

Ресторан «Гави»

1. Перечень услуг и условия их оказания:

Ресторан «Гави» предоставляет услугу общественного питания.

Режим работы ресторана «Гави»: пн-вс.: 12:00 до24:00

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 детского меню ресторана GAVI

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийность, ккал	Состав блюда	
		Содержание в 100 г. блюда					
Салаты:							
Салат "Цезарь"	120	12,48	10,86	4,07	172,07	Салат романо, помидоры свежие, соус цезарь (анчоус, чеснок, каперсы, горчица дижонская, соус ворчестер, домашний майонез (желток куриного яйца, сахар, масло оливковое, уксус винный белый, горчица дижонская, сок лимона, масло оливковое), масло оливковое, Куриное филе су-вид (Филе куриное, масло оливковое, соль, перец черный, тимьян, розмарин, чеснок), Хлеб фермерский (Мука пшеничная, смесь чиабатта (мука из твердой пшеницы ,морская соль, закваска сухая, солодовый экстракт, пшеничная клейковина, гуаровая камедь, сухая кисломолочная сыворотка, дектоза, эмульгатор, стабилизатор Е170, масло подсолнечное, энзимы, аскорбиновая кислота), смесь натурзауэр (ржаная мука, закваска), дрожжи, сахар, масло оливковое), сыр пармезан, яйцо перепелиное	
Салат из свежих огурцов со сметаной	150	7,15	1,16	3,49	82,96	Огурцы, соль, масло оливковое, сметана, микрозелень	
Овощи с грядки	150	3,62	4,26	5,02	69,63	Огурцы, перец сладкий, редис, морковь, помидоры черри, микрозелень, йогурт	
Супы:							
Бульон с цыпленком и цветной лапшой	200	16,6	13,32	6,14	226,81	Паста детская, морковь, Куриное филе су-вид (Филе куриное, масло оливковое, соль, перец черный, тимьян, розмарин, чеснок), масло оливковое, бульон куриный (курица тушка, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, масло оливковое, соль) ,соль,яйцо перепелиное	
Суп-пюре из тыквы с кедровыми орешками	220	3,4	1,4	8,1	68,7	Крем суп тыквенный основа (тыква, масло оливковое, тимьян, чеснок, сельдерей корень, чеснок, лук репчатый белый, масло оливковое, вода питьевая), сливки из коровьего молока, орех кедровый, микрозелень	
Горячие блюда:							
Бабочки с лососем и брокколи в сливочном соусе	225	12,7	11,3	19,4	236,4	Семга, соль, масло оливковое, паста фарфала, капуста брокколи, сливки, морковь, лук репчатый, сельдерей корень	
Фрикадельки из говядины с картофельным пюре	230	20,93	13,03	15,65	303,08	Фрикадельки из говядины (говядина б/к, лук репчатый белый, молоко коровье, соль, батон) ,масло оливковое, соус деми глас (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), бульон куриный (курица тушка, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, масло оливковое, соль), пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, сливки, соль), микрозелень	
Шашлычок из грудки цыпленка с беби картофелем и кетчупом	200	9,53	9,88	9,49	163,28	Куриное филе, маринад для стейка (чеснок, тимьян, горчица зернистая, масло оливковое), картофель мини, масло оливковое, кетчуп	
Весёлая пицца Маргаритка	240	10,16	9,2	21,21	213,12	тесто для пиццы (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), сыр моцарелла, помидоры черри, Соус томатный основной (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок, томат консервированный (помидоры и томатный сок), соус песто (масло подсолнечное, чеснок, базилик, орех кедровый, сыр пармезан, сок лимона, соль), маслины	

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Филе сибаса с картофельным пюре	180	13,61	2,62	14,9	192,53	Сибас филе,пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, сливки, соль), масло оливковое
Десерты:						
Ванильное мороженое с карамельным соусом	70	22,87	3,81	26,67	327,72	Мороженое ванильное (молоко, сливки, сахар, молоко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксиметилцеллюозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль), соус карамельный (сливки из коровьего молока, сахар, глюкоза, соль морская), мята свежая
Блинчики со сгущенкой и сметаной	160	16	6	28	280	Блины (молоко, сахар, соль, яйцо куриное, масло подсолнечное, мука пшеничная), сметана, молоко сгущеное с сахаром
Сметанник с голубикой	130	13,46	4,76	35,66	282,84	Сметана, мука пшеничная, сахар, яйцо, масло сливочное, мед, сода, голубика, мята