

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 ресторана GAVI

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-Аы, г.	Калорий ность, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Брускетты:						
Брускетта краб/страчателла/скрамбл	170	14	9	11	200	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)
Главная брускетта Пьемонта Вителло Тоннато	120	14	14	12	230	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
Брускетта острова Капри	160	11	11	12	190	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

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий ность, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Устрицы по сезону с соусом шалот и лимоном	1 шт	3,5	13	6	110	Устрица, 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), уксус винный красный, петрушка свежая, лук красный маринованный (лук репчатый красный, соль, масло оливковое, кино красное, сахар, розмарин, сок апельсина, уксус бальзамический), лимон
Холодные закуски:						
Крудо из гребешка	90	8,69	11,89	4,12	142,28	Гребешок, маринад на крудо (горчица зернистая, масло оливковое, сок лимона, сахар), мармелад перечный (перец сладкий, перец чили, сахар, соль), микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), редис, Масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), соль розовая, масло оливковое, лук репчатый красный
Крудо из сибаса с песто и кремом из сыра рикотта	155	5	13	4,5	120	Сибас,маринад на крудо (горчица зернистая, масло оливковое, сок лимона, сахар), соус песто (масло подсолнечное, чеснок, базилик, орех кедровый, сыр пармезан, сок лимона, соль), крем рикотта (сыр рикотта, йогурт, цедра лимона, соль), тартар из помидоров конкасе (помидоры свежие, лук репчатый красный, Крем бальзамик (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар)), орех кедровый, масло оливковое, микрозелень, соль, перец черный
Тартар из тунца с томатами и авокадо	140	8,5	18	3,5	160	Тунец, авокадо, соус кунжутно-соевый (чеснок, кунжут, соус соевый, крахмал кукурузный), помидоры свежие, икра из бальзамика (уксус бальзамический, сахар, агар-агар, масло подсолнечное, желатин), редис, лук сибулет, соль, перец черный
Карпаччо из говядины с муссом из Пармезана	100	5,5	14	2	110	Говядина вырезка, соль морская, перец черный, заправка трюфельная (масло оливковое, уксус бальзамический, соус соевый, масло трюфельное), мусс из пармезана (сливки, сыр пармезан, сыр крематте), салат руккола, сыр пармезан
Тартар из говядины с соусом из каперсов	130	5	16	8	140	говядина вырезка, лук репчатый красный, масло оливковое, крем бальзамик (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), яйцо перепелиное ,каперсы, микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), сыр пармезан, 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), заправка на тартар из говядины (горчица дижонская, соус соевый, соус ворчестер, каперсы, перец чили, базилик свежий), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), каперсы, соль, перец черный
Лосось деликатного посола с тапенадой из оливок и кремом из сыра рикотта	140	9	14	5,5	160	Семга слабосоленая (семга, сахар, соль морская, укроп), соус тапенада из оливок (оливки, масло оливковое, базилик, сок лимона, чеснок), лимон, крем рикотта (сыр рикотта, йогурт, цедра лимона, соль), микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), масло оливковое, лук сибулет, каперсы

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий ность, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Вителло тоннато	180	7,5	16	5	150	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), каперсы, помидоры черри свежие, Масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс)
Антипасто из пармского окорока, салями Гурме и сыра пармезан	90	8	16	6	160	Ветчина пармская (окорок свиной, соль, нитрит натрия, глюкоза, пряности, экстракты пряностей, мальтодекстрин, стартовая культура), колбаса салями (свинина, соль, фиксатор окраски нитрит натрия, пряности, экстракты пряностей, декстроза, следовые культуры), перец чили маринованный (перцы Бикиньо, вода, сахар, винный уксус, соль, антиокислитель E300, уплотнитель e509), каперсы, базилик свежий, масло оливковое, сыр пармезан, маслины, оливки с костью
Капрезе с карамельным бальзамиком	270	6,5	9,5	6	120	Сыр моцарелла, помидоры, масло оливковое, Крем бальзамик (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), базилик свежий, масло оливковое
Сыр буррата с томатным тартаром	240	6,5	12	8,5	140	Сыр буррата, томатный тартар (помидоры свежие, лук репчатый красный, крем бальзамик (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), соль, перец черный), Помидоры черри вяленые (помидоры черри, тимьян, сок лимона, соль, сахар, чеснок, сок апельсина, цедра лимона и апельсина, масло оливковое), каперсы, соус песто (масло подсолнечное, чеснок, базилик, орех кедровый, сыр пармезан, сок лимона, соль), салат руккола, икра из бальзамика (уксус бальзамический, сахар, агар-агар, масло подсолнечное, желатин), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)
Рийет из лосося	120	14,5	12,4	3,8	196,2	Семга су-вид (семга, масло оливковое), соль, сыр кремлетте, сливки из коровьего молока, цедра лимона, лимон свежий, лук сибулет, микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), редис, каперсы, соус тапенана из оливок (оливки, масло оливковое, базилик, сок лимона, чеснок), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)
Сыр Тартуфо	50	6	21	17	200	Сыр Тартуфо, мед
Сыр Бри	50	5	13	16	160	Сыр бри, мед
Сыр Пармезан	50	5,5	20	16	190	Сыр Пармезан, мед
Сыр Стилтон	50	5	18	16	180	Сыр Стилтон, мед
Салаты:						
Теплый салат из осьминога	190	12	7	10	180	Осьминог (осьминог, сельдерей корень, морковь свежая, лук репчатый, лук репчатый, уксус винный красный), масло сливочное, масло оливковое, картофель мини, фасоль стручковая, помидоры черри свежие, заправка базиликово чесночная (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), салат руккола, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)
Тосканский салат с крабон и разными помидорами	250	4,4	9,7	5,2	99,4	Помидоры желтые, помидоры кумато, помидоры красные, лук красный, соль морская, сахар, перец черный горошком заправка трюфельная (масло оливковое, уксус бальзамический, соус соевый, масло трюфельное), крабовое мясо, сыр страчателла, каперсы, базилик, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)
Тигровые креветки с брокколи и авокадо на соусе пармезан	200	6	11	4	110	Креветки тигровые, авокадо, помидоры свежие, капуста брокколи, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), соус пармезан (сливки из коровьего молока, чеснок, соль), салат руккола, масло оливковое

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийность, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Салат со свежим тунцом и овощным букетом	240	7	12	7,5	140	Тунец, картофель, фасоль стручковая, лук репчатый красный, соус нисуаз (тимьян свежий, горчица зернистая, чеснок, сахар, масло оливковое, сок лимона, уксус винный белый), яйцо перепелиное, каперсы, помидоры черри, микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), маслины
Зеленый салат с цыпленком и муссом Пармезан	220	10	8,5	3	130	Салат романо, Масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), Куриное филе су-вид (Филе куриное, масло оливковое, соль, перец черный, тимьян, розмарин, чеснок), бобы эдамаме, капуста брокколи, печенье из пармезана (масло сливочное, сыр пармезан, мука пшеничная), мусс из пармезана (сливки, сыр пармезан, сыр кремлетте), Масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)
Большой зеленый салат	260	11	2	7,5	140	Авокадо, салат романо, салат фрилис, салат корн, салат мангольд, руккола, триплекс, бобы эдамаме, сахар, соль, масло оливковое, сельдерей корень, уксус винный белый, яблоки, маринад имбирно-соевый (имбирь корень, перец чили, чеснок, сок лимона, соус соевый, масло оливковое, сахар, соль), 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 тёртый	15	28,4	33,0	0,0	387,6	Сыр пармезан
Салат римский из овощей с сыром Фета	270	4,5	3	4,5	75	Помидоры свежие, огурцы свежие, перец сладкий свежий, маслины, каперсы плоды, салат романо, лук репчатый красный, сыр фета (молоко коровье, соль, закваска на основе мезофильно-термофильных молочнокислых микроорганизмов, сычужный фермент), соус (масло подсолнечное, соль, перец черный, сахар песок, базилик свежий, петрушка свежая, сок лимона), крем из феты (сыр фета, сливки), специя дукко (орех фундук, миндаль, кунжут, кумин, кориандр, перец черный, тимьян свежий, соль морская, куркума), микрозелень, орегано специи, малина сублимированная
Супы:						
Томатный суп с мидиями и чиабаттой	350	6,5	8	5,5	110	Мидии, Соус томатный основной (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок, томат консервированный (помидоры и томатный сок), масло оливковое, чеснок, перец чили, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), петрушка, помидоры консервированные, 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), заправка базиликово чесночная (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), базилик свежий, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)
Суп из трех видов рыб	300	1	4	5	45	Сибас, палтус, лосось, картофель, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), помидоры, масло оливковое, соль, лук сибулет
Минестроне с цыпленком	350	5,5	7,5	4,5	100	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	300	5	8	5	95	крем грибной основа (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), грибы белые, Масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), сливки 33%, масло трюфельное, соль

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийность, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Тыквенный суп с соцветиями брокколи	300	2	1,5	7,5	55	Крем суп тыквенный основа (тыква, масло оливковое, тимьян, чеснок, сельдерей корень, чеснок, лук репчатый белый, масло оливковое, вода питьевая), капуста брокколи, орех кедровый, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), микрозелень
Паста, ризотто, равиоли:						
Тальятелле с морепродуктами в соусе лимонграсс	[4]R[-1]C[-1]	5,5	17	13	170	Тесто желтое с куркумой (Мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, яйцо куриное, куркума ,соль, масло оливковое), креветки, гребешок, мидии, масло оливковое, соус лимонграсс (молоко кокосовое, сливки из коровьего молока, молоко коровье, кинза, перец чили, трава лимонника, соль, имбирь корень), горошек зеленый, томаты консервированные, соль, чеснок, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), вино белое, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат) ,базилик свежий, соль
Зеленые феттучини с подкопченным лососем в розовом соусе с красной икрой	300	5,5	19	14	180	Тесто зеленое со шпинатом (Мука пшеничная, масло оливковое, яйцо куриное, шпинат),сливки, сыр крематте, Соус томатный основной (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок, томат консервированный (помидоры и томатный сок), бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), томаты консервированные, сёмга, икра красная лососевая, петрушка, базилик, Масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)
Лингвини качо э пепе с крабом	220	5,3	14,1	10,6	146,5	Тесто желтое с куркумой (Мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, яйцо куриное, куркума ,соль, масло оливковое), крабовое мясо, сливки, базилик, сыр чеддер, вино белое, масло сливочное, перец черный кампотский, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), соль
Спагетти с пармским окороком с соусом Пармезан	240	6	15	14	170	Спагетти, сельдерей, лук репчатый, морковь, соль, сливки, сыр пармезан,чеснок, масло оливковое, ветчина, петрушка, перец чёрный
Фузилли с уткой в соусе Жу	320	18,5	9,7	5,1	226,9	Паста фузилли, утиное филе су-вид (утиное филе, сельдерей корень, морковь, тимьян, масло оливковое, соль, чеснок, перец черный), соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), 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), заправка базиликово чесночная (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), кумин, базилик свежий, Помидоры черри вяленые (помидоры черри, тимьян, сок лимона, соль, сахар, чеснок, сок апельсина, цедра лимона и апельсина, масло оливковое) ,сыр пармезан, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), бульон куриный (курица тушка, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, масло оливковое, соль), масло сливочное

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий ность, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Лазанья Болоньезе	300	6	14	11	150	Лазанья (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 для лазаньи (мука пшеничная, яйцо куриное, куркума), соус бешамель (молоко коровье, масло сливочное, мука пшеничная, мускатный орех, соль), сыр пармезан, сыр моцарелла, масло сливочное, мука пшеничная, соль), соус бешамель на сливках (сливки из коровьего молока, мускатный орех), сыр пармезан, 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
Орзо с белыми грибами и морскими гребешками	300	5,5	15	12	160	Паста орзо, масло сливочное, чеснок, сыр пармезан, грибы белые, масло оливковое, соль, базилик, перец черный, гребешок морской, мусс из пармезана (сливки, сыр пармезан, сыр кремлетте), микрозелень, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)
Ризотто с креветками и соусом биск	300	16,6	9,0	20,1	266,3	Рис для ризотто (Рис карнаролли, вино белое, лук репчатый, масло оливковое), соус биск (масло оливковое, морковь, лук репчатый, чеснок, сельдерей корень, перец сладкий, Томат консервированный (помидоры и томатный сок), соль, вода питьевая, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), коньяк, самбука, креветочный хитин), масло сливочное, сыр пармезан, креветки, чеснок, перец черный, перец чили, базилик
Ризотто с белыми грибами	330	8,5	18	11	190	Рис для ризотто (Рис карнаролли, вино белое, лук репчатый, масло оливковое), крем грибной основа (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), грибы белые, соль, масло сливочное, сыр пармезан, масло оливковое, базилик, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), масло трюфельное
Равиоли с палтусом и креветками	230	14	9	14	220	Тесто зеленое со шпинатом (Мука пшеничная, масло оливковое, яйцо куриное, шпинат), фарш палту и креветка (палтус филе, креветки, лук пассерованный (лук репчатый, масло подсолнечное), масло сливочное, семга филе, сыр кремлетте, базилик свежий, соль), соус сливочный (масло подсолнечное, лук репчатый, коньяк, вино белое, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), сливки из коровьего молока), петрушка, помидоры свежие, базилик свежий, масло оливковое
Равиоли с говядиной и пармезаном	190	36	18	18	460	Тесто желтое с куркумой (Мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, яйцо куриное, куркума, соль, масло оливковое), фарш для тортеллини с говядиной (говядина б/к, говядина вырезка, соль, перец черный, масло оливковое, лук репчатый, морковь, сельдерей корень, тимьян, соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), масло оливковое, базилик, масло сливочное, бульон куриный (курица тушка, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, масло оливковое, соль), сыр пармезан, соль
Пицца:						
Пицца Маргарита	430	13	13	30	290	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

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий ность, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Пицца Четыре сыра и груша	400	14,2	16,3	34,4	330,3	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	480	8,6	10,9	27,0	229,7	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 с прошутто и руколой	440	12,7	13,5	27,0	276,8	тесто для пиццы (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), соус томатный для пиццы (томаты консервированные, базилик, соль, сахар, перец черный, масло оливковое), сыр моцарелла, ветчина пармская, руккола, сыр пармезан, масло оливковое экстра
Пицца Бри, шампиньоны и трюфельное масло	400	17	12	32	330	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
Пицца с креветками и цукини	580	7,5	11	23	200	тесто для пиццы (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), соус медово-сливочный с эстрагоном (сливки из коровьего молока, мед, сок лимона, эстрагон свежий, соль), кабачки, сыр моцарелла, салат руккола, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), сыр пармезан
Фокаччо с соусом "Песто" и сыром пармезан	100/30	30	13	59	560	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)
Кальцоне с ягненокм и сладким перцем	300	15	14	18	270	Баранина тушеная (баранина лопатка б/к, лук репчатый, чеснок, тимьян, соль, перец черный, горчица зернистая, масло оливковое), тесто для пиццы (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), соус кориандр (соус деми гласс(кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), масло сливочное, лук репчатый, вино белое, кориандр, горчица дижонская, помидоры свежие, кинза, имбирь молотый), перец сладкий, заправка базиликово чесночная (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), Соус томатный основной (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок, томат консервированный (помидоры и томатный сок), сыр моцарелла

Горячие блюда из рыбы и морепродуктов:

Мини кальмары с карпаччо из цуккини	230	10,8	13,3	4,8	169,8	Кальмар мини, масло подсолнечное, заправка базиликово чесночная (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), кабачки, масло подсолнечное, помидоры свежие, картофель мини, салат руккола, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), мармелад перечный (перец сладкий, перец чили, сахар, соль)
Гребешок с пюре из цветной капусты со сморчками и спаржей в сливочном соусе	250	10,3	8,8	4,9	147,6	Гребешок морской, масло оливковое, пюре из цветной капусты (капуста цветная, масло оливокове, соль), соус морель со сморчками и спаржей (грибы сморчки, крем грибной основа (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), сливки, спаржа), Масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий ность, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Краб камчатский с пюре и соусом грибной крем	250	9,7	11,35	7,49	162,61	Мясо камчатского краба, масло сливочное, пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, сливки, соль), грибы белые, крем грибной основа (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), масло трюфельное, Масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), масло оливковое, помидоры черри, микрозелень
Краб камчатский с пюре и соусом черный перец	250	3,5	11	11	120	Мясо камчатского краба, масло сливочное, кпюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, сливки, соль), соус перечный (перец черный, кетчуп, соус ворчестер, соус соевый, соус мирин, соус устричный, крахмал картофельный), Масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), масло оливковое, помидоры черри, микрозелень
Лосось с цуккини и с пюре из сельдерея и соусом "Лемонграсс"	180	17	15	4,5	230	Семга, маринад для лосося (соус соевый, вино белое, кунжут, имбирь корень, мед), масло оливковое, кабачки, соль, прец черный, чеснок, пюре из сельдерея (сельдерей корень, сливки, соль), соус лемонграсс (молоко кокосовое, сливки из коровьего молока, молоко коровье, кинза, перец чили, трава лимонника, соль, имбирь корень), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), базилик свежий
Печеный палтус со шпинатом и соусом аранчата	220	5,5	12	8,5	130	Палтус, соль, мука пшеничная, масло оливковое, шпинат, сливки, соус аранчата (сок апельсина, сахар, крахмал кукурузный), перец черный, соль, базилик
Туец с фасолью с соусом Аква Пацца	300	15,3	13,8	5	214,0	Туец, маринад для рыбы (соус соевый, вино белое, кунжут, имбирь корень, мед), масло оливковое, фасоль стручковая, чеснок, помидоры черри, сахар, тимьян, розмарин, перец чили, каперсы, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), вино белое, масло сливочное, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), базилик свежий
Сибас с молодым картофелем и белыми грибами на соусе Белое вино	250,0	13,8	5,9	9,2	184,8	Сибас, мука пшеничная, масло подсолнечное, чеснок, тимьян, масло сливочное, картофель мини, масло сливочное, грибы белые, соус сливочный (масло подсолнечное, лук репчатый, коньяк, вино белое, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), сливки из коровьего молока), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), микрозелень
Сибас в фольге с соусом Берблан	280	19,8	41,8	6,2	370,6	Сибас, соль, перец черный, соус берблан (масло оливковое, чеснок, помидоры черри, соль, сахар, розмарин, тимьян, вино белое, масло сливочное, перец черный), лимон, микс салатной зелени (салат фрилис, салат мангольд, салат руккола, салат романо, салат триплекс), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)
Лосось Веллингтон	300	14	11	9	210	Лосось в тесте (семга филе, мука пшеничная, масло подсолнечное, грибы шампиньоны, соус сливочный (масло подсолнечное, лук репчатый, коньяк, вино белое, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), сливки из коровьего молока), шпинат свежий, свливки из коровьего молока, соль, перец черный, блинник (молоко, сахар, соль, яйцо куриное, масло подсолнечное, мука пшеничная), тесто слоеное, желток яичный), соус сливочный (масло подсолнечное, лук репчатый, коньяк, вино белое, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), сливки из коровьего молока), пюре из сельдерея (сельдерей корень, сливки, соль), икра красная, микрозелень, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)

Горячие блюда из мяса и птицы:

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий ность, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Тальятта из говядины в моденском стиле	240	9,5	18	3	170	Говядина вырезка ,масло оливковое, тимьян, розмарин, чеснок, масло сливочное, кабачки, соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), крем бальзамик (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), крахмал кукурузный, салат руккола, сыр пармезан, томатный тартар (помидоры свежие, лук репчатый красный, крем бальзамик (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), соль, перец черный), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)
Каре ягненка с баклажанами и соусом тимьян	260,0	11	15	8,5	190	Баранина корейка, маринад для стейка (чеснок, тимьян, горчица зернистая, масло оливковое), баклажан, соус тимьян (соус черный перец (перец черный, масло сливочное, кетчуп, сахар, соус ворчестер, соус соевый, соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), соус кориандр (соус деми гласс(кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), масло сливочное, лук репчатый, вино белое, кориандр, горчица дижонская, помидоры свежие, кинза, имбирь молотый), тимьян свежий), масло оливковое, пюре из зеленого горошка (горошек зеленый, бульон овощной (лук репчатый, морковь свежая, масло оливковое), соль), масло трюфельное, базилик свежий, Масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)
Стейк Рибай с овощами гриль и соусом из кампотского перца	400,0	8	11	3,5	130	Говядина рибай, маринад для стейка (чеснок, тимьян, горчица зернистая, масло оливковое), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), соль, перец черный, 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), помидоры свежие, баклажаны, кабачки, перец сладкий, заправка базиликово чесночная (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль)
Ягненок, томленный с овощами в соусе Кориандр	450	5,5	33	18	250	Баранина лопатка маринованная (баранина лопатка, лук репчатый белый, чеснок, тимьян, соль, перец черный, горчица зернистая, масло оливковое, киви свежий, кориандр, горчица дижонская), масло оливковое, картофель мини, редис, сельдерей стебель, фасоль стручковая, чеснок, розмарин, бульон мясной на костях (кости пищевые, морковь, лук репчатый белый, соль, лавровый лист, перец черный, сельдерей стебель), соль, перец черный, соус кориандр (соус деми гласс(кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), масло сливочное, лук репчатый, вино белое, кориандр, горчица дижонская, помидоры свежие, кинза, имбирь молотый), петрушка свежая, перец чили, перец сладкий
Утиная ножка на пюре из сельдерея с морковным соусом	180	5	15	5	130	Утиная ножка маринованная (утка ножка, сельдерей корень, морковь, тимьян, масло оливковое, соль морская), масло оливковое, соус медово-соевый (соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), мед, соус соевый), пюре из сельдерея (сельдерей корень, сливки, соль), соус деми гласс морковный (соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерец корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), морковь, имбирь корень, соль, масло сливочное), морковь, микрозелень, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийность, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Кролик в соусе с грибами и овощами	400	16	23	24	330	Кролик, ножка маринованная (кролик окорочок, лук репчатый, чеснок свежий, тимьян, соль, перец черный, горчица зернистая, масло оливковое, кориандр семена, горчица дижонская, масло растительное), грибы белые жареные (грибы белые, масло оливковое), соус пармезан (сливки из коровьего молока, чеснок, соль), морковь (картофель мини, розмарин свежий, чеснок свежий, масло оливковое, тесто (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое)
Грудка цыпленка с пюре из горошка, с брокколи и грибами	330	4	18	3,5	120	Куриное филе су-вид (Филе куриное, масло оливковое, соль, перец черный, тимьян, розмарин, чеснок), специя дукко (орех фундук, миндаль, кунжут, кумин, кориандр, перец черный, тимьян свежий, соль морская, куркума), соус тимьян (соус черный перец (перец черный, масло сливочное, кетчуп, сахар, соус ворчестер, соус соевый, соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерез корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), соус кориандр (соус деми гласс(кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, ельдерез корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк), масло сливочное, лук репчатый, вино белое, кориандр, горчица дижонская, помидоры свежие, кинза, имбирь молотый), тимьян свежий), капуста брокколи, масло оливковое, пюре из зеленого горошка (горошек зеленый, бульон овощной (лук репчатый, морковь свежая, масло оливковое), соль), крем грибной основа (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), грибы шампиньоны, масло оливковое, Масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)
Баклажаны Пармиджано с кедровыми орехами	170	6,5	13	12	160	Баклажаны, томаты в собственном соку (помидоры и томатный сок), Соус томатный основной (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок, томат консервированный (помидоры и томатный сок), помидоры черри вяленые (помидоры черри, тимьян, сок лимона, соль, сахар, чеснок, сок апельсина, цедра лимона и апельсина, масло оливковое), сыр моцарелла, масло оливковое, базилик, сыр пармезан, орех кедровый, Масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)

Гарниры:

Авокадо гриль с томатно-перечным рагу	280	1,5	5,5	8,5	70	Авокадо, масло оливковое, чеснок, перец чили, перец сладкий, Соус томатный основной (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок, томат консервированный (помидоры и томатный сок), соль, сахар, масло оливковое, перец чили, орегано, базилик), базилик, орегано, крем бальзамик (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), базилик свежий
Вешенки, жаренные с травами	150	14	9	12	210	Вешенки, Масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), базилик, петрушка, масло сливочное
Овощи гриль	150	5,5	1,5	8,5	90	Помидоры свежие, кабачки, баклажаны, 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)
Толченый картофель	150	10,9	2,2	19,0	182,6	Картофель мини, масло сливочное, заправка базиликово чесночная (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), розмарин, тимьян, соль

Десерты:

Кокосовое мороженое с манго, маракуйей и ананасом	160	4	1,5	21	130	Кокосовое мороженое, сорбет манго, желе маракуйя (пюре маракуйи, гель нейтральный, желатин, шоколад белый), крамбл ванильный (мука пшеничная, сахар, масло сливочное, мука миндальная), малина, ананас, микрозелень
--	-----	---	-----	----	-----	---

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийность, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Семифредо с цукатами, покрытый глазурью с вишневым соусом	130	26	7,5	55	480	Шоколад темный, масло какао, яйца куриные сахар, желатин,сливки, апельсин, фундук, вишня, мята, клубника, голубика
Профитроли с мороженым и шоколадом	165	30	6	29	410	Тесто заварное (молоко коровье, масло сливочное ,мука пшеничная, яйцо куриное, соль, сахар), Мороженое ванильное (молоко, сливки, свахар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль), глазурь (масло какао, шоколад темный)
Мороженое ванильное	50	18	4,5	26	290	Мороженое ванильное (молоко, сливки, свахар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ванилин), мята свежая
Мороженое шоколадное	50	18	4,5	26	290	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
Сорбет лимон	50	0	0,5	19	80	сорбет лимон (вода, сахар, пюре лимона, инулин, камедь рожкового дерева ,гуаровая камедь, каррагинан), мята свежая
Сорбет манго	50	0	0,5	19	80	сорбет манго (вода, сахар, пюре манго, инулин, камедь рожкового дерева ,гуаровая камедь, каррагинан), мята свежая
Лимонный сорбет	130	9,0	1,1	13,6	139,7	Лимонный сорбет, цедра лимона, курд лимонный (желток яичный, сахар, сок лимона, масло сливочное, желатин), сливки из коровьего молока, базилик свежий
Десерт Аффогато	150	10	3	18	180	Мороженое ванильное (молоко, сливки, свахар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль, ликер, икра кофейная (кофе в зернах, коньяк, ликер, сахар, агар-агар, масло подсолнечное), цукаты из апельсина (сок апельсина, цедра апельсина, сахар), шоколад темный
Мороженое ванильное с толченой земляникой	90	11,4	2,8	27,2	223,3	Мороженое ванильное (молоко, сливки, свахар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль), толченая земляника (земляника, сахар), микрозелень
Мороженое страчателла	90	20,0	4,0	29,9	316,2	Мороженое ванильное (молоко, сливки, свахар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль), шоколад темный, мята
Мороженое шоколадное с толченой малиной	90	13	3	33	260	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
Панна котта с вишневым соусом	175	34	3,5	19	400	Сливки, сахар, желатин, ваниль, соус вишневый (вишня, сок апельсиновый, сахар,ликер), голубика, мята

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийность, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Тирамису с голубикой	150	14,4	10,8	19,6	252,6	Бисквит савоярди (белок яичный, желток яичный, мука пшеничная, сахар), пропитка для тирамису (кофе зерновой, вода питьевая, коньяк, ликер амаретто, сахар), крем для тирамису (желток яичный, сахар, сыр маскарпоне, сливки из коровьего молока, желатин), голубика свежая, какао порошок, микрозелень
Сицилийский каноло	150	20,7	1,4	12,1	241,3	Трубочка каноло (мука пшеничная манитоба, корица молотая, сахар, масло сливочное, вино марсала, какао, яйцо криное, цедра апельсина), масло подсолнечное, крем (сыр рикотта, сахар), орех фисташка, соус апельсиновый (сок апельсина, сахар), цукаты из апельсина (сок апельсина, цедра апельсина, сахар), Мороженое ванильное (молоко, сливки, свихар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль), шоколад темный
Эклер классический	45	40,1	7,8	31,4	518,3	Тесто заварное (молоко коровье, масло сливочное ,мука пшеничная, яйцо куриное, соль, сахар), крем маслянный 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)
Сливовый пирог	160	7,5	3	30	200	Мука пшеничная, соль, мука миндальная, пудра счхарная, масло сливочное, яйцо пастеризованное, сливки, сахар, глюкоза, слива, ликер, сок лимона, сорбет лимонный, микрозелень
Шоколадный десерт с фундучным пралине и малиной	130	30	8	30	430	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