               | 142,6                     | Креветки , масло оливковое                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Пармезан тёртый                                | 15                   | 28,4                      | 33,0         | 0,0               | 387,6                     | Сыр пармезан                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Салат римский из овощей с<br>сыром Фета        | 270                  | 4,5                       | 3            | 4,5               | 75                        | Помидоры свежие, огурцы свежие, перец сладкий<br>свежий, маслины, каперсы плоды, салат романо, лук<br>репчатый красный, сыр фета (молоко коровье, соль,<br>закваска на основе мезофильно-термофильных<br>молочнокислых микроорганизмов, сычужный фермент),<br>соус (масло подсолнечное, соль, перец черный, сахар<br>песок, базилик свежий, петрушка свежая, сок лимона),<br>крем из Феты (сыр Фета, сливки), специя Дукка (орех<br>фундук, миндаль, кунжут, кумин, кориандр, перец<br>черный, тимьян свежий, соль морская, куркума),<br>микрозелень, орегано специи, малина сублимированная |
| Супы:                                          |                      |                           |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Гаспачо с авокадо                              | 270                  | 6,62                      | 1,58         | 6,19              | 90,66                     | Гаспачо основа (помидоры свежие, помидоры<br>консервированные в собственном соку, соль, сахар,<br>масло оливковое, соус табаско, соус ворчестер, уксус<br>бальзамический), редис, сельдерей, авокадо, соус<br>нисуаз (тимьян свежий, горчица зернистая, чеснок,<br>сахар, масло оливковое, сок лимона, уксус винный<br>белый), соль, перец черный, базилик, икра из<br>бальзамика (уксус бальзамический, сахар, агар-агар,<br>масло подсолнечное, желатин), масло базиликовое<br>(базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат),<br>сыр пармезан                                         |
| Суп из трех видов рыб                          | 300                  | 1                         | 4            | 5                 | 45                        | Сибас, палтус, лосось, картофель, бульон рыбный<br>(рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый,<br>сельдерей корень, соль), помидоры, масло оливковое,<br>соль, лук сибулет                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Минестроне с цыпленком                         | 350                  | 5,5                       | 7,5          | 4,5               | 100                       | Минестроне база (морковь, сельдерей стебель, капуста<br>брокколи, кабачки, горошек зеленый, помидоры свежие,<br>масло оливковое, чеснок, тимьян, соль), бульон куриный<br>(курица тушка, морковь, лук репчатый, сельдерей<br>корень, масло оливковое, соль), куриное филе су-вид<br>(филе куриное, масло оливковое, соль, перец черный,<br>тимьян, розмарин, чеснок)                                                                                                                                                                                                                         |
| Крем-суп из белых грибов                       | 300                  | 5                         | 8            | 5                 | 95                        | Крем грибной основа (грибы шампиньоны, грибы белые,<br>чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), грибы<br>белые, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло<br>оливковое, соль, шпинат), сливки 33%, масло<br>трюфельное, соль                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Тыквенный суп с соцветиями<br>брокколи         | 300                  | 2                         | 1,5          | 7,5               | 55                        | Крем суп тыквенный основа (тыква, масло оливковое,<br>тимьян, чеснок, сельдерей корень, чеснок, лук репчатый<br>белый, масло оливковое, вода питьевая), капуста<br>брокколи, орех кедровый, масло базиликовое (базилик,<br>петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), микрозелень                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Наименование<br>блюда                                                    | Выход<br>блюда,<br>г | Жиры,<br>г.               | Белки,<br>г. | Углево-<br>ды, г. | Калорий<br>ность,<br>ккал | Состав блюда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------|--------------|-------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                          |                      | Содержание в 100 г. блюда |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Паста, ризотто, равиоли:                                                 |                      |                           |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Тальятелле с морепродуктами в соусе лемонграсс                           | [4]R[-1]C[-1]        | 5,5                       | 17           | 13                | 170                       | Тесто желтое с куркумой (мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, яйцо куриное, куркума ,соль, масло оливковое), креветки, гребешок, мидии, масло оливковое, соус "Лемонграсс" (молоко кокосовое, сливки из коровьего молока, молоко коровье, кинза, перец чили, трава лимонника, соль, имбирь корень), горошек зеленый, томаты консервированные, соль, чеснок, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), вино белое, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), базилик свежий, соль                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Зеленые феттучини с подкопченным лососем в розовом соусе с красной икрой | 300                  | 5,5                       | 19           | 14                | 180                       | Тесто зеленое со шпинатом (мука пшеничная, масло оливковое, яйцо куриное, шпинат), сливки, сыр креметте, соус томатный основной (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок, томат консервированный (помидоры и томатный сок), бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), томаты консервированные, семга, икра красная лососевая, петрушка, базилик, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Лингвини качо э пепе с крабом                                            | 220                  | 19,3                      | 12,1         | 25,8              | 325,2                     | Тесто желтое с куркумой (мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, яйцо куриное, куркума, соль, масло оливковое), крабовое мясо, сливки, базилик, сыр чеддер, вино белое, масло сливочное, перец черный кампотский, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), соль                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Спагетти с пармским окороком с соусом Пармезан                           | 240                  | 6                         | 15           | 14                | 170                       | Спагетти, сельдерей, лук репчатый, морковь, соль, сливки, сыр пармезан, чеснок, масло оливковое, ветчина, петрушка, перец чёрный                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Фузилли с уткой в соусе Жу                                               | 320                  | 18,5                      | 9,7          | 5,1               | 226,9                     | Паста фузилли, утиное филе су-вид (утиное филе, сельдерей корень, морковь, тимьян, масло оливковое, соль, чеснок, перец черный), соус Деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельdereц корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), соус "Черный перец" (перец черный, масло сливочное, кетчуп, сахар, соус ворчестер, соус соевый, соус Деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, сельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), заправка базиликово-чесночная (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), кумин, базилик свежий, помидоры черри вяленые (помидоры черри, тимьян, сок лимона, соль, сахар, чеснок, сок апельсина, цедра лимона и апельсина, масло оливковое), сыр пармезан, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), бульон куриный (курица тушка, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, масло оливковое, соль), масло сливочное |
| Лингвини с гребешком и рукколой                                          | 260                  | 20,3                      | 10,6         | 20,2              | 305,3                     | Тесто желтое с куркумой (мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, яйцо куриное, куркума ,соль, масло оливковое), масло оливковое, чеснок свежий, перец чили свежий, вино белое, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), масло сливочное, петрушка, гребешок морской, салат руккола, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), специя Дукка (орех фундук, миндаль, кунжут, кумин, кориандр, перец черный, тимьян свежий, соль морская, куркума)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Наименование<br>блюда              | Выход<br>блюда,<br>г | Жиры,<br>г.               | Белки,<br>г. | Углево-<br>ды, г. | Калорий<br>ность,<br>ккал | Состав блюда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------|----------------------|---------------------------|--------------|-------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    |                      | Содержание в 100 г. блюда |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Лазанья Болоньезе                  | 300                  | 6                         | 14           | 11                | 150                       | Соус болоньез (говядина вырезка, говядина лопатка б/к, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, масло оливковое, томаты консервированные, соль, перец черный, мускатный орех, тимьян, розмарин), тесто для лазаньи (мука пшеничная, яйцо куриное, куркума), соус Бешамель (молоко коровье, масло сливочное, мука пшеничная, мускатный орех, соль), сыр пармезан, сыр моцарелла, масло сливочное, соус Бешамель на сливках (сливки из коровьего молока, мускатный орех), сыр пармезан, соус "Черный перец" (перец черный, масло сливочное, кетчуп, сахар, соус ворчестер, соус соевый, соус Деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, сельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), базилик свежий |
| Ризотто с креветками и соусом биск | 300                  | 16,6                      | 9,0          | 20,1              | 266,3                     | Рис для ризотто (рис карнаролли, вино белое, лук репчатый, масло оливковое), соус "Биск" (масло оливковое, морковь, лук репчатый, чеснок, сельдерей корень, перец сладкий, томат консервированный (помидоры и томатный сок), соль, вода питьевая, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), коньяк ,самбука, креветочный хитин), масло сливочное, сыр пармезан, креветки, чеснок, перец черный, перец чили, базилик                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Ризотто с белыми грибами           | 330                  | 8,5                       | 18           | 11                | 190                       | Рис для ризотто (рис карнаролли, вино белое, лук репчатый, масло оливковое), крем грибной основа (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), грибы белые, соль, масло сливочное, сыр пармезан, масло оливковое, базилик, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), масло трюфельное                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Равиоли с палтусом и креветками    | 230                  | 14                        | 9            | 16                | 228                       | Тесто зеленое со шпинатом (мука пшеничная, масло оливковое, яйцо куриное, шпинат), фарш палтус и креветка (палтус филе, креветки, лук пассерованный (лук репчатый, масло подсолнечное), масло сливочное, семга филе, сыр креметте, базилик свежий, соль), соус сливочный (масло подсолнечное, лук репчатый, коньяк, вино белое, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), сливки из коровьего молока), петрушка, помидоры свежие, базилик свежий, масло оливковое                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Равиоли с говядиной и пармезаном   | 190                  | 36                        | 18           | 18                | 460                       | Тесто желтое с куркумой (мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, яйцо куриное, куркума, соль, масло оливковое), фарш для тортеллини с говядиной (говядина б/к, говядина вырезка, соль, перец черный, масло оливковое, лук репчатый, морковь, сельдерей корень, тимьян, соус Деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), масло оливковое, базилик ,масло сливочное, бульон куриный (курица тушка, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, масло оливковое, соль), сыр пармезан, соль                                                                                                                                                                                                                  |
| Пицца:                             |                      |                           |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Пицца Маргарита                    | 430                  | 13                        | 13           | 30                | 290                       | Тесто для пиццы (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), соус томатный для пиццы (томаты консервированные, базилик, соль, сахар, перец черный, масло оливковое), орегано, сыр пармезан, сыр моцарелла, помидоры черри, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), базилик                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Пицца Четыре сыра и груша          | 400                  | 14,2                      | 16,3         | 34,4              | 330,3                     | Тесто для пиццы (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), мука пшеничная, соус медово-сливочный с эстрагоном (сливки из коровьего молока, мед, сок лимона, эстрагон свежий, соль), сыр с голубой плесенью, сыр моцарелла, сыр пармезан, сыр камамбер, груша свежая                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |



| Наименование<br>блюда                                                       | Выход<br>блюда,<br>г | Жиры,<br>г.               | Белки,<br>г. | Углево-<br>ды, г. | Калорий<br>ность,<br>ккал | Состав блюда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------|--------------|-------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                             |                      | Содержание в 100 г. блюда |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Пицца саями гурмэ                                                           | 480                  | 8,6                       | 10,9         | 27,0              | 229,7                     | Тесто для пиццы (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), соус томатный основной (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок, томат консервированный (помидоры и томатный сок), орегано, сыр пармезан, сыр моцарелла, помидоры черри, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), базилик свежий, колбаса саями (свинина, соль, фиксатор окраски нитрит натрия, пряности, экстракты пряностей, декстроза, следовые культуры)                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Пицца с прошутто и руколой                                                  | 440                  | 12,7                      | 13,5         | 27,0              | 276,8                     | Тесто для пиццы (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), соус томатный для пиццы (томаты консервированные, базилик, соль, сахар, перец черный, масло оливковое), сыр моцарелла, ветчина пармская, руккола, сыр пармезан, масло оливковое экстра                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Пицца Бри, шампиньоны и трюфельное масло                                    | 400                  | 17                        | 12           | 32                | 330                       | Тесто для пиццы (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), соус трюфельный (сливки из коровьего молока, соль, масло трюфельное), сыр моцарелла, грибы шампиньоны, сливки 33%, трюфельное масло, сыр бри                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Пицца со страчателлой и томатами                                            | 600                  | 9,08                      | 4,64         | 22,89             | 191,89                    | Тесто для пиццы (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), соус томатный для пиццы (томаты консервированные, базилик, соль, сахар, перец черный, масло оливковое), сыр страчателла, сливки из коровьего молока, помидоры свежие, лук репчатый красный, соус нисуаз (тимьян свежий, горчица зернистая, чеснок, сахар, масло оливковое, сок лимона, уксус винный белый), соль, перец черный, базилик свежий, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)                                                                                                                                                                                                                                    |
| Фокаччо с соусом "Песто" и сыром пармезан                                   | 100/30               | 30                        | 13           | 59                | 560                       | Тесто для пиццы (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), масло оливковое, розмарин, сыр пармезан, соус "Песто" (масло подсолнечное, чеснок, базилик, орех кедровый, сыр пармезан, сок лимона, соль)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Кальцоне с ягненком и сладким перцем                                        | 300                  | 15                        | 14           | 18                | 270                       | Баранина тушеная (баранина лопатка б/к, лук репчатый, чеснок, тимьян, соль, перец черный, горчица зернистая, масло оливковое), тесто для пиццы (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), соус "Кориандр" (соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, сельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), масло сливочное, лук репчатый, вино белое, кориандр, горчица дижонская, помидоры свежие, кинза, имбирь молотый), перец сладкий, заправка базиликово-чесночная (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), соус томатный основной (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок, томат консервированный (помидоры и томатный сок), сыр моцарелла |
| Горячие блюда из рыбы и морепродуктов:                                      |                      |                           |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Мини кальмары с карпаччо из цуккини                                         | 230                  | 10,8                      | 13,3         | 4,8               | 169,8                     | Кальмар мини, масло подсолнечное, заправка базиликово-чесночная (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), кабачки, масло подсолнечное, помидоры свежие, картофель мини, салат руккола, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), мармелад перечный (перец сладкий, перец чили, сахар, соль)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Гребешок с пюре из цветной капусты со сморчками и спаржей в сливочном соусе | 250                  | 10,3                      | 8,8          | 4,9               | 147,6                     | Гребешок морской, масло оливковое, пюре из цветной капусты (капуста цветная, масло олиовокове, соль), соус "Морель" со сморчками и спаржей (грибы сморчки, крем грибной основа (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), сливки, спаржа), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| Наименование<br>блюда                                           | Выход<br>блюда,<br>г | Жиры,<br>г.               | Белки,<br>г. | Углево-<br>ды, г. | Калорий<br>ность,<br>ккал | Состав блюда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------|--------------|-------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 |                      | Содержание в 100 г. блюда |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Краб камчатский с пюре и соусом грибной крем                    | 250                  | 12,97                     | 12,67        | 9,1               | 203,83                    | Мясо камчатского краба, масло сливочное, пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, сливки, соль), грибы белые, крем грибной основа (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), масло трюфельное, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), масло оливковое, помидоры черри, микрозелень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Краб камчатский с пюре и соусом черный перец                    | 250                  | 15,21                     | 10,82        | 11,64             | 226,73                    | Мясо камчатского краба, масло сливочное, кпюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, сливки, соль), соус перечный (перец черный, кетчуп, соус ворчестер, соус соевый, соус мирин, соус устричный, крахмал картофельный), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), масло оливковое, помидоры черри, микрозелень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Лосось с цукини и с пюре из сельдерея и соусом "Лемонграсс"     | 180                  | 17                        | 15           | 4,5               | 230                       | Семга, маринад для лосося (соус соевый, вино белое, кунжут, имбирь корень, мед), масло оливковое, кабачки, соль, перец черный, чеснок, пюре из сельдерея (сельдерей корень, сливки, соль), соус "Лемонграсс" (молоко кокосовое, сливки из коровьего молока, молоко коровье, кинза, перец чили, трава лимонника, соль, имбирь корень), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), базилик свежий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Печеный палтус со шпинатом и соусом аранчата                    | 220                  | 17                        | 9            | 9                 | 222                       | Палтус, соль, мука пшеничная, масло оливковое, шпинат, сливки, соус аранчата (сок апельсина, сахар, крахмал кукурузный), перец черный, соль, базилик                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Тунец с фасолью с соусом Аква Пацца                             | 300                  | 15,3                      | 13,8         | 5                 | 214,0                     | Тунец, маринад для рыбы (соус соевый, вино белое, кунжут, имбирь корень, мед), масло оливковое, фасоль стручковая, чеснок, помидоры черри, сахар, тимьян, розмарин, перец чили, каперсы, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), вино белое, масло сливочное, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), базилик свежий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Сибас с молодым картофелем и белыми грибами на соусе Белое вино | 250,0                | 13,8                      | 5,9          | 9,2               | 184,8                     | Сибас, мука пшеничная, масло подсолнечное, чеснок, тимьян, масло сливочное, картофель мини, масло сливочное, грибы белые, соус сливочный (масло подсолнечное, лук репчатый, коньяк, вино белое, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), сливки из коровьего молока), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), микрозелень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Лосось Веллингтон                                               | 300                  | 14                        | 11           | 9                 | 210                       | Лосось в тесте (семга филе, мука пшеничная, масло подсолнечное, грибы шампиньоны, соус сливочный (масло подсолнечное, лук репчатый, коньяк, вино белое, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), сливки из коровьего молока), шпинат свежий, сливки из коровьего молока, соль, перец черный, блинчик (молоко, сахар, соль, яйцо куриное, масло подсолнечное, мука пшеничная), тесто слоеное, желток яичный), соус сливочный (масло подсолнечное, лук репчатый, коньяк, вино белое, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), сливки из коровьего молока), пюре из сельдерея (сельдерей корень, сливки, соль), икра красная, микрозелень, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат) |

Горячие блюда из мяса и птицы:



| Наименование<br>блюда                                        | Выход<br>блюда,<br>г | Жиры,<br>г.               | Белки,<br>г. | Углево-<br>ды, г. | Калорий<br>ность,<br>ккал | Состав блюда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------|--------------|-------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                              |                      | Содержание в 100 г. блюда |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Тальята из говядины в<br>моденском стиле                     | 240                  | 9,5                       | 18           | 3                 | 170                       | Говядина вырезка, масло оливковое, тимьян, розмарин, чеснок, масло сливочное, кабачки, соус Деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), крем бальзамик (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), крахмал кукурузный, салат руккола, сыр пармезан, томатный тартар (помидоры свежие, лук репчатый красный, крем бальзамик (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), соль, перец черный), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Каре ягненка с баклажанами и<br>соусом тимьян                | 260,0                | 11                        | 15           | 8,5               | 190                       | Баранина корейка, маринад для стейка (чеснок, тимьян, горчица зернистая, масло оливковое), баклажан, соус Тимьян (соус черный перец (перец черный, масло сливочное, кетчуп, сахар, соус ворчестер, соус соевый, соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), соус Кориандр (соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), масло сливочное, лук репчатый, вино белое, кориандр, горчица дижонская, помидоры свежие, кинза, имбирь молотый), тимьян свежий), масло оливковое, пюре из зеленого горошка (горошек зеленый, бульон овощной (лук репчатый, морковь свежая, масло оливковое), соль), масло трюфельное, базилик свежий, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат) |
| Стейк Рибай с овощами гриль и<br>соусом из кампотского перца | 400,0                | 8                         | 11           | 3,5               | 130                       | Говядина рибай, маринад для стейка (чеснок, тимьян, горчица зернистая, масло оливковое), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), соль, перец черный, соус "Черный перец" (перец черный, масло сливочное, кетчуп, сахар, соус ворчестер, соус соевый, соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, сельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), помидоры свежие, баклажаны, кабачки, перец сладкий, заправка базиликово-чесночная (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Ягненок, томленный с овощами<br>в соусе Кориандр             | 450                  | 5,5                       | 33           | 18                | 250                       | Баранина лопатка маринованная (баранина лопатка, лук репчатый белый, чеснок, тимьян, соль, перец черный, горчица зернистая, масло оливковое, киви свежий, кориандр, горчица дижонская), масло оливковое, картофель мини, редис, сельдерей стебель, фасоль стручковая, чеснок, розмарин, бульон мясной на костях (кости пищевые, морковь, лук репчатый белый, соль, лавровый лист, перец черный, сельдерей стебель), соль, перец черный, соус "Кориандр" (соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, сельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), масло сливочное, лук репчатый, вино белое, кориандр, горчица дижонская, помидоры свежие, кинза, имбирь молотый), петрушка свежая, перец чили, перец сладкий                                                                                                                                           |
| Утиная ножка на пюре из<br>сельдерея с морковным соусом      | 180                  | 5                         | 15           | 5                 | 130                       | Утиная ножка маринованная (утка ножка, сельдерей корень, морковь, тимьян, масло оливковое, соль морская), масло оливковое, соус медово-соевый (соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), мед, соус соевый), пюре из сельдерея (сельдерей корень, сливки, соль), соус деми гласс морковный (соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), морковь, имбирь корень, соль, масло сливочное), морковь, микрозелень, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)                                                                                                                                                                                                               |

| Наименование<br>блюда                                   | Выход<br>блюда,<br>г | Жиры,<br>г.               | Белки,<br>г. | Углево-<br>ды, г. | Калорий<br>ность,<br>ккал | Состав блюда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------|--------------|-------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                         |                      | Содержание в 100 г. блюда |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Грудка цыпленка с пюре из горошка, с брокколи и грибами | 330                  | 4                         | 18           | 3,5               | 120                       | Куриное филе су-вид (филе куриное, масло оливковое, соль, перец черный, тимьян, розмарин, чеснок), <b>специя Дукка</b> (орех фундук, миндаль, кунжут, кумин, кориандр, перец черный, тимьян свежий, соль морская, куркума), <b>соус "Тимьян"</b> (соус черный перец (перец черный, масло сливочное, кетчуп, сахар, соус ворчестер, соус соевый, соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), <b>соус "Кориандр"</b> (соус деми гласс(кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), масло сливочное, лук репчатый, вино белое, кориандр, горчица дижонская, помидоры свежие, кинза, имбирь молотый), тимьян свежий), <b>капуста брокколи, масло оливковое, пюре из зеленого горошка</b> (горошек зеленый, бульон овощной (лук репчатый, морковь свежая, масло оливковое), соль), <b>крем грибной основа</b> (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), <b>грибы шампиньоны, масло оливковое, масло базиликовое</b> (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат) |
| Овощи и гарниры:                                        |                      |                           |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Баклажаны Пармиджано с кедровыми орехами                | 170                  | 6,5                       | 13           | 12                | 160                       | <b>Баклажаны, томаты в собственном соку</b> (помидоры и томатный сок), <b>соус томатный основной</b> (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок, томат консервированный (помидоры и томатный сок), помидоры черри вяленые (помидоры черри, тимьян, сок лимона, соль, сахар, чеснок, сок апельсина, цедра лимона и апельсина, масло оливковое), <b>сыр моцарелла, масло оливковое, базилик, сыр пармезан, орех кедровый, масло базиликовое</b> (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Авокадо гриль с томатно-перечным рагу                   | 280                  | 1,5                       | 5,5          | 8,5               | 70                        | <b>Авокадо, масло оливковое, чеснок, перец чили, перец сладкий, соус томатный основной</b> (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок, томат консервированный (помидоры и томатный сок), соль, сахар, масло оливковое, перец чили, орегано, базилик), <b>базилик, орегано, крем бальзамик</b> (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), <b>масло базиликовое</b> (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), <b>базилик свежий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Вешенки, жаренные с травами                             | 150                  | 14                        | 9            | 12                | 210                       | <b>Вешенки, масло базиликовое</b> (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), <b>базилик, петрушка, масло сливочное</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Овощи гриль                                             | 150                  | 5,5                       | 1,5          | 8,5               | 90                        | <b>Помидоры свежие, кабачки, баклажаны, перец сладкий, заправка базиликово-чесночная</b> (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), <b>соль, перец черный, масло базиликовое</b> (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), <b>микс салатной зелени</b> (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Толченый картофель                                      | 150                  | 10,9                      | 2,2          | 19,0              | 182,6                     | <b>Картофель мини, масло сливочное, заправка базиликово чесночная</b> (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), <b>розмарин, тимьян, соль</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Десерты:                                                |                      |                           |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Профитроли с мороженым и шоколадом                      | 165                  | 30                        | 6            | 29                | 410                       | <b>Тесто заварное</b> (молоко коровье, масло сливочное, мука пшеничная, яйцо куриное, соль, сахар), <b>мороженое ванильное</b> (молоко, сливки, сахар, молко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль), <b>глазурь</b> (масло кокосовое, шоколад темный)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Мороженое ванильное                                     | 50                   | 18                        | 4,5          | 26                | 290                       | <b>Мороженое ванильное</b> (молоко, сливки, сахар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ванилин), <b>мята свежая</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Наименование<br>блюда                     | Выход<br>блюда,<br>г | Жиры,<br>г.               | Белки,<br>г. | Углево-<br>ды, г. | Калорий<br>ность,<br>ккал | Состав блюда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------|----------------------|---------------------------|--------------|-------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                           |                      | Содержание в 100 г. блюда |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Мороженое шоколадное                      | 50                   | 18                        | 4,5          | 26                | 290                       | Мороженое шоколадное (молоко, сливки, сахар, молоко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно- и диглицериды жирных кислот, карбоксиметицеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан) эмульгатор Твин80, какао-порошок), <b>мята свежая</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Сорбет лимон                              | 50                   | 0                         | 0,5          | 19                | 80                        | <b>Сорбет лимон</b> (вода, сахар, пюре лимона, инулин, камедь рожкового дерева ,гуаровая камедь, каррагинан), <b>мята свежая</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Сорбет малина                             | 50                   | 0,27                      | 1,17         | 19                | 83,12                     | <b>Сорбет малина</b> (вода, пюре малины, пюре лайма, сахар, глюкоза, желатин), <b>мята свежая</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Лимонный десерт с итальянской меренгой    | 130                  | 21,8                      | 4,0          | 38,9              | 367,4                     | <b>Лимон мини</b> (ганаш с цедрой лимона (молоко, глюкоза, желатин, шоколад белый, сливки, цедра лимона), <b>гель цитрусовый</b> (гель нейтральный, сок лимона, ликер, вода, сахар, глюкоза, пектин термообратимый, желатин), <b>глазурь гурмэ на белом</b> шоколаде (шоколад белый, масло кокоосое), <b>меренга</b> (белок куриного яйца, сахар), <b>крем заварной с ванилью</b> (сливки из коровьего молока, молоко, сахар, паста ванильная, меланж, крахмал кукурузный, мука пшеничная, масло сливочное, сливки из коровьего молока), <b>соус апельсиновый</b> (сок апельсина, сахар), <b>масло сэтрагон</b> (эстрагон свежий, шпинат, масло подсолнечное), <b>хрустяшка с маком</b> (мак кондитерский, сахар, шоколад белый, соль, масло подсолнечное, крошка вафельная), <b>сорбет лимон</b> (вода, глюкоза, сахар, цедра лимона, стабилизатор для мороженого, камедь рожкового дерева, сок лимона) |
| Десерт Аффогато                           | 150                  | 10                        | 3            | 18                | 180                       | <b>Мороженое ванильное</b> (молоко, сливки, свихар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль, ликер, <b>икра кофейная</b> (кофе в зернах, коньяк, ликер, сахар, агар-агар, масло подсолнечное), <b>цукаты из апельсина</b> (сок апельсина, цедра апельсина, сахар), <b>шоколад темный</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Мороженое ванильное с толченой земляникой | 90                   | 11,4                      | 2,8          | 27,2              | 223,3                     | <b>Мороженое ванильное</b> (молоко, сливки, свихар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль), <b>толченая земляника</b> (земляника, сахар), <b>микрозелень</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Мороженое страчателла                     | 90                   | 20,0                      | 4,0          | 29,9              | 316,2                     | <b>Мороженое ванильное</b> (молоко, сливки, свихар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль), <b>шоколад темный, мята</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Мороженое шоколадное с толченой малиной   | 90                   | 13                        | 3            | 33                | 260                       | <b>Мороженое шоколадное</b> (молоко, сливки, сахар, молоко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно- и диглицериды жирных кислот, карбоксиметицеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан) эмульгатор Твин80, какао-порошок), <b>малина, сахар, микрозелень, шоколад темный</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Панна котта с киви                        | 175                  | 25,44                     | 2,76         | 14,31             | 297,22                    | <b>Панна котта</b> (сливки из коровьего молока, ваниль стручки, сахар, желатин), <b>конфи киви</b> (киви свежий, пюре из ананаса, сахар песок, краситель), <b>тюиль</b> (масло сливочное, пудра сахарная, белок куриного яйца, мука пшеничная)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Тирамису с ликёром Амаретто               | 140                  | 16                        | 11           | 25                | 290                       | Сыр маскарпоне, сливки, сахар, яйцо куриное, мука, кофе, ликер, вишня, сок апельсина, мука миндальная, масло сливочное, какао, мята/мелисса                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| Наименование<br>блюда                           | Выход<br>блюда,<br>г | Жиры,<br>г.               | Белки,<br>г. | Углево-<br>ды, г. | Калорий<br>ность,<br>ккал | Состав блюда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------|----------------------|---------------------------|--------------|-------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 |                      | Содержание в 100 г. блюда |              |                   |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Сицилийский канноло                             | 150                  | 28,8                      | 5,1          | 23,2              | 371,6                     | Трубочка канолло (мука пшеничная манитоба, корица молотая, сахар, масло сливочное, вино марсала, какао, яйцо криное, цедра апельсина), <b>масло подсолнечное, крем</b> (сыр рикотта, сахар, сыр креметте, сливки из коровьего молока, паста ванильная, <b>цукаты из апельсина</b> (сок апельсина, цедра апельсина, сахар), <b>шоколад темный</b> ), <b>орех фисташка, соус апельсиновый</b> (сок апельсина, сахар), цукаты из апельсина (сок апельсина, цедра апельсина, сахар), <b>мороженое ванильное</b> (молоко, сливки, свихар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль), <b>шоколад темный</b>                |
| Эклер классический                              | 45                   | 40,1                      | 7,8          | 31,4              | 518,3                     | <b>Тесто заварное</b> (молоко коровье, масло сливочное, мука пшеничная, яйцо куриное, соль, сахар), <b>крем маслянный на эклер</b> (масло сливочное, молоко сгущеное), глазурь шоколадная (масло кокосовое, шоколад темный, орех фундук), <b>посыпка на эклер</b> (крамбл шоколадный (сахар ,мука пшеничная, какао порошок, соль, мука миндальная, масло сливочное), <b>тесто песочное сабле</b> (мука пшеничная, соль, мука миндальная, пудра сахарная, масло сливочное, меланж яичный, желток яичный, сливки из коровьего молока), малина сублимированная), <b>мята свжая, соус вишневый</b> (вишня, сок апельсиновый, сахар,ликер), <b>бисквит шоколадный</b> (меланж яичный, сахар, какао порошок, разрыхлитель, мука пшеничная, сливки из коровьего молока, масло подсолнечное)            |
| Грушевый пирог                                  | 155                  | 12,94                     | 4,68         | 40,93             | 298,89                    | <b>Пирог грушевый</b> (тесто песочное сабле (мука пшеничная, соль, мука миндальная, пудра сахарная, масло сливочное, меланж яичный, желток яичный, сливки из коровьего молока), <b>франжипан</b> (масло сливочное, пудра сахарная, мука пшеничная, крахмал кукурузный, молоко миндальное, мука миндальная, разрыхлитель), <b>груша в сиропе</b> (груша свежая, вода питьевая, сахар, сок лимона, паста ванильная), <b>мороженое ванильное</b> (молоко, сливки, сахар, молоко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль), пюре из ананаса, миндальные лепестки в карамели (миндаль лепестки, вода, сахар), <b>микрозелень</b> |
| Шоколадный десерт с фундучным пралине и малиной | 130                  | 30                        | 8            | 30                | 430                       | Пюре малины, сливки, молоко, глюкоза, сахар инвертный, шоколад темный, какао, орех фундук, масло подсолнечное, мука пшеничная, масло сливочное, мука миндальная, крошка вафельная, белок яичный, масло кокосовое, мороженое ванильное, малина, шоколад молочный, микрозелень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Мильфей с клубникой                             | 170                  | 16,78                     | 6,22         | 22,44             | 265,66                    | <b>Печенье мильфей</b> (мука пшеничная, мука миндальная, сахар, масло сливочное, белок куриного яйца, соль), <b>крем сметанный</b> (сливки, сахар, ваниль, желатин, сметана, сливки, сыр маскарпоне, кислота лимонная), <b>гель фейхоа</b> (лимонад фейхоа, агар-агар, сахар песок, сок лимона, масло эстрагон (эстрагон свежий, шпинат, масло подсолнечное)), <b>соус ананас-эстрагон</b> (пюре ананаса, масло эстрагон (эстрагон свежий, шпинат, масло подсолнечное), <b>клубника свежая, микрозелень</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |