

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 постного меню ресторана GAVI

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-Аы, г.	Калорийность, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				

Холодные закуски и салаты:

Брускетта с томатами и кремом из авокадо	160	15	3	17	210	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), помидоры свежие, соль, пюре авокадо (авокадо, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), петрушка, сок лимона, перец чили, соль), редис, микрозелень, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), икра из бальзамика (уксус бальзамический, сахар, агар-агар, масло подсолнечное, желатин)
Крем из брокколи с вяленой свеклой	120	19	2,5	14	240	Крем из брокколи (капуста брокколи, масло растительное, соль), свекла вяленая (свекла, пудра сахарная, масло оливковое; крем бальзамик: вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), помидоры черри вяленые (помидоры черри, тимьян, сок лимона, соль, сахар, чеснок, сок апельсина, цедра лимона и апельсина, масло оливковое), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), орех кедровый, крем бальзамик (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар)
Теплый салат из грибов и овощей	180	10	2,5	7,5	130	Грибы шампиньоны, масло подсолнечное, капуста брокколи, фасоль стручковая, картофель мини, морковь свежая, сельдерей стебель, редис, соус кунжутно-соевый (чеснок, кунжут, крахмал кукурузный, соус соевый, вода питьевая), масло базиликовое (базилик зеленый, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)

Супы:

Томатный суп «Гаспачо» с тартаром из овощей	240	7	1,5	9,5	110	Гаспаччо основа (помидоры свежие, помидоры консервированные в собственном соку, соль, сахар, масло оливковое, соус табаско, соус ворчестер, уксус бальзамический), редис, огурцы свежие, помидоры свежие, авокадо, соус "Нисуаз" (тимьян свежий, горчица зернистая, чеснок, сахар, масло оливковое, сок лимона, уксус винный белый), соль, перец черный, микрозелень, икра из бальзамика (уксус бальзамический, сахар, агар-агар, масло подсолнечное, желатин), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), 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)
Велютата из зеленых овощей	300	8	1,5	2,5	85	Велютатта основа (горошек, кабачки, шпинат, масло оливковое, чеснок, соль), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), масло трюфельное, микрозелень

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийность, ккал	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Горячие блюда:						
Запечённый перец «Рамиро» с капонатой на соусе из зеленых овощей	200	16	2	7	180	Перец рамиро, капоната (баклажан, помидоры, каперсы, уксус винный красный, сахар, масло оливковое), масло оливковое, веллютата основа (горошек, кабачки, шпинат, масло сливочное, чеснок, соль), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), базилик свежий, икра из бальзамика (уксус бальзамический, сахар, агар-агар, масло подсолнечное, желатин), специя Дукка (орех фундук, миндаль, кунжут, кумин, кориандр, перец черный, тимьян свежий, соль морская, куркума)
Спаржа со сморчками в грибном соусе	160	13	6,5	6,5	170	Спаржа свежая, крем грибной основа (грибы шампиньоны, грибы белые, чеснок, лук репчатый, масло сливочное, соль), грибы сморчки, чеснок свежий, масло оливковое
Фузилли Аррабиата с печеным томатами и тёртым хреном	380	4	3	15	110	Паста фузилли, масло оливковое, чеснок свежий, перец чили, соус томатный основной (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок; томат консервированный: помидоры и томатный сок) томат консервированный, базилик свежий, соль, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), помидоры свежие, корень хрена свежий
Десерты:						
Грушевый пирог ананасовым пюре	150	10	4	38	260	Пирог грушевый (тесто песочное: мука пшеничная, мука миндальная, пудра сахарная, соль, маргарин, вода питьевая; франжипан: маргарин, пудра сахарная, мука пшеничная, крахмал кукурузный, молоко миндальное, мука миндальная, разрыхлитель), груша в сиропе (груша свежая, вода питьевая, сахар, сок лимона, паста ванильная), сливки растительные, пюре из ананаса, лепестки миндаля карамелизированные (миндаль лепестки, вода питьевая, сахар песок), микрозелень
Шоколадный торт с черносливом и ягодным соусом	140	7	3	40	240	Основа шоколадная (бисквит: мука пшеничная, какао, сахар, соль, сода пищевая, вода питьевая, масло подсолнечное, уксус пищевой; мусс шоко: вода питьевая, шоколад темный, сливки растительные; чернослив с амаретто: чернослив, ликер), соус вишневый (сахар, вишня, сок апельсина, самбука), сливки растительные, какао, чернослив с амаретто (чернослив, ликер), микрозелень/цветы