

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  
кафетерия GAVI**

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево- ды, г.	Калорийн ость, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
<b>Брускетты:</b>						
<b>Брускетта краб/страчателла/скрамбл</b>	170	14,0	9,0	11,0	200,0	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), заправка базиликово чесночная (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), мясо краба, сыр страчателла, помидоры свежие, салат руккола, яйцо куриное, масло оливковое, масло сливочное, базилик свежий, соль, Масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)
<b>Главная брускетта Пьемонта Вителло Тоннато</b>	120	14,0	14,0	12,0	230,0	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), заправка базиликово чесночная (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), 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), Помидоры черри вяленые (помидоры черри, тимьян, сок лимона, соль, сахар, чеснок, сок апельсина, цедра лимона и апельсина, масло оливковое), каперсы, маслины, яйцо перепелиное, Масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), микрозелень

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийн ость, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Брускетта острова Капри	160	11,0	11,0	12,0	190,0	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), соус песто (масло подсолнечное, чеснок, базилик, орех кедровый, сыр пармезан, сок лимона, соль), помидоры свежие, сыр моцарелла, Крем бальзамик (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), масло базиликовое (базилик свежий, петрушка, масло оливковое, шпинат), соль, перец черный

**Блюда из яиц:**

Фритатта с креветками и шпинатом	220	17,0	11,0	2,0	210,0	Яйцо куриное, креветки тигровые, сливки, томаты черри, микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), крем рикотта (сыр рикотта, йогурт, цебра лимона, соль), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), шпинат
Омлет с крабом и муссом пармезан	200	17,0	8,5	2,5	200,0	Яйцо куриное, масло трюфельное, соль, сливки, масло сливочное, мясо краба, базилик, помидоры, мусс из пармезана (сливки, сыр пармезан, сыр креметте), базилик свежий
Омлет из 2х яиц	160	17,6	6,5	1,3	189,3	Яйцо куриное, сливки, масло оливковое, масло сливочное, микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)
Белковый омлет с зелеными овощами	230	23,2	6,8	3,3	249,6	Яйцо куриное, сливки, масло оливковое, масло сливочное, шпинат, кабачки, фасоль, капуста брокколи, помидоры черри, сыр пармезан, салат руккола
Яйца пашот со страчателлой и томатно-перечным рагу	270	10,0	6,5	5,0	140,0	Яйцо пашот (яйцо куриное, соль, уксус, сода пищевая) сыр страчателла, перец сладкий, Соус томатный основной (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок, томат консервированный (помидоры и томатный сок), перец чили, чеснок, базилик свежий, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)

**Идеально на завтрак:**

Тунец с хумусом из зеленого горошка и кремом рикотта	180	10,0	10,0	4,0	150,0	Тунец, крем рикотта (сыр рикотта, йогурт, цебра лимона, соль), хумус из зеленого горошка (горошек зеленый, авокадо, сок лимона, соль, сахар, молоко кокосовое 17%, перец чили, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)), микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), яйцо куриное, соус кунжутно-соевый (чеснок, кунжут, соус соевый, крахмал кукурузный)
------------------------------------------------------	-----	------	------	-----	-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийн ость, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
<b>Камамбер с авокадо и трюфельным медом</b>	180	16,0	11,0	8,5	230,0	Сыр камамбер, авокадо, мед, масло трюфельное, соус медово-сливочный с эстрагоном (сливки из коровьего молока, мед, сок лимона, эстрагон свежий, соль), микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), яйцо куриное
<b>Цыпленок с пармским окороком и гратеном</b>	250	22,0	14,0	8,0	290,0	Куриное филе су-вид (Филе куриное, масло оливковое, соль, перец черный, тимьян, розмарин, чеснок), ветчина пармская, гратен картофельный (картофель свежий, сливки из коровьего молока, сыр моцарелла, соль, перец черный, мускатный орех), микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), яйцо куриное
<b>Мюнхенские колбаски с гратеном и перченым мармеладом</b>	280	13,3	7,2	8,0	180,4	Колбаски (свинина, вода, шпик, лук репчатый, зелень петрушки, соль, кориандр, имбирь молотый, мускатный цвет, апельсин, перец, декстроза, стабилизатор пирофосфат натрия, гидролизат белков рапса и кукурузы, загуститель гуаровая камедь, экстракты лимона, мускатного ореха, перца), гратен картофельный (картофель свежий, сливки из коровьего молока, сыр моцарелла, соль, перец черный, мускатный орех), помидоры свежие, бобы эдамаме, базилик свежий, мармелад перечный (перец сладкий, перец чили, сахар, соль)
<b>Каши:</b>						
<b>Овсяная каша со шпинатом и пармезаном</b>	190	5,5	2,3	8,0	90,9	Хлопья геркулес, соль, масло сливочное, масло оливковое, шпинат, сахар, сыр пармезан
<b>Пшённая каша с запечёной тыквой</b>	270	8,5	4,5	24,0	190,0	Крупа пшено, воль, сахар, Крем тыквенный основа (тыква, масло оливковое, тимьян, чеснок, сельдерей корень, чеснок, лук репчатый белый, масло оливковое, вода питьевая), масло сливочное, специя дукко (орех фундук, миндаль, кунжут, кумин, кориандр, перец черный, тимьян свежий, соль морская, куркума), тыква, масло оливковое, розмарин, сыр пармезан, соль, перец черный, семечки подсолнечника, мусс из пармезана (сливки, сыр пармезан, сыр крематте)
<b>Каша рисовая с клубникой</b>	220	0,6	2,3	21,6	101,1	Крупа рисовая, молоко, соль, сахар, сливки, клубника
<b>Земляничное варенье</b>	50	4,4	1,0	40,5	205,4	земляника, сахар
	100	4,4	1,0	40,5	205,4	
<b>Малиновое варенье</b>	50	0,3	0,5	43,6	179,4	малина, сахар
	100	0,3	0,5	43,6	179,4	
<b>Оладьи и блинчики:</b>						
<b>Оладьи из кабачков с лососем и сыром страчателла</b>	190	13,0	10,0	11,0	200,0	Оладьи (кабачки, яйцо куриное (желток), соль, мука пшеничная в/с, масло оливковое), сыр страчателла, Семга слабосоленая (семга, сахар, соль морская, укроп), микрозелень, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), масло оливковое

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийн ость, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Блинчики с грибами и цыпленком с соусом бешамель	230	29,0	15,0	13,0	370,0	Куриное филе су-вид (Филе куриное, масло оливковое, соль, перец черный, тимьян, розмарин, чеснок), грибы шампиньоны, масло оливковое, заправка базиликово чесночная (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), сыр моцарелла, соус бешамель на сливках (сливки из коровьего молока, мускатный орех), Блины (молоко, сахар, соль, яйцо куриное, масло подсолнечное, мука пшеничная), масло оливковое, соус бешамель на сливках (сливки из коровьего молока, мускатный орех), 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
<b>Сладкое на завтрак:</b>						
Сырники со сметаной и толченой земляникой	180	28,0	20,0	35,0	480,0	Творог, яйцо куриное, сахар, крахмал кукурузный, соль, масло оливковое, масло сливочное, апельсин, мята свежая, сметана, пудра сахарная, голубика свежая, толченая земляника (земляника свежая, сахар)
Бельгийские вафли с мороженым и малиновым вареньем	190	17,0	4,5	34,0	310,0	Мука пшеничная, разрыхлитель, молоко, масло сливочное, сахар песок, соль, яйцо куриное, паста десертная ванильная (глюкозный сироп, сахар, ароматизаторы, , стручки ванили, куркумин, сахарный колер), меланж, крахмал кукурузный, сливки, малина, голубика, мороженое ванильное (молоко, сливки, сахар, молоко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), , ванилин), сок апельсина, малина сублимированная, мята, масло растительное
Креп Сюзетт карамелизированные блинчики в апельсиновом соусе с мороженым	180	13,0	4,0	34,0	270,0	Блины (молоко, сахар, соль, яйцо куриное, масло подсолнечное, мука пшеничная), масло сливочное, сок лимона, сок апельсина, сахар, цукаты апельсина, 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), мята
<b>Салаты и холодные закуски:</b>						
Салат из креветок с помидорами, сыром Страчателла и руколой	200	16,0	6,5	3,0	190,0	Креветки, чеснок, розмарин, масло оливковое, помидоры свежие, сыр страчателла, семечки подсолнечника, салат руккола, икра из бальзамика (уксус бальзамический, сахар, агар-агар, масло подсолнечное, желатин) ,масло оливковое
Салат с подкопченным лососем и редисом	130	7,0	9,5	4,0	120,0	Семга, редис, огурцы, соль, шпинат мини, микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), икра из бальзамика (уксус бальзамический, сахар, агар-агар, масло подсолнечное, желатин), йогурт, микрозелень, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийн ость, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Нисуаз с соусом Тоннато	200	14,0	6,5	8,5	180,0	Тунец консервированный, картофель мини, соль, перец черный, фасоль стручковая, лук красный, соус нисуаз (тимьян свежий, горчица зернистая, чеснок, сахар, масло оливковое, сок лимона, уксус винный белый) ,яйцо перепелиное, соус для вителло тоннато (желток куриного яйца, сахар, масло оливковое, уксус винный белый, горчица дижонская, сок лимона, соль, масло оливковое, тунец консервированный, каперсы, анчоусы) ,помидоры черри, микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс) ,маслины
Салат Цезарь с цыплёнком	170	15,0	9,5	3,5	190,0	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), Куриное филе су-вид (Филе куриное, масло оливковое, соль, перец черный, тимьян, розмарин, чеснок), Хлеб фермерский (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 оливковое), сыр пармезан ,яйцо перепелиное
Салат 7 овощей	230	10,1	1,7	5,0	117,3	Помидоры свежие, огурцы свежие, перец сладкий, редис, стебель сельдерея ,капуста брокколи, морковь свежая, чеснок, кунжут, крахмал кукурузный, соус соевый, масло оливковое, базилик свежий, петрушка, соль, шпинат, микрозелень, перец черный
Боул из зеленых овощей	160	7,5	1,5	5,5	95,0	Салат романо, авокадо, микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), бобы эдамаме, сельдерей корень маринованный (сельдерей корень, уксус винный белый, сахар, соль), яблоки,маринад имбирно-соевый (имбирь корень, перец чили, чеснок, сок лимона, соус соевый, масло оливковое, сахар, соль), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), 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	15	28,4	33,0	0,0	387,6	Сыр пармезан
<b>Супы:</b>						
Тыквенный суп с острыми креветками	240	10,0	7,0	6,5	150,0	Крем суп тыквенный основа (тыква, масло оливковое, тимьян, чеснок, сельдерей корень, чеснок, лук репчатый белый, масло оливковое, вода питьевая), креветки, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), 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 оливковое, соль, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), микрозелень

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийн ость, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Минестроне с курицей	350	15,0	12,0	4,0	200,0	Минестроне база (морковь, сельдерей стебель, капуста брокколи, кабачки, горошек зеленый, помидоры свежие, масло оливковое, чеснок, тимьян, соль), бульон куриный (курица тушка, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, масло оливковое, соль), Куриное филе су-вид (Филе куриное, масло оливковое, соль, перец черный, тимьян, розмарин, чеснок)
Крем-суп из белых грибов	250	11,0	8,0	5,0	150,0	крем грибной основа (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), грибы белые, масло оливковое, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), микрозелень, сливки из коровьего молока, масло трюфельное ,соль
Пицца Маргарита	240	13,0	10,0	22,0	240,0	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
<b>Пицца:</b>						
Пицца Четыре сыра с грушей	230	6,9	8,0	17,3	163,3	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
Пицца салями гурмэ	255	8,7	10,9	27,0	229,8	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 салями (свинина, соль, фиксатор окраски нитрит натрия, пряности, экстракты пряностей, декстроза, следовые культуры)
Пицца Бри с шампиньонами и трюфельным маслом	230	17,0	9,5	23,0	280,0	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
Фокачча с соусом песто и Пармезаном	130	30,0	13,0	59,0	560,0	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)
<b>Горячие блюда:</b>						
Котлеты из лосося и креветок с пюре из сельдерея	200	9,5	8,5	7,5	150,0	Котлеты из лосося и креветки (Семга, креветки, лук репчатый, сливки, хлеб, соль, перец черный), мука пшеничная, масло оливковое, пюре из сельдерея (сельдерей корень, сливки, соль), капуста брокколи, микрозелень, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийн ость, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
<b>Бифштекс Капрезе</b>	200	15,0	9,5	9,5	210,0	Бифштекс (Говядина б/к, лук репчатый, масло сливочное, горчица дижонская, соль, перец черный), мука пшеничная, масло оливковое, помидоры свежие, базилик свежий, сыр моцарелла, крем бальзамик (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), салат руккола, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)
<b>Биточки из цыплёнка с грибным соусом и пюре</b>	290	20,0	12,0	13,0	280,0	Филе куриное, будро куриное, лук репчатый, хлеб, сливки, чеснок, орегано, мука пшеничная, масло оливковое, крем грибной основа (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), чеснок, бульон куриный (курица тушка, морковь, лук репчатый, сельдерея корень, масло оливковое, соль), пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, сливки, соль), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), микрозелень
<b>Сибас с соусом Лемонграсс и шпинатом</b>	120	18,1	2,3	3,3	185,4	Сибас, масло оливковое, соль, соус лемонграсс (молоко кокосовое, сливки из коровьего молока, молоко коровье, кинза, перец чили, трава лимонника, соль, имбирь корень), базилик свежий, шпинат
<b>Гарниры:</b>						
<b>Картофель давленный</b>	150	10,9	2,2	18,9	182,2	Картофель мини, масло сливочное, масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль, розмарин, тимьян, соль
<b>Картофельное пюре</b>	150	8,0	3,0	18,2	156,3	Картофель свежий, молоко, масло сливочное, сливки, соль
<b>Овощи гриль</b>	150	5,3	1,5	9,3	91,3	Помидоры свежие, баклажаны, кабачки, перец сладкий, заправка базиликово чесночная (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), соль, перец черный, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс)
<b>Брокколи</b>	100	5,4	2,4	5,0	78,6	капуста брокколи, масло оливковое, соль, микрозелень
<b>Спагетти</b>	100	3,5	14,2	67,0	356,6	Паста спагетти, соль
<b>Паста:</b>						
<b>Лингвини с креветками в соусе биск</b>	260	12,0	8,0	17,2	208,7	Тесто желтое с куркумой (Мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, яйцо куриное, куркума, соль, масло оливковое), креветки, масло оливковое, чеснок, перец чили, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерея корень, соль), соус биск (масло оливковое, морковь, лук репчатый, чеснок, сельдерея корень, перец сладкий, Томат консервированный (помидоры и томатный сок), соль, вода питьевая, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерея корень, соль), коньяк, самбука, креветочный хитин), Соус томатный основной (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок, томат консервированный (помидоры и томатный сок), соль, масло сливочное, базилик свежий, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), салат руккола

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийн ость, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Фетучини Болоньезе	300	9,9	10,9	14,3	189,4	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 желтое с куркумой (Мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, яйцо куриное, куркума ,соль, масло оливковое), бульон куриный (курица тушка, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, масло оливковое, соль), базилик свежий, масло сливочное, сыр пармезан
Зелёные фетучини с курицей и грибами	300	21,0	14,0	15,0	300,0	Тесто зеленое со шпинатом (Мука пшеничная, масло оливковое, яйцо куриное, шпинат), Куриное филе су-вид (Филе куриное, масло оливковое, соль, перец черный, тимьян, розмарин, чеснок), Томат консервированный (помидоры и томатный сок), грибы шампиньоны ,масло оливковое, бульон куриный (курица тушка, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, масло оливковое, соль), сливки из коровьего молока, сыр пармезан, базилик свежий, петрушка свежая, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), соль ,перец черный, крем грибной основа (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль)
Лингвини Качо э пепе	180	13,3	3,2	0,8	135,8	Мука пшеничная, яйцо куриное, масло сливочное, ксантан, мусс из пармезана (сливки, сыр пармезан, сыр креметте)
<b>Десерты:</b>						
Эклер классический	45	40,1	7,8	31,4	518,3	Тесто заварное (молоко коровье, масло сливочное ,мука пшеничная, яйцо куриное, соль, сахар), крем масляный на эклер (масло сливочное, молоко сгущеное), глазурь шоколадная (масло какао, шоколад темный, орех фундук), посыпка на эклер (крамбл шоколадный (сахар ,мука пшеничная, какао порошок, соль, мука миндальная, масло сливочное), тесто песочное сабле (мука пшеничная, соль, мука миндальная, пудра сахарная, масло сливочное, меланж яичный, желток яичный, сливки из коровьего молока), малина сублимированная), мята свжая, соус вишневый (вишня, сок апельсиновый, сахар,ликер), бисквит шоколадный (меланж яичный, сахар, какао порошок, разрыхлитель, мука пшеничная, сливки из коровьего молока, масло подсолнечное)
Панна котта с вишневым соусом	175	34,0	3,5	19,0	400,0	Сливки, сахар, желатин, ваниль, вишня, сок апельсиновый, сахар,ликер, голубика, мята
Сырный торт	120	19,0	7,0	26,0	300,0	Крекер, масло сливочное, сыр креметте, сливки, яйцо куриное, сахар, сметана, сок лимона, паста ванильная, ягоды свежие
Сметанник	120	14,0	5,0	36,0	290,0	Сметана, мука пшеничная в/с, сахар песок, масло сливочное, мед, меланж яичный, голубика свежая
Тирамису с ликёром Амаретто	140	16,0	11,0	25,0	290,0	Сыр маскарпоне, сливки, сахар, яйцо куриное, мука, кофе, ликер, вишня, сок апельсина, мука миндальная, масло сливочное, какао, мята
Мороженое ванильное	50	18,0	4,5	26,0	290,0	Мороженое ванильное (молоко, сливки, свхар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), , ванилин), мята свежая

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийность, 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, натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан) , какао-порошок), мята свежая
Сорбет лимон	50	0	0,5	19,0	80	сорбет лимон (вода, сахар, пюре лимона, инулин, камедь рожкового дерева ,гуаровая камедь, каррагинан), мята свежая
Сорбет манго	50	0,0	0,5	19	80,0	сорбет манго (вода, сахар, пюре манго, инулин, камедь рожкового дерева ,гуаровая камедь, каррагинан), мята свежая
Трюфель вишня миндаль 1 шт	20,0	36,0	7,5	41,0	520,0	Вишня, пектин, сахар инвертный, сливки, шоколад темный, шоколад молочный, масло сливочное, ликер, миндаль, кандурин
Трюфель земляничный 1 шт	20	30,0	3,5	31,0	410,0	Шоколад, земляника, пюре лайма, пектин, сахар инвертный, молоко кокосовое, масло какао, мак кондитерский, малина сублимированная
Трюфель соленая карамель 1 шт	20	36,0	2,5	51,0	540,0	Сахар, глюкоза, сливки, масло сливочное, соль, шоколад темный, крошка вафельная, рис воздушный, меланж яичный, какао, разрыхлитель, мука пшеничная, сливки, масло подсолнечное