

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 ГАВИ

Nº	Наименование блюда	Состав	Выход блюда, кг.	Жиры, г.	Белки, г. одержан	Углево- ды, г. ие в 100 г.	Калорий- ность, ккал. блюда	Жиры, г. С	Белки, г. одержани	Углево- ды, г. 1е в 1 пори	Калорий- ность, ккал. . блюда
		БРУСК	ЕТТЫ								
1	Брускетта с лососем, авокадо и кремом из рикотты	Лосось, багет, авокадо, сыр рикотта, йогурт, соль, цедра лимона, масло оливковое, чеснок, базилик, каперсы гигант	150	5	11	13	140	7,5	16	19	210
1 2	Брускетта с пармской ветчиной, рикоттой и вялеными томатами	Ветчина, сыр рикотта, йогурт, цедра лимона, багет, помидоры черри, масло оливковое, чеснок, базилик	100	10	15	18	220	10	15	18	220
1 3	Брускетта с печеными овощами, страчателлой и икрой из бальзамика	Баклажаны, кабачки, томаты черри, багет, сыр страчателла, масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, уксус бальзамический, сахар, агар, уксус винный, соус соевый, перец сладкий, перец чили, соль, тимьян, сок лимона, сок апельсина, орех кедровый	170	10	15	10	190	17	25	17	320
Nº	Наименование блюда	Состав	Выход блюда, кг.	Жиры <i>,</i> г.	Белки, г.	Углево- ды, г.	Калорий- ность, ккал.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево- ды, г.	Калорий- ность, ккал.
		ЗАКУ		С	одержан	ие в 100 г.	блюда	С	одержани	ие в 1 порц	. блюда
4	Устрица по сезону с соусом шалот и лимоном	Устрицы, багет, лимон, уксус винный красный, масло оливковое, чеснок, кинза, базилик, лук крымский, петрушка	1 шт	3,5	13	6	110	1,5	5,5	2,5	40
5	Севиче из гребешка с помело и хурмой	Гребешок, соль, перец черный, хурма, помело, сок лайма ,кинза, перец чили, масло оливковое, лук сибулет, сельдерей стебель, редис	140	5,5	18	9	160	8	25	12	220

6	Тартар из креветок с киви	Крветки ,соль, чеснок ,тимьян, перец черный, масло растительное ,сельдерей стебель, горчица зернистая, сахар, масло оливковое, сок лимона, уксус винный белый, киви, микрозелень, сельдерей зелень	120	5,5	14	7	130	6,5	17	8	160
7	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	170	5	13	4,5	120	9	22	8	200
8	Карпаччо из лосося с легким салатом и имбирным соусом	Говядина, масло оливковое, соус соевый, уксус бальзамический, масло трюфельное, каперсы, сыр пармезан, помидоры черри, салат руккола	130	9,5	13	3,5	150	13	17	4,5	200
9	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	12	25	4,5	230
10	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	5,5	14	2	110
11	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	6,5	21	10	180
12	Лосось деликатного посола с тапенадой из оливок и кремом из сыра рикотта	Лосось, лимон, сыр рикотта, йогурт, цедра, масли, масло оливковое, каперсы, салат фрилис, салат руккола, салат мангольд, салат корн, масло оливковое, каперсы, лук сибулет	160	9	14	5,5	160	14	23	8,5	250
13	Ростбиф с маринованным перцем м каперсами	Говядина вырезка, масло оливковое, соус соевый, розмарин, горчица зернистая, чеснок свежий, каперсы, перец чили маринованный, салат корн, перец сладкий ,перец чили, сахар, лук сибулет	100	6,5	25	5	180	6,5	25	5	180
14	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	14	30	9	280

15	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	7,5	15	5,5	150
16	Капрезе с карамельным бальзамиком	Сыр моцарелла, помидоры, масло оливковое, крем бальзамический, базилик	270	6,5	9,5	6	120	17	26	16	320
17	Сыр Бүррата с томатным тартаром	Сыр буратто, 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	250	6,5	12	8,5	140	16	29	21	340
18	Сыр Горгонзола	Сыр Горгонзола, тыква, апельсин, горчица, сок лимона, миндаль	55	5	18	16	180	3	10	9	100
19	Сыр Бри	Сыр Бри, тыква, апельсин, горчица, сок лимона, миндаль	55	5	13	16	160	3	7	9	90
20	Сыр Пармезан	Сыр Пармезан, тыква, апельсин, горчица, сок лимона, миндаль	55	5,5	20	16	190	3	11	9	110
21	Сыр Тартуфо	Сыр Тартуфо, тыква, апельсин, горчица, сок лимона, миндаль	55	6	21	17	200	3	12	9	110
Nº	Наименование блюда	Состав	Выход блюда, кг.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево- ды, г. ие в 100 г.	Калорий- ность, ккал. блюда	Жиры, г.	Белки, г.	Углево- ды, г. ие в 1 порц	Калорий- ность, ккал.
		САЛА	ТЫ		одориан	710 D 200 H	олюда	, ,	одержан		, отода
		Мясо краба, кабачки, уксус винный белый, соус						l			
22	Салат с крабом и страчателлой с карпаччо из цукини	соевый, перец болгарский, перец чили, сахар, соль, масло оливковое Экстра Верджин, помидоры свежие, сыр страчателла, орех кедровый, салат руккола, уксус бальзамический, ага-агар, масло растительное, помидоры черри	200	6	15	4,5	130	13	33	11	290
22		соевый, перец болгарский, перец чили, сахар, соль, масло оливковое Экстра Верджин, помидоры свежие, сыр страчателла, орех кедровый, салат руккола, уксус бальзамический, ага-агар, масло	200	6 5,5	15	4,5 7	130	13	20	11	290

25	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	17	29	18	350
26	Салат с цыпленком и зелеными овощами	Куриное филе, масло растительное, соль, перец черный, тимьян, розмарин, чеснок, масло оливковое, базилик, орех кедровый ,сыр пармезан, сок лимона, авокадо, кабачки, уксус винный, соус соевый, перец сладкий, сахар, капуста брокколи, фасоль стручковая, салат корн, базилик, петрушка, шпинат, редис, сливки ,сыр пармезан, сельдерей стебель	250	6,5	9,5	5,5	120	16	24	14	300
27	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	29	4,5	19	350
Nº	Наименование блюда	Состав	Выход блюда, кг.	Жиры,	Белки, г.	Углево- ды, г.	Калорий- ность, ккал.	Жиры <i>,</i> г.	Белки, г.	Углево- ды, г.	Калорий- ность, ккал.
		СУП		Ci	одержан	ие в 100 г.	блюда	C	одержани	ие в 1 порц	ц. блюда
		Cyli	DI	l	l	I		T	I	l	l e
28	Томатный суп с мидиями и чиабаттой	Мидии, томаты в собственном соку, лук репчатый белый, масло оливковое, помидоры свежие, багет, базилик, чеснок, перец чили, базелик, петрушка	350	6,5	8	5,5	110	23	29	19	400
29	Уха из трех видов рыбы	Сибас, палтус, лосось, картофель, лук порей, помидоры, масло оливковое, соль, лук сибулет, петрушка	300	1	4	5	45	3	12	15	130
30	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,	350	5,5	7,5	4,5	100	20	26	15	340

31	Суп из чечевицы с ягненком	Баранина лопатка, лук репчатый, тимьян свежий, соль, перец черный, горчица зернистая, масло подсолнечное, морковь, лук репчатый, лавровый лист, чеснок, сельдерей корень, масло оливковое, чечевица зеленая, базилик свежий, петрушка, масло сливочное, вино белое, вино красное, паста томатная, кориандр горошком, горчица дижонская, томаты консервированные, кинза свежая	350	5,5	16	9	150	20	57	32	540
32	Крем-суп из белых грибов	Шампиньоны, лук репчатый белый, грибы белые, масло оливковое, чеснок, сливки 33%, масло трюфельное, базилик	300	5	8	5	95	15	24	15	290
33	Суп из зеленой спаржи	спаржа, шпинат, чеснок, лук репчатый, масло оливковое, сельдерей стебель, соль, масло трюфельное, микрозелень	300	1	1,5	5	35	3	5	15	110
Nº	Наименование блюда	Состав	Выход блюда, кг.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево- ды, г. ие в 100 г.	Калорий- ность, ккал. блюда	Жиры, г.	Белки, г.	Углево- ды, г. че в 1 порц	Калорий- ность, ккал.
		РАВИОЛИ/ПАС	ТА/РИЗО		-11-1-				-11-1-		
34	Равиоли с морепродуктами в соусе биск и муссом из сыра пармезан	Мука из твердых сортов, мука из мягких сортов, 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 оливоковое, шпинат, помидоры свежие, масло сливочное	250	5	17	11	160	13	42	27	390
35	Равиоль с картофелем и уткой с соусом из сморчков	Мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, яйцо куриное, куркума, соль, масло оливковое, картофель ,петрушка, масло сливочное, масло трюфельное, утиное филе, сельдерей корень ,морковь, тимьян ,чеснок, перец черный ,грибы сморчки, грибы шампиньоны, грибы белые ,сливки ,базилик, петрушка, шпинат	230	6,5	19	15	200	15	44	35	450
36	Зеленые тортелли с рикоттой и пармезаном в грибном соусе	Сыр рикотта, йогурт растаренный, цедра лимона, шпинат, яйцо куриное, сыр пармезан, масло растительное, соль, мускатынй орех, масло сливочное, масло оливковое	200	6	16	11	160	12	31	21	310

37	Тальятелле с крабом и цукини в соусе биск	Мука из твердых сортов, мука из мягких сортов, яйцо куриное, куркума, соль, масло оливковое, мясо камчатского краба, масло сливочное, перец черный, кетчут, сахар, соус ворчестер, соус соевый, масло растительное, морковь, сельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, перец чили, кабачки, каперсы, помидоры в собственном соку, коньяк, самбука, базилик, салат руккола, базилик, петрушка, шпинат	390	6,5	17	10	170	25	66	40	650
38	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	17	45	36	470
39	Лингвини с мидиями в соусе белое вино	Мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, яйцо куриное ,куркума, соль, масло оливковое, мидии, чеснок, петрушка, вино белое, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, масло сливочное, помидоры черри, сахар, соль, перец черный, базилик, перец чили, петрушка, шпинат	360	5,5	19	14	180	20	68	52	660
40	Тальятелле с морепродуктами в соусе лемонграсс	Молоко 3.2%, сливки 33%, молоко кокосовое, трава лимонника, кинза, имбирь, перец чили, яйцо куриное, мука, масло оливковое, куркума, креветки, мидии, кальмар мини, вино белое, гребешок, помидоры, горошек зеленый, чеснок	300	5,5	17	13	170	17	51	38	510
41	Зеленые феттучини с подкопченным лососем в розовом соусе и 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	310	5,5	19	14	180	17	58	44	560
42	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	18	41	32	450

43	Спагетти с пармским окороком с соусом пармезан	Сельдерей, лук репчатый, морковь, соль, сливки, сыр пармезан,чеснок, масло оливковое, макаронные изделия, ветчина, петрушка, перец чёрный	240	6	15	14	170	14	36	34	410
44	Ригатони в соусе аррабиата с бурратой	паста ригатони, масло оливковое, чеснок, перец чили, лук репчатый, томат пронто, соль, сахар, орегано специи, базилик, сыр буррато	380	5,5	13	11	140	20	49	40	540
45	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	19	33	33	430
46	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	29	59	35	630
Nº	Наименование блюда	Состав	Выход блюда, кг.	Жиры, г.	Белки, г. одержані	Углево- ды, г. ие в 100 г.	Калорий- ность, ккал. блюда	Жиры, г.	Белки, г. одержани	Углево- ды, г. не в 1 порц	Калорий- ность, ккал. . блюда
		пиц	ЦА								
47	Пицца Маргарита	Мука, вода, масло оливковое, дрожжи, сахар, соль, сыр моцарелла, томаты в собственном соку, помидоры черри. базилик. орегано мука из мягких сортов пшеницы, соль, сахар,	430	13	13	30	290	56	56	130	1250
48	Пицца Четыре сыра и груша	дрожжи, масло оливковое, сок лимона, сливки,	400	19	15	34	370	76	62	138	1480
49	Пицца с копченым лососем, брокколи и рикоттой	мел. эстрагон. сыр стилтон. сыр таледжио. сыр Мука из мягких сортов, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое, сыр рикотта, йогурт, цедра лимона, чеснок. базилик. орех кедровый .сыр пармезан. сок	520	9	11,4	22,4	216,3	46,8	59,4	116,4	1124
50	Пицца Прошутто с артишоками	чеснок, базилик, орех кедровый сыр пармезан, сок Мука, вода, масло оливковое, дрожжи, сахар, соль, базилик, сыр моцарелла, томаты в собственном соку, артишоки, ветчина, сыр пармезан, салат	500	13	14	27	280	64	68	135	1380
		Мука, вода, масло оливковое, дрожжи, сахар, соль,									

52	Кальцоне с ягненком	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	350	15	14	18	270	54	48	64	930
53	Фокаччо с песто и пармезаном	Мука, вода, масло оливковое, дрожжи, сахар, соль, базилик, сыр пармезан, чеснок, сок лимонный, розмарин	100	30	13	59	560	30	13	59	560

Nº	Наименование блюда	Состав	Выход блюда, кг.	Жиры, г.	Белки, г. одержан	Углево- ды, г. ие в 100 г.	Калорий- ность, ккал. блюда	Жиры, г.	Белки, г. одержани	Углево- ды, г. че в 1 пори	Калорий- ность, ккал. . блюда
		РЫБА и МОРЕ	продук	ГЫ							
54	Фритто мисто из кальмара 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	15	30	28	370
55	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	9	28	28	300
56	Лосось с зелеными овощами и соусом Голландез	Лосось, соль, мука пшеничная, масло сливочное, масло оливковое, чеснок свежий, орегано, эстрагон, петрушка, кабачки, авокадо, горошек зеленый, перец черный, петрушка, базилик, шпинат, микрозелень	270	5,5	11	4,5	110	15	29	12	300
57	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	12	25	19	280
58	Тунец гриль с зеленой фасолью и соусом из пармезана	тунец свежий, масло оливоковое, соль, перец черный, чеснок, перец чили, тимьян, каперсы, маслины, фасоль стручковая, вино белое, томаты черри, масло сливочное, соль,сахар, сливки 33%, сыр пармезан, микрозелень	240	6	19	5,5	150	14	45	13	360
59	Сибас в фольге в соусе Берблан	Сибас, соль, перец черный, масло оливковое, чеснок, помидоры черри, соль, сахар, розмарин, тимьян, орегано, вино белое, масло сливочное, лимон свежий, салат руккола, базилик, петрушка, масло оливковое, чеснок, соль, картофель мини	300	6	29	10	210	17	88	30	630
60	Сибас гриль	Сибас, розмарин, тимьян, соль, перец черный, масло оливковое, лимон, рукоола, помидоры черри, базилик, петрушка, шпинат, картофель мини, чеснок, соль	300	5,5	29	7	190	17	86	20	570
Nº	Наименование блюда	Состав	Выход блюда, кг.	Жиры, г.	Белки <i>,</i> г. одержан	Углево- ды, г. ие в 100 г.	Калорий- ность, ккал. блюда	Жиры, г.	Белки, г. одержани	Углево- ды, г. ₁е в 1 порц	Калорий- ность, ккал. . блюда

		мясо и	ПТИЦА								
61	Тальята из говядины в моденском стиле	Говядина, кабачки, соус бальзамик, помидоры, масло оливковое, лук репчатый красный, помидоры, масло сливочное, сыр пармезан, розмарин, тимьян, базилик, петрушка	250	9,5	18	3	170	24	46	7,5	430
62	Каре ягненка с баклажанами и соусом тимьян	Баранина корейка, чеснок, тимьян, горчица зернистая, масло оливковое, перец черный горошком, 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	310	11	15	8,5	190	34	47	27	600
63	Стейк Рибай с овощами гриль и соусом из кампотского перца	Говядина рибай, чеснок, тимьян, горчица зернистая, масло оливковое, соль, перец черный, масло сливочое, кетчуп, сахар, соус ворчестер, соус соевый, морковь, сельдерей корень, лук репчатый, паста томатная, вино красное, помидоры свежие, баклажаны, кабачки, перец сладкий, базилик, петрушка, соль, салат руккола	430	8	11	3,5	130	33	48	15	550
64	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	24	150	80	1130
65	Утиная ножка на пюре из сельдерея с морковным соусом	Утиная ножка, сельдерей корень, морковь, тимьян свежий, масло оливковое, соус деми гласс, мед, соус соевый, сливки, соль, базилик, петрушка	180	5	15	5	130	9,5	26	9	230
66	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, сельдерй 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	360	4	18	3,5	120	14	64	13	440

Nº	Наименование блюда	Состав	Выход блюда, кг.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево- ды, г. ие в 100 г.	Калорий- ность, ккал. блюда	Жиры, г.	Белки, г. одержани	Углево- ды, г. 1е в 1 порц	Калорий- ность, ккал. . блюда
	<u> </u>	ОВОЩИ и І	ГАРНИРЫ		одержан	ne b 100 i.	олюда		одержан	е в т порц	, олюда
67	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	11	22	21	270
68	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	8	2,5	12	130
69	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	4	15	23	190
70	Стейк из брокколи с грибным соусом и муссом из сыра пармезан	Капуста брокколи, масло оливковое, соль, грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, сливки, сыр пармезан, молоко, базилик, петрушка, шпинат	180	8,5	15	5,5	160	16	27	10	290
71	Вешенки, жаренные с травами	Вешенки, масло оливковое, базилик, петршука, чеснок, масло сливочное	150	14	9	12	210	20	14	18	310
72	Беби картофель с пряными травами	Картофель мини, масло оливковое, чеснок, кинза, базилик, масло оливковое, тимьян свежий, шалфей, розмарин	150	6	3	17	130	8,5	4	26	200
Nº	Наименование блюда	Состав	Выход блюда, кг.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево- ды, г.	Калорий- ность, ккал.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево- ды, г.	Калорий- ность, ккал.
		KOPOM	KEHOE	C	одержан	ие в 100 г.	олюда	C	одержани	е в 1 порц	, олюда
73	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	6	2,5	34	200
74	Мороженое страчателла	Груша, сахар, сок лимона, сливки, глюкоза, соль морская, мука пшеничная, какао, соль, мука миндальная, масло сливочное, мороженое страчателла ,пюре из маракуйи, агар-агар, орех фундук, микрозелень, кофе зерновой, коньяк, ликер амаретто, масло растительное, шоколад темный, меланж, разрахлитель	130	14,5	3,1	39,1	299,7	23,6	5,1	63,5	487

75	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	33	10	72	630
76	Профитроли с мороженым и теплым шоколадом	Масло сливочное, соль, мука пшеничная, яйцо куриное, мороженое ванильное, шоколад, какао, перец чили, соль	180	30	6	29	410	53	11	52	730
77	Мороженое горгонзола	Мороженое горгонзола, мята свежая	50	18	5	21	260	9	2,5	10	130
78	Мороженое ваниль	Мороженое ванильное, мята свежая	50	18	4,5	26	290	9	2,5	13	140
79	Мороженое шоколадное	Мороженое шоколадное, мята свежая	50	18	4,5	26	290	9	2,5	13	140
80	Мороженое страчателла	Мороженое страчателла, шоколад темный	50	22	4,5	28	330	11	2	14	160
81	Сорбет клубника	сорбет клубника, мята свежая	50	0	0,5	18	75	0	0,2	9	40
82	Сорбет манго	сорбет манго, мята свежая	50	0	0,5	19	80	0	0,2	9,5	40
83	Сорбет лимон	сорбет лимон, мята свежая	50	0	0,5	19	80	0	0,2	9,5	40

Nº	Наименование блюда	Состав	Выход блюда, кг.	Жиры, г.	Белки, г. одержан	Углево- ды, г. ие в 100 г.	Калорий- ность, ккал. блюда	Жиры, г.	Белки, г. одержани	Углево- ды, г. 1е в 1 пори	Калорий- ность, ккал. . блюда
ДЕСЕРТЫ											
84	Панна котта с вишневым соусом	Сливки, сахар, желатин, ваниль, вишня, сок апельсиновый, сахар,ликер, голубика, мята	175	34	3,5	19	400	60	6,5	33	700
85	ROMA кейк с кремом Маскарпоне и гелем из маракуйи	Мука пшеничная, соль, масло сливочное, дрожжи, меланж, мед, сахар, лимон, апельсин, паста ванильная, ром белый, пюре из манго, пюре из маракуий, пектин, желатин, сахар, сливки, пудра сахарная, сыр маскарпоне, шоколад темный, микрозелень, лепестки василька	120	9	5	29	220	11	6	35	260
86	Авторский Тирамису с ликером амаретто	Сыр маскарпоне, сливки, сахар, яйцо куриное, мука, кофе, ликер, вишня, сок апельсина, мука миндальная, масло сливочное, какао, мята	160	16	11	25	290	26	18	40	460
87	Сливовый пирог с мороженым на две персоны	Мука миндальная, мука пшеничная, масло сливочное, соль, пудра сахарная, меланж яичный, сливки, глюкоза жидкая, слива, ликер амаретто, сок лимона, ликер куантро, сливки, мороженое ванильное	340	16	6,5	53	380	55	22	180	1300
88	Сырный десерт	Сыр креметте, сливки, желток, сахар, сметана, сок лимона, белок яичный, лимон, пюре черная смородина, голубика, сорбет лимонный, шоколад темный, микрозелень	140	8,5	4	21,9	179,6	13,1	6,1	34	278,4
89	Яблочный тарт с ванильным мороженым	Яблоки свежие, сахар, глюкоза, ликер куантро, ваниль, пектин ,масло сливочное, желатин, цедра апельсина, тесто слоеное бездрожжевое, сливки, соль морская, пудра сахарная, сыр маскарпоне, мука пшеничная, мука миндальная, мороженое ванильное ,микрозелень, лепестки василька	165	9,9	2,9	24,3	198	17	4,9	41,7	339,6