

ООО "ГАВИ" Ресторан "Гави" 04.04.20222		Составлен на основании тех. карты и справочника пищевой ценности продукта
---	---	--

Ресторан «Гави»

1. Перечень услуг и условия их оказания:

Ресторан «Гави» предоставляет услугу общественного питания.

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

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:

Блюда

Пищевая и энергетическая ценность продукции ресторана

Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
Содержание в 100 г. блюда						
БРУСКЕТТЫ						
Брускетта краб/страчателла/скрам бл	Мука пшеничная, смесь вурцель (пшеничная мука, соль морская, пшеничная клейковина, гуаровая камедь, солодовый экстракт, ржаная мука, закваска сухая, лактоза, декстроза, соевая мука, эмульгатор, энзимы, аскорбиновая кислота), смесь натурзауэр (ржаная мука, закваска), смесь мальц солодовый экстракт (пшеничная мука, соль морская, пшеничная клейковина, гуаровая камедь, солодовый экстракт, ржаная мука, закваска сухая, лактоза, декстроза, соевая мука, эмульгатор, энзимы, аскорбиновая кислота), масло подсолнечное, масло оливковое, базилик свежий, петрушка, чеснок, соль, крабовое мясо, сыр страчателла, помидоры свежие, салат руккола, яйцо куриное, масло сливочное, петрушка, шпинат	170	14	9	11	200
Брускетта Пьемонта Вителло Тоннато	Мука пшеничная, смесь чабатта (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 подсолнечное, масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль, говядина, лук репчатый, морковь свежая, сельдерей стебель, лавровый лист, тимьян, яйцо куриное, сахар, уксус винный белый, горчица дижонская, сок лимона, тунец консервированный, каперсы, анчоусы, помидоры черри, апельсин, каперсы, маслины, яйцо перепелиное, базилик свежий, петрушка, масло оливковое, шпинат, микрозелень	120	14	14	12	230

Брускетта острова Капри	Мука пшеничная, смесь чабатта (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 подсолнечное, чеснок, масло оливковое, базилик, орех кедровый, сыр пармезан, сок лимона, соль, помидоры свежие, сыр моцарелла, крем бальзамик, базилик свежий, петрушка, масло оливковое, шпинат, перец черный	160	11	11	12	190
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.
ЗАКУСКИ						
Устрица по сезону с соусом шалот и лимоном	Устрицы, мука пшеничная, смесь вурцель (пшеничная мука, соль морская, пшеничная клейковина, гуаровая камедь, солодовый экстракт, ржаная мука, закваска сухая, лактоза, декстроза, соевая мука, эмульгатор, энзимы, аскорбиновая кислота), смесь натурзауэр (ржаная мука, закваска), смесь мальц солодовый экстракт (пшеничная мука, соль морская, пшеничная клейковина, гуаровая камедь, солодовый экстракт, ржаная мука, закваска сухая, лактоза, декстроза, соевая мука, эмульгатор, энзимы, аскорбиновая кислота), лимон, уксус винный красный, масло оливковое, чеснок, кинза, базилик, лук красный, петрушка	1 шт	3,5	13	6	110
Крудо из гребешка в горчичном маринаде с салатом из редиса	Гребешок, листь салата, базилик, масло оливковое, горчица, сок лимона, перец болгарский, перец чили, соль, сахар, петрушка, базилик, редис	90	8,69	11,89	4,12	142,28
Крудо из сибаса с песто и кремом из сыра рикотта	Сибас, помидоры, лук репчатый, крем бальзамический, сыр рикотта, йогурт, соль, цедра лимона, лук зеленый, петрушка, имбирь, соль, сахар, масло оливковове, горчица, сок лимона, орех кедровый	155	5	13	4,5	120
Тартар из тунца с томатами и авокадо	Тунец, авокадо, помидры, масло оливковое, соус соевый, кунжут, чеснок, лук сибулет, редис, уксус бальзамический, сахар, агар	140	8,5	18	3,5	160
Карпаччо из говядины с муссом из Пармезана	Говядина вырезка, соль морская, перец черный, масло оливковое, уксус бальзамический, соус соевый, масло трюфельное, сливки, сыр пармезан, чеснок, молоко, салат руккола	100	5,5	14	2	110
Тартар из говядины с соусом из каперсов	Говядина, яйцо перепелиное, багет, сыр пармезан, салат фрилис, салат руккола, салат мангольд, салат корн, каперсы, соус соевый, горчица, соус ворчестерский, базилик, сахар, вино красное, уксус винный, уксус бальзмический, перец чили	130	5	16	8	140
Лосось деликатного посола с тапенадой из оливок и кремом из сыра рикотта	Лосось, лимон, сыр рикотта, йогурт, цедра лимона, масла, масло оливковое, каперсы, салат фрилис, салат руккола, салат мангольд, салат корн, масло оливковое, каперсы, лук сибулет	140	9	14	5,5	160

Вителло тоннато	Говядина, каперсы, помидоры черри, яйцо куриное, сахар, масло оливковое, уксус винный, горчица дижонская, сок лимона, соль, масло растительное, тунец консервированный, анчоусы, базилик свежий, петрушка свежая, шпинат, салат фрилис, салат корн, салат мангольд, салат руккола, салат триплекс	180	7,5	16	5	150
Антипасто из пармского окорока, салями Гурме и сыра пармезан	Ветчина пармская, колбаса салями, перец чили маринованный, каперсы, базилик свежий, масло оливковое, сыр пармезан, маслины, оливки с костью	90	8	16	6	160
Капрезе с карамельным бальзамиком	Сыр моцарелла, помидоры, масло оливковое, крем бальзамический, базилик	270	6,5	9,5	6	120
Сыр Буррата с томатным тартаром	Сыр буратта, помидоры свежие, лук репчатый, вино красное, уксус винный красный, уксус бальзамический, соль, перец черный, помидоры черри, тимьян, сок лимона, сахар, чеснок, сок апельсина, масло оливковое, базилик, орех кедровый, сыр пармезан, сок лимона, салат руккола, агар-агар, масло растительное, базилик, петрушка, шпинат	240	6,5	12	8,5	140
Сыр Бри	Сыр Бри, мед	50	5	13	16	160
Сыр Пармезан	Сыр Пармезан, мед	50	5,5	20	16	190
Сыр Стилтон	Сыр Стилтон, мед	50	5	18	16	180
Сыр Таледжо	Сыр Таледжо, мед	50	18,7	12	35,7	358,8
Сыр Тартуфо	Сыр Тартуфо, мед	50	6	21	17	200
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.
САЛАТЫ						
Салат из осьминога с картофелем и прованским маслом	Картофель, осьминог, помидоры черри, масло оливковое, базилик, сок лимонный, фасоль, маслины, сельдерей, каперсы, чеснок, розмарин	200	5,5	10	7	120
Тосканский салат с крабом и разными помидорами	Помидоры желтые, помидоры кумато, помидоры красные, лук красный, соль морская, сахар, перец черный горошек, масло оливковое, уксус бальзамический, соус соевый, масло трюфельное, крабовое мясо, сыр страчателла, каперсы, базилик, петрушка, соль, шпинат	250	4,4	9,7	5,2	99,4
Тигровые креветки с брокколи и авокадо на соусе пармезан	Креветки тигровые, авокадо, помидоры свежие, капуста брокколи, базилик, петрушка, масло оливковое, сливки, сыр пармезан, чеснок свежий, соль, салат руккола	200	6	11	4	110
Салат со свежим тунцом и овощным букетом	Тунец, картофель, яйцо перепелиное, помидоры черри, масло оливковое, горчица, уксус винный белый, сок лимона, чеснок, тимьян, салат фрилис, салат руккола, салат мангольд, салат корн, базилик, фасоль, маслины, лук репчатый красный, каперсы	240	7	12	7,5	140
Большой зеленый салат	Авокадо, салат романо, салат фрилис, салат корн, салат мангольд, руккола, триплекс, бобы эдамаме, сахар, соль, масло оливковое, сельдерей корень, уксус винный белый, яблоки, имбирь корень, перец чили, чеснок, сок лимона, соус соевый, микрозелень	260	11	2	7,5	140
Наименование блюда	Состав	Выхода блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.
Содержание в 100 г. блюда						

		Содержание в 100 г. блюда				
СУПЫ						
Томатный суп с мидиями и чиабаттой	Мидии, томаты в собственном соку, лук репчатый белый, масло оливковое, помидоры свежие, багет, базилик, чеснок, перец чили, петрушка	350	6,5	8	5,5	110
Суп из трех видов рыб	Сибас, палтус, лосось, картофель, лук порей, помидоры, масло оливковое, соль, лук сибулет, петрушка	300	1	4	5	45
Минестроне с цыпленком	Филе куриное, масло оливковое, чеснок, тимьян свежий, морковь свежая, сельдерей стебель, лук репчатый, сельдерей корень, масло подсолнечное, капуста брокколи, кабачки, горошек зеленый, помидоры свежие, соль, перец черный, розмарин	350	5,5	7,5	4,5	100
Крем-суп из белых грибов	Шампиньоны, лук репчатый белый, грибы белые, масло оливковое, чеснок, сливки 33%, масло трюфельное, базилик	300	5	8	5	95
Гаспачо из томатов с сыром страчателла	Помидоры свежие, помидоры консервированные, соль, сахар, масло оливковое, соус табаско, соус ворчествер, уксус бальзамический, редис, морковь, сельдерей, перец сладкий, сыр страчателла, агар-агар, масло подсолнечное, желатин, базилик, петрушка, шпинат	300	5	5	4	80
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.
Содержание в 100 г. блюда						
РАВИОЛИ/ПАСТА/РИЗОТТО						
Тальятелле с морепродуктами в соусе лимонграсс	Молоко 3.2%, сливки 33%, молоко кокосовое, трава лимонника, кинза, имбирь, перец чили, яйцо куриное, мука, масло оливковое, куркума, креветки, мидии, вино белое, гребешок, помидоры, горошек зеленый, чеснок	270	5,5	17	13	170
Зеленые феттучини с подкопченным лососем в розовом соусе с красной икрой	Мука, масло оливковое, шпинат, кабачки, базилик, сливки 33%, лосось, помидоры, помидоры в собственном соку, лук репчатый, чеснок, икра красная, сыр маскарпоне, петрушка, перец чили	300	5,5	19	14	180
Лингвини качо э пепе с крабом	Мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, яйцо куриное, куркума, соль, масло оливковое, крабовое мясо, сливки, базилик, сыр пармезан, масло сливочное, перец черный кампотский	220	5,3	14,1	10,6	146,5
Спагетти с пармским окороком с соусом пармезан	Сельдерей, лук репчатый, морковь, соль, сливки, сыр пармезан, чеснок, масло оливковое, макаронные изделия, ветчина, петрушка, перец черный	240	6	15	14	170
Лазанья Болоньезе	Томаты в собственном соку, говядина, лук репчатый белый, вино белое, морковь, вода, сельдерей корень, масло оливковое, мускатный орех, розмарин, тимьян, сливки 33%, сыр моцарелла, мука, масло сливочное, яйца куриные, сыр пармезан, кетчуп, соус соевый, соус ворчестерский, базилик, петрушка	300	6	14	11	150
Орзо с белыми грибами и морскими гребешками	Паста орзо, масло оливковое, чеснок, сыр пармезан, грибы белые, масло сливочное, соль, базилик, перец черный, гребешок морской, сливки, молоко, микрозелень, базилик, петрушка, масло оливковое, шпинат	300	5,5	15	12	160

Зеленое ризотто с креветками и тартаром из гребешка	Рис, соль, перец черный, вино белое, шпинат, петрушка, масло растительное, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, масло оливковое, креветки, сыр маскарпоне, сыр пармезан, гребешок морской, горчица зернистая, базилик, микрозелень	320	6	10	10	140
Ризотто с белыми грибами	Шампиньоны, лук репчатый белый, грибы белые, масло оливковое, чеснок, базилик, рис, вино белое, сыр пармезан, масло сливочное, базилик, петрушка	330	8,5	18	11	190
Равиоли с морепродуктами в соусе биск и муссом из сыра пармезан	Мука из твердых сортов, мука из мягких сортов пшеницы, яйцо куриное, куркума, соль, масло оливковое, креветки тигровые, лосось, гребешок морской, сыр маскарпоне, сливки, сыр пармезан, чеснок, молоко, соль, перец черный, мсло растительное, морковь, лук репчатый, чеснок, сельдерей корень, перец болгарский, томаты в собственном соку, коньяк, самбука, салат руккола, базилик, петрушка, масло олиовковое, шпинат, помидоры свежие, масло сливочное	250	5	17	11	160
Равиоли с говядиной и пармезаном	Мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, желток яичный, куркума, соль, масло оливковое, говядина, перец черный, лук репчатый, морковь, сельдерей корень, тимьян, масло прдсолнечное, чеснок, паста томатная, вино красное, базилик, масло сливочное, сыр пармезан	190	36	18	18	460
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
ПИЦЦА						
Пицца Маргарита	Мука, вода, масло оливковое, дрожжи, сахар, соль, сыр моцарелла, томаты в собственном соку, помидоры черри, базилик, орегано	430	13	13	30	290
Пицца Четыре сыра и груша	Мука из мягких сортов пшеницы, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое, сок лимона, сливки, мед, эстрагон, сыр стилтон, сыр бри, сыр моцарелла для пиццы, сыр моцарелла салатная, сыр пармезан, груши свежие	400	14,2	16,3	34,4	330,3
Кальцоне с ягненокм	Баранина, лук репчатый, чеснок, тимьян, соль, перец черный, горчица зернистая, масло растительное, масло сливочное, вино белое, морковь, сельдерей, паста томатная, вино красное, кориандр, горчица дижонская, томат консервированный, кинза, перец сладкий, базилик, петрушка, чеснок, мука, сахар, дрожжи, сыр моцарелла	300	15	14	18	270
Пицца с таледжо и цыпленком	Мука из мягких сортов пшеницы, соль, сахар, дрожжи живые, мука из твердых сортов пшеницы, сливки, масло трюфельное, сыр таледжо, сыр моцарелла полутвердый, сыр моцарелла в рассоле, филе куриное, масло подсолнечное, соль, перец черный горошек, тимьян, розмарин, чеснок, масло сливочное, кетчуп, соус ворчестер, соус соевый, говядина лопатка, морковь свежая, сельдерей корень, лук репчатый, патса томатная, вино красное, помидоры черри, базилик	410	14,2	15,2	31,8	315,9

Пицца Бри, шампиньоны и трюфельное масло	Мука, вода, масло оливковое, дрожжи, сахар, соль, сыр моцарелла, грибы шампиньоны, сливки 33%, трюфельное масло, сыр бри	400	17	12	32	330
Фокачча с песто и пармезаном	Мука, вода, масло оливковое, дрожжи, сахар, соль, базилик, сыр пармезан, чеснок, сок лимонный, розмарин	100/30	30	13	59	560
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
РЫБА и МОРЕПРОДУКТЫ						
Кальмары в лигурийском стиле	Кальмар, мука пшеничная, яйцо куриное, соль, масло растительное, масло оливковое, картофель мини, помидоры черри, маслины каламато, перец чили, базилик, петрушка, чеснок, салат корн, шпинат	280	5,5	11	10	130
Гребешок с пюре из цветной капусты со сморчками и спаржей в сливочном соусе	Гребешок морской, масло оливковое, капуста цветная, масло сливочное, грибы сморчки, грибы шампиньоны, грибы белые, лук репчатый, соль, сливки, спаржа свежая, базилик, петрушка, шпинат	250	10,3	8,8	4,9	147,6
Краб камчатский с пюре и соусом из белых грибов	Мясо камчатского краба, масло сливочное, картофель, молоко, соль, грибы белые, грибы шампиньоны, чеснок, лук репчатый, масло трюфельное, базилик, петрушка свежая, масло оливковое, шпинат, помидоры черри, микрозелень	250	9,70	11,35	7,49	162,61
Краб камчатский с пюре и соусом черный перец	Мясо камчатского краба, масло сливочное, картофель, молоко, соль, перец черный, масло сливочное, кетчуп, сахар, соус ворчестер, соус соевый, филе куриное, масло подсолнечное, морковь, сельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, базилик, петрушка, масло оливковое, шпинат, помидоры черри, микрозелень	250	3,5	11	11	120
Лосось с цукини, пюре из сельдерея и соусом лемонграсс	Семга, соус соевый, вино белое, кунжут, имбирь корень, мед, масло подсолнечное, кабачки, соль, перец черный, чеснок, молоко кокосовое, сливки, молоко, кинза, перец чили, трава лимонника, базилик, петрушка, шпинат	180	17	15	4,5	230
Печеный палтус со шпинатом и соусом аранчата	Палтус, шпинат, сливки, масло оливковое, сок апельсина, сахар, мука, сок лимонный, перец черный, соль, базилик	220	5,5	12	8,5	130
Сибас су-вид со сморчками	Сибас, чеснок, тимьян, масло сливочное, шпинат, масло оливковое, грибы сморчки, сельдерей корень, вино белое, сливки, лавровый лист, базилик, перец чили, петрушка, орех фундук, орех миндаль, кунжут, кумин, кориандр, перец черный, соль морская, куркума	230	22	2	4,5	220
Лосось гриль	Лосось, розмарин, тимьян, соль, перец черный, масло оливковое, лимон, руккола, помидоры черри, базилик, петрушка, шпинат, картофель мини, чеснок, соль	200	5,5	14	2,5	110
Сибас в солевом панцире	Сибас, розмарин, тимьян, масло подсолнечное, соль морская, белок куриный, чеснок, базилик свежий, масло оливковое, сок лимона, лимон, руккола, томаты черри, петрушка, картофель мини	300	5,5	31	7,5	200
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
МЯСО и ПТИЦА						

Тальятта из говядины в моденском стиле	Говядина, кабачки, соус бальзамик, помидоры, масло оливковое, лук репчатый красный, помидоры, масло сливочное, сыр пармезан, розмарин, тимьян, базилик, петрушка	240	9,5	18	3	170
Каре ягненка с печеным баклажаном и соусом тимьян	Баранина корейка, чеснок, тимьян, горчица зернистая, масло оливковое, перец черный горошек, масло сливочное, кетчуп, сахар, соус ворчествер, соус соевый, морковь свежая, сельдерей корень, паста томатная, вино красное, вино белое, кориандр семена, горчица дижонская, томаты в собственном соку, кинза, горошек зеленый, соль, масло трюфельное, базилик, петрушка, шпинат	260	11	15	8,5	190
Стейк Рибай с овощами гриль и соусом из кампотского перца	Говядина рибай, чеснок, тимьян, горчица зернистая, масло оливковое, соль, перец черный, масло сливочное, кетчуп, сахар, соус ворчествер, соус соевый, морковь, сельдерей корень, лук репчатый, паста томатная, вино красное, помидоры свежие, баклажаны, кабачки, перец сладкий, базилик, петрушка, соль, салат руккола	400	8	11	3,5	130
Ягненок томленный с овощами в соусе кориандр	Баранина, лук репчатый, чеснок, тимьян, соль, перец черный, горчица зернистая, масло растительное, масло оливковое, картофель мини, редис, сельдерей, фасоль стручковая, розмарин, томат пронто, сахар, перец чили, орегано, базилик, морковь, сельдерей, паста томатная, вино красное, кориандр, горчица дижонская, кинза	450	5,5	33	18	250
Утиная ножка на пюре из сельдерея с морковным соусом	Утиная ножка, сельдерей корень, морковь, тимьян свежий, масло оливковое, соус демиглас, мед, соус соевый, сливки, соль, базилик, петрушка	180	5	15	5	130
Грудка цыпленка с пюре из горошка, брокколи и грибами	Филе куриное, масло подсолнечное, соль, перец черный, тимьян, розмарина, чеснок, масло сливочное, кетчуп, сахар, соус ворчестер, соус соевый, морковь, сельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, масло сливочное, вино белое, кориандр семена, горчица дижонская, томат консервированный, кинза, капуста брокколи, масло оливковое, горошек зеленый, грибы шампиньоны, грибы белые, базилик, петрушка, шпинат	330	4	18	3,5	120
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.
ОВОЩИ И ГАРНИРЫ						
Баклажаны Пармиджано с кедровыми орехами	Баклажаны, томаты в собственном соку, помидоры черри, сыр моцарелла, масло оливковое, базилик, сыр пармезан, орех кедровый	170	6,5	13	12	160
Авокадо гриль с томатно-перечным рагу	Авокадо, масло оливковое, чеснок, перец чили, перец сладкий, лук репчатый, томат пронто, соль, сахар, орегано, базилик, вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, петрушка, шпинат	280	1,5	5,5	8,5	70
Вешенки, жаренные с травами	Вешенки, масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, масло сливочное	150	14	9	12	210
Овощи гриль	Кабачки, баклажаны, перец болгарский, лук репчатый красный, масло оливковое, чеснок, кинза, базилик, перец черный молотый	150	5,5	1,5	8,5	90

Беби картофель с пряными травами	Картофель мини, масло оливковое, чеснок, кинза, базилик, масло оливковое, тимьян свежий, шалфей, розмарин	150	6	3	17	130
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
МОРОЖЕНОЕ						
Кокосовое мороженое с манго, маракуйей и ананасом	Кокосовое мороженое, сорбет манго, пюре маракуйи, гель, желатин, мука пшеничная, сахар, масло сливочное, мука миндальная, малина, ананас, микрозелень	160	4	1,5	21	130
Семифредо с цукатами, покрытое глазурью с вишневым соусом	Шоколад темный, масло какао, яйца куриные сахар, желатин, сливки, апельсин, фундук, вишня, мята, клубника, голубика	130	26	7,5	55	480
Профитроли с мороженым и теплым шоколадом	Масло сливочное, соль, мука пшеничная, яйцо куриное, мороженое ванильное, шоколад, какао	165	30	6	29	410
Мороженое горгонзола	Мороженое горгонзола (молоко, сливки, сахар, молоко сухое, сыр горгонзола, грецкий орех, желток яичный, декстроза, фруктоза, соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан), мята свежая	50	18	5	21	260
Мороженое ваниль	Мороженое ванильное (молоко, сливки, сахар, молоко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно- и диглицериды жирных кислот, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ванилин), мята свежая	50	18	4,5	26	290
Мороженое шоколадное	Мороженое шоколадное (молоко, сливки, сахар, молоко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно- и диглицериды жирных кислот, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан) эмульгатор Твин80, какао-порошок), мята свежая	50	18	4,5	26	290
Сорбет лимон	сорбет лимон (вода, сахар, пюре лимона, инулин, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан), мята свежая	50	0	0,5	19	80
Сорбет манго	сорбет манго (вода, сахар, пюре манго, инулин, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан), мята свежая	50	0	0,5	19	80
Десерт Аффогато	Мороженое ванильное (молоко, сливки, сахар, молоко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно- и диглицериды жирных кислот, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль, ликер, кофе в зернах, коньяк, сахар, агар-агар, масло подсолнечное, сок апельсина, шоколад темный	180	10	3	18	180
Мороженое горгонзола с манго	Мороженое горгонзола (молоко, сливки, сахар, молоко сухое, сыр горгонзола, грецкий орех, желток яичный, декстроза, фруктоза, соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан), манго свежий, шоколад белый, сахар песок, семечки тыквенные, мята свежая	75	15	4,5	23	250

Мороженое шоколадное с малиной	Мороженое шоколадное (молоко, сливки, сахар, молоко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно- и диглицериды жирных кислот, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан) эмульгатор Твин80, какао-порошок), малина, сахар, микрозелень, шоколад темный	90	13	3	33	260
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
ДЕСЕРТЫ						
Панна котта с вишневым соусом	Сливки, сахар, желатин, ваниль, вишня, сок апельсиновый, сахар, ликер, голубика, мята	175	34	3,5	19	400
Тирамису с ликером амаретто	Сыр маскарпоне, сливки, сахар, яйцо куриное, мука, кофе, ликер, вишня, сок апельсина, мука миндальная, масло сливочное, какао, мята	140	16	11	25	290
Меренга с манго, ананасом и апельсином	Манго свежий, ананас свежий, пюре из ананаса с/м, пюре из маракуйи с/м, апельсин, сорбет лимон (вода, сахар, пюре лимона, инулин, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан), эстрагон, сода пищевая, сливки, шоколад белый, желатин, сок лайма, белок яичный, пудра сахарная, микрозелень, малина сублимированная	130	10	1,5	19	180
Сырный торт с лимонным сорбетом	Крекер, масло сливочное, сыр креметте, сливки, желток, сахар, сметана, сок лимона, паста ванильная, белок яичный, вишня, сок апельсина, самбука, сорбет лимон, лимон, голубика, микрозелень	170	18	6	28	290
Клубничный гаспачо	Клубника, мята, сахар, пюре лайма, мороженое ванильное, микрозелень, сахар, вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, голубика	135	5,5	2	19	130
Шоколадный десерт с фундучным пралине и малиной	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 какао, мороженое ванильное, малина, шоколад молочный, микрозелень	130	30	8	30	430



