

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, кг. | Жиры, г. | Белки, г. | Углеводы, г. | Калорийность, ккал. |
|------------------|---|--|------------------|---------------------------|-----------|--------------|---------------------|
| | | | | Содержание в 100 г. блюда | | | |
| БРУСКЕТТЫ | | | | | | | |
| 1 | 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 натурзаэр (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 |
| 2 | 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, аперсы, маслины, яйцо перепелиное, базилик свежий, петрушка ,масло оливковое, шпинат, микрозелень | 120 | 14 | 14 | 12 | 230 |

| | | | | | | | |
|----------------|--|--|------------------|---------------------------|-----------|--------------|---------------------|
| 3 | Брускетта с крабом | Мука пшеничная, смесь вурцель (пшеничная мука, соль морская, пшеничная клейковина, гуаровая камедь, солодовый экстракт, ржаная мука, закваска сухая, лактоза, декстрога, 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, декстрога, 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 |
| 4 | Брускетта с лососем тартар | Мука пшеничная, смесь вурцель (пшеничная мука, соль морская, пшеничная клейковина, гуаровая камедь, солодовый экстракт, ржаная мука, закваска сухая, лактоза, декстрога, 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, декстрога, соевая мука, эмульгатор, энзимы, аскорбиновая кислота), масло подсолнечное, масло оливковое, базилик свежий, петрушка, чеснок, соль, семга, масло сливочное, кунжут, крахмал кукурузный, соус соевый, петрушка, шпинат, сыр рикотта, йогурт, цедра лимона, салат романо, авокадо, сельдерей стебель | 130 | 12 | 11 | 14 | 210 |
| № | Наименование блюда | Состав | Выход блюда, кг. | Жиры, г. | Белки, г. | Углеводы, г. | Калорийность, ккал. |
| | | | | Содержание в 100 г. блюда | | | |
| ЗАКУСКИ | | | | | | | |
| 5 | 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 |
| 6 | Крудо из гребешка | 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 |
| 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 оливкововое, горчица, сок лимона, орех кедровый | 170 | 5 | 13 | 4,5 | 120 |
| 8 | 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 |
| 9 | Тартар из креветок с киви | Креветки, 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 |
| 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 |

| № | Наименование блюда | Состав | Выход блюда, кг. | Жиры, | Белки, | Углево- | Калорий-ность, ккал. |
|---------------------------|---|--|------------------|-------|--------|---------|----------------------|
| | | | | г. | г. | ды, г. | |
| Содержание в 100 г. блюда | | | | | | | |
| ЗАКУСКИ | | | | | | | |
| 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 бальзамический, перец чили | 130 | 5 | 16 | 8 | 140 |
| 12 | Перец Рамиро с соусом тоннато | Перец Рамиро, желток яичный, сахар песок, масло оливковое, уксус винный белый, горчица дижонская, сок лимона, соль, масло подсолнечное, тунец консервированный, каперсы, анчоусы, маслины каламато, лук сибулет, базилик, петрушка, шпинат | 110 | 23 | 4 | 4,5 | 240 |
| 13 | 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 | 140 | 9 | 14 | 5,5 | 160 |
| 14 | Ростбиф с пармезаном и дюкселем | Говядина вырезка, масло оливковое, соус соевый, розмарин, горчица зернистая, чеснок, базилик, орех кедровый, сыр пармезан, сок лимона, соль, масло сливочное, масло подсолнечное, грибы белые, грибы лисички, перец черный, лук репчатый | 135 | 36 | 27 | 8 | 460 |
| 15 | 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 |
| 16 | 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 |
| 17 | Капрезе с карамельным бальзамиком | Сыр моцарелла, помидоры, масло оливковое, крем бальзамический, базилик | 270 | 6,5 | 9,5 | 6 | 120 |
| 18 | Сыр Буррата 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 | 240 | 6,5 | 12 | 8,5 | 140 |
| 19 | Сыр Тартуфо | Сыр Тартуфо, тыква, апельсин, горчица, сок лимона, миндаль | 50 | 6 | 21 | 17 | 200 |
| 20 | Сыр Бри | Сыр Бри, тыква, апельсин, горчица, сок лимона, миндаль | 50 | 5 | 13 | 16 | 160 |
| 21 | Сыр Пармезан | Сыр Пармезан, тыква, апельсин, горчица, сок лимона, миндаль | 50 | 5,5 | 20 | 16 | 190 |
| 22 | Сыр Таледжо | Сыр Таледжо, тыква, апельсин, горчица, сок лимона, миндаль | 50 | 18,7 | 12 | 35,7 | 358,8 |
| 23 | Сыр Стилтон | Сыр Стилтон, тыква, апельсин, горчица, сок лимона, миндаль | 50 | 5 | 18 | 16 | 180 |

| № | Наименование блюда | Состав | Выход блюда, кг. | Жиры, | Белки, | Углево- | Калорий-ность, ккал. |
|---------------------------|---|--|------------------|-------|--------|---------|----------------------|
| | | | | г. | г. | ды, г. | |
| Содержание в 100 г. блюда | | | | | | | |
| САЛАТЫ | | | | | | | |
| 24 | 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 |
| 25 | Тосканский салат с крабом и разными помидорами | Помидоры желтые, помидоры кумато, помидоры красные, лук красный, соль морская, сахар, перец черный горошком, масло оливковое, уксус бальзамический, соус соевый, масло трюфельное, крабовое мясо, сыр страчателла, каперсы, базилик, петрушка, соль, шпинат | 260 | 4,4 | 9,7 | 5,2 | 99,4 |
| 26 | 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 |
| 27 | 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 |
| 28 | 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 |
| 29 | 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 | Выход блюда, кг. | Жиры, | Белки, | Углево- | Калорий-ность, ккал. |
| | | | | г. | г. | ды, г. | |
| Содержание в 100 г. блюда | | | | | | | |
| СУПЫ | | | | | | | |
| 30 | Томатный суп с мидиями и чиабаттой | Мидии, томаты в собственном соку, лук репчатый белый, масло оливковое, помидоры свежие, багет, базилик, чеснок, перец чили, базилик, петрушка | 350 | 6,5 | 8 | 5,5 | 110 |
| 31 | Суп из трех видов рыбы | Сибас, палтус, лосось, картофель, лук порей, помидоры, масло оливковое, соль, лук сибулет, петрушка | 300 | 1 | 4 | 5 | 45 |
| 32 | 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 |

| | | | | | | | |
|------------------------------|---|---|------------------|----------|-----------|---------------|----------------------|
| 33 | Крем-суп из белых грибов | Шампиньоны, лук репчатый белый, грибы белые, масло оливковое, чеснок, сливки 33%, масло трюфельное, базилик | 300 | 5 | 8 | 5 | 95 |
| 34 | Суп из зеленой спаржи | спаржа, шпинат, чеснок, лук репчатый, масло оливковое, сельдерей стебель, соль, масло трюфельное, микрозелень | 300 | 1 | 1,5 | 5 | 35 |
| № | Наименование блюда | Состав | Выход блюда, кг. | Жиры, г. | Белки, г. | Углево-ды, г. | Калорий-ность, ккал. |
| РАВИОЛИ/ПАСТА/РИЗОТТО | | | | | | | |
| 35 | 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 оливковое, шпинат, помидоры свежие, масло сливочное | 250 | 5 | 17 | 11 | 160 |
| 36 | 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 |
| 37 | Равиоли с говядиной и пармезаном | Мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов, 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 | 150 | 36 | 18 | 18 | 460 |
| 38 | Равиоли с грибами и грибным кремом | Грибы белые, грибы шампиньоны, грибы вешенки, лук репчатый, чеснок свежий, петрушка, масло сливочное, сыр креметте, мука из мягких сортов пшеницы, мука из твердых сортов пшеницы, соль, шпинат, масло оливковое, яйцо куриное, масло сливочное, базилик свежий, сыр пармезан, масло трюфельное | 190 | 21 | 13,1 | 26,3 | 347,1 |
| 39 | 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 |
| 40 | 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 |
| 41 | Спагетти с вонголе в соусе белое вино | Спагетти, масло оливковое, моллюски вонголе, чеснок, петрушка, вино белое, масло сливочное, сахар, помидоры черри, орегано, соль, перец черный, базилик, перец чили | 360 гр | 10,3 | 7 | 11,4 | 166,4 |

| | | | | | | | |
|--------------|--|---|------------------|----------|-----------|--------------|---------------------|
| 42 | 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 | 270 | 5,5 | 17 | 13 | 170 |
| 43 | 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 | 300 | 5,5 | 19 | 14 | 180 |
| 44 | 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 |
| 45 | 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 |
| 46 | Пенне 4 сыра | Паста пенне, сливки, сыр пармезан, чеснок, соль, сыр бри, сыр таледжио, сыр тартуфо, петрушка, грибы трюфель, базилик свежий, масло трюфельное, желток яичный, перец черный | 220 | 18 | 12 | 20 | 290 |
| 47 | Казарече Путанеска | Паста казарече, масло оливковое, чеснок, перец чили, соль, сахар, перец черный, лук репчатый, томаты консервированные, перец чили, орегано, базилик, каперсы, маслины каламато, сыр пармезан | 300 | 3,5 | 5,7 | 11,3 | 99,5 |
| 48 | 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 |
| 49 | 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 |
| № | Наименование блюда | Состав | Выход блюда, кг. | Жиры, г. | Белки, г. | Углеводы, г. | Калорийность, ккал. |
| ПИЦЦА | | | | | | | |
| 50 | Пицца Маргарита | Мука, вода, масло оливковое, дрожжи, сахар, соль, сыр моцарелла, томаты в собственном соку, помидоры черри, базилик, орегано | 430 | 13 | 13 | 30 | 290 |
| 51 | Пицца Четыре сыра и груша | мука из мягких сортов пшеницы, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое, сок лимона, сливки, мед, эстрагон, сыр стилтон, сыр таледжио, сыр моцарелла для пиццы, сыр моцарелла салатная, сыр пармезан, груши свежие | 400 | 19 | 15 | 34 | 370 |

| | | | | | | | |
|----|---|---|-----|------|------|------|-------|
| 52 | Пицца тонно тоннато | Мука из мягких сортов пшеницы, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое, томаты консервированные, базилик, перец черный, каперсы, перец сладкий, сыр моцарелла, тунец свежий, салат руккола, желток яичный, уксус винный белый, горчица дижонская, сок лимона, масло подсолнечное, тунец консервированный, каперсы, анчоусы, базилик, петрушка, шпинат, тунец стружка | 550 | 12 | 15 | 25 | 270 |
| 53 | Пицца Прошутто с артишоками | Мука, вода, масло оливковое, дрожжи, сахар, соль, базилик, сыр моцарелла, томаты в собственном соку, артишоки, ветчина, сыр пармезан, салат руккола | 500 | 13 | 14 | 27 | 280 |
| 54 | 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 |
| 55 | Пицца с грудкой цыпленка и сыром таледжо | Мука из мягких сортов пшеницы, соль, сахар, дрожжи живые, мука из твердых сортов, сливки, масло трюфельное, сыр таледжо, сыр моцарелла полутвердый, сыр моцарелла в рассоле, филе куриное, масло подсолнечное, соль, перец черный горошком, 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 |
| 56 | 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 | 300 | 15 | 14 | 18 | 270 |
| 57 | Фокаччо с песто и пармезаном | Мука, вода, масло оливковое, дрожжи, сахар, соль, базилик, сыр пармезан, чеснок, сок лимонный, розмарин | 100 | 30 | 13 | 59 | 560 |

| № | Наименование блюда | Состав | Выход блюда, кг. | Жиры, | Белки, | Углево- | Калорий-ность, ккал. |
|---------------------------|---|---|------------------|-------|--------|---------|----------------------|
| | | | | г. | г. | ды, г. | |
| Содержание в 100 г. блюда | | | | | | | |
| РЫБА и МОРЕПРОДУКТЫ | | | | | | | |
| 58 | Гребешок с пюре из цветной капусты | 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 |
| 59 | Кальмары в лигурийском стиле | Кальмар, 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 |
| 60 | 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 |
| 61 | 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 |
| 62 | Лосось с цуккини, пюре из сельдерея и соусом лемонграсс | Семга, соус соевый, вино белое, кунжут, имбирь корень, мед, масло подсолнечное, кабачки, соль, прец черный, чеснок, молоко кокосовое, сливки, молоко, кинза, перец чили, трава лимонника, базилик, петрушка, шпинат | 180 | 17 | 15 | 4,5 | 230 |
| 63 | 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 |
| 64 | 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 |
| 65 | Сибас с морепродуктами в соусе лемонграсс | Сибас, креветки, гребешок морской, кальмар, лимон, базилик, молоко кокосовое, сливки, молоко цельное, кинза, перец чили, трава лимонника, соль, имбирь корень, масло оливковое, вино белое, чеснок, тимьян, базилик, петрушка, шпинат, капуста брокколи, картофель мини | 370 | 13 | 9,5 | 6 | 180 |
| 66 | Сибас в соусе из вонголе | Сибас, соль, масло оливковое, сахр, каперсы, чеснок, тимьян, вино белое, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, масло сливочное, маслины без косточки, моллюски вонголе, петрушка, помидоры черри, базилик, шпинат | 290 | 13,7 | 18,7 | 4,4 | 216,2 |

| № | Наименование блюда | Состав | Выход блюда, кг. | Жиры, | Белки, | Углево- | Калорий-ность, ккал. |
|---------------------------|---|---|------------------|-------|--------|---------|----------------------|
| | | | | г. | г. | ды, г. | |
| Содержание в 100 г. блюда | | | | | | | |
| МЯСО и ПТИЦА | | | | | | | |
| 67 | 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 | 240 | 9,5 | 18 | 3 | 170 |
| 68 | 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 | 260 | 11 | 15 | 8,5 | 190 |
| 69 | 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 ворчестер, 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 |
| 70 | 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 |
| 71 | 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 |
| 72 | 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, кг. | Жиры, | Белки, | Углево- | Калорий- ность, ккал. |
|-----------------|---|--|------------------|-------|--------|---------|-----------------------------|
| | | | | г. | г. | ды, г. | |
| ОВОЩИ и ГАРНИРЫ | | | | | | | |
| 73 | 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 |
| 74 | 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 |
| 75 | 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 |
| 76 | 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 |
| 77 | Вешенки, жаренные с травами | Вешенки, масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, масло сливочное | 150 | 14 | 9 | 12 | 210 |
| 78 | 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, кг. | Жиры, | Белки, | Углево- | Калорий-ность, ккал. |
|---------------------------|--|--|------------------|-------|--------|---------|----------------------|
| | | | | г. | г. | ды, г. | |
| Содержание в 100 г. блюда | | | | | | | |
| МОРОЖЕНОЕ | | | | | | | |
| 79 | 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 |
| 80 | Мороженое кокосовое | Мороженое кокосовое, мята свежая | 50 | 18 | 4,6 | 26,5 | 286,3 |
| 81 | Семифредо с цуккатами, 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 |
| 82 | Профитроли с мороженым и теплым шоколадом | Масло сливочное, соль, мука пшеничная, яйцо куриное, мороженое ванильное, шоколад, какао, перец чили, соль | 165 | 30 | 6 | 29 | 410 |
| 83 | Мороженое горгонзола | Мороженое горгонзола, мята свежая | 50 | 18 | 5 | 21 | 260 |
| 84 | Мороженое ваниль | Мороженое ванильное, мята свежая | 50 | 18 | 4,5 | 26 | 290 |
| 85 | Мороженое шоколадное | Мороженое шоколадное, мята свежая | 50 | 18 | 4,5 | 26 | 290 |
| 86 | Мороженое страчателла | Мороженое страчателла, шоколад темный | 50 | 22 | 4,5 | 28 | 330 |
| 87 | 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 |
| 88 | 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 |
| 89 | Мороженое с виноградным соусом | Мороженое ванильное (молоко, сливки, сахар, молоко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ванилин), сок яблочный, сок лимона, имбирь корень, трава лимонника, сахар песок, пектин, вино белое, виноград свежий, микрозелень | 100 | 10 | 3 | 22 | 190 |
| 90 | Мороженое страчателла с миндалем | Мороженое страчателла (молоко, сливки, сахар, молоко сухое, шоколадная паста (кокосовое масло, сахар, какао, лецитин соевый), желток яичный, декстроза, фруктоза, соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан), шоколад темный, миндаль, микрозелень | 55 | 17 | 3,5 | 21 | 250 |
| 91 | Сорбет клубника | сорбет клубника, мята свежая | 50 | 0 | 0,5 | 18 | 75 |
| 92 | Сорбет манго | сорбет манго, мята свежая | 50 | 0 | 0,5 | 19 | 80 |
| 93 | Сорбет лимон | сорбет лимон, мята свежая | 50 | 0 | 0,5 | 19 | 80 |

| № | Наименование блюда | Состав | Выход блюда, кг. | Жиры, | Белки, | Углево- | Калорий- ность, ккал. |
|---------------------------|---|---|------------------|-------|--------|---------|-----------------------------|
| | | | | г. | г. | ды, г. | |
| Содержание в 100 г. блюда | | | | | | | |
| ДЕСЕРТЫ | | | | | | | |
| 94 | Панна котта с вишневым соусом | Сливки, сахар, желатин, ваниль, вишня, сок апельсиновый, сахар,ликер, голубика, мята | 175 | 34 | 3,5 | 19 | 400 |
| 95 | Десерт с манго, эстрагоном и лаймовой меренгой | Манго свежий, ананас свежий, пюре из ананаса с/м, пюре из маракуйи с/м, мандарин, 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 |
| 96 | Авторский 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 |
| 97 | 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 |
| 98 | Шоколадный Баскский чизкейк | Сыр креметте, какао, крахмал, яйцо, сахар, сливки, мука пшеничная, какао, соль, мука миндальная, масло сливочное, мороженое страчателла, малина, вишня, смородина черная, смородина красная, сок апельсина, крахмал, вино красное, сахар, микрозелень | 180 | 11,2 | 5 | 22,4 | 210,8 |
| 99 | Яблочный тарт-татен | Мука пшеничная, сахар, масло сливочное, мука миндальная, яблоки свежие, сок лимон, чай эрл грей, гель нейтральный, пудра сахарная, меланж, сливки, сыр креметте, паста десертная, мороженое ванильное, шоколад темный | 180 | 11,1 | 2,9 | 45,8 | 295 |