ООО «Гави Ристоранте»
Ресторан «Гави»
23.10.2025

GAVI CAFFETTERIA

Составлен на основании тех. карты и справочника пищевой ценности продукта

Ресторан «Гави»
1. Перечень услуг и условия их оказания:
Ресторан «Гави» предоставляет услугу общественного питания.
Режим работы ресторана «Гави»: пн-вс.: 12:00 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	Состав блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийность, ккал
			Содержание в 100 г. блюда			
Брускетты:						
Брускетта острова Капри	**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 Е170, 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 рукола, яйцо куриное, масло оливковое, масло сливочное, базилик свежий, соль, масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)	170	14,0	9,0	11,0	200,0
Главная брускетта Пьемонта Вителло Тоннато	**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 Е170, 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**	120	14,0	14,0	12,0	230,0
Завтрак:						
Фритатта с креветками и шпинатом	**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, цедра лимона, соль), **масло базиликовое** (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), **шпинат**	220	17,0	11,0	2,0	210,0
Омлет с крабом и муссом пармезан	**Яйцо куриное, масло трюфельное, соль, сливки, масло сливочное, мясо краба, базилик, помидоры, мусс из пармезана** (сливки, сыр пармезан, сыр кремете), **базилик свежий**	200	17,0	8,5	2,5	200,0
Яйца пашот со страчателлой и томатно-перечным рагу	**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)	270	10,0	6,5	5,0	140,0
Омлет с белыми грибами и сыром бри	Яйцо куриное, сливки, масло подсолнечное, грибы белые, масло трюфельное, сыр бри, салат руккола, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), сыр пармезан	170	18,3	17,0	3,4	246,6

Наименование блюда	Состав блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий ность, ккал
			Содержание в 100 г. блюда			
Оладьи из кабачков с лососем и сыром страчателла	**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**	190	13,0	10,0	11,0	200,0
Блинчики с грибами и цыпленком с соусом бешамель	**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	230	29,0	15,0	13,0	370,0
Злаки:						
Пшенная каша с запеченой тыквой	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 кремете)	270	8,5	4,5	24	190
Зеленая гречка с овощами	Крупа гречневая зеленая, крем авокадо кремете (авокадо, сыр кремете, соль, перец черный молотый, сок лимона, чеснок свежий, петрушка), капуста брокколи, кабачки, салат рукола, сыр пармезан, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), масло трюфельное	210	4,0	5,7	28,4	172,2
Рисовая каша с клубникой	Крупа рисовая, молоко, соль, сахар, сливки, клубника	220	0,6	2,3	21,6	101,1
Еще на завтрак:						
Сырники со сметаной и толченой земляникой	Творог, яйцо куриное, сахар, крахмал кукурузный, соль, масло оливковое, масло сливочное, апельсин, мята свежая, сметана, пудра сахарная, голубика свежая, толченая земляника (земляника свежая, сахар)	180	28,0	20,0	35,0	480,0
Бельгийские вафли с мороженым и малиновым вареньем	**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**	190	17,0	4,5	34,0	310,0
Вареники с вишней	Тесто (мука пшеничная ,яйцо куриное, масло растительное ,вода, соль), начинка (вишня, сахар), сметана, соус апельсиновый (сок апельсина, сахар), соус вишневый (вишня, сок апельсиновый, сахар,ликер), клюква сушеная, малина сублимированная, цедра апельсина, масло эстрагон (эстрагон, шпинат, масло растительное), микрозелень	200	7	3,5	39	230
Салаты и холодные закуски:						
Салат из креветок с помидорами, сыром страччателла и рукколой	Креветки, чеснок свежий, розмарин, масло оливковое, помидоры свежие, сыр страчателла, семечки подсолнечника, салат руккола, масло оливковое, икра из бальзамика (уксус бальзамический, сахар, агар-агар, масло подсолнечное, желатин)	200	18,3	7,5	3,7	209,7

Наименование блюда	Состав блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийность, ккал
			Содержание в 100 г. блюда			
Цезарь с креветками	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), креветки, 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 Е170, масло подсолнечное, энзимы, аскорбиновая кислота), смесь натурзауэр (ржаная мука, закваска), дрожжи, сахар, масло оливковое), сыр пармезан, яйцо перепелиное	240	15,0	10,1	2,7	186,6
Нисуаз с соусом Тоннато	**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**	200	14,0	6,5	8,5	180,0
Салат Цезарь с цыплёнком	**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 чиабатта (мука из твердой пшеницы ,морская соль, закваска сухая, солодовый экстракт, пшеничная клейковина, гуаровая камедь, сухая кисломолочная сыворотка, декстроза, эмульгатор, стабилизатор Е170, масло подсолнечное, энзимы, аскорбиновая кислота), смесь натурзауэр (ржаная мука, закваска), дрожжи, сахар, масло оливковое), **сыр пармезан, яйцо перепелиное**	170	15,0	9,5	3,5	190,0
Боул из зеленых овощей	**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**	160	7,5	1,5	5,5	95,0
Супы:						
Тыквенный суп с острыми креветками	**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**	240	10,0	7,0	6,5	150,0
Тортеллини с цыпленком в бульоне	Бульон (лук репчатый, чеснок, тимьян, масло растительное, соль, куриные крылья, вода), тортеллини (Тесто желтое с куркумой (Мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, яйцо куриное, куркума ,соль, масло оливковое), начинка (куриное бедро, мусс из пармезана (сливки, сыр пармезан, сыр кремете), соль, перец черный, петрушка)), шпинат мини, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), сыр пармезан	320	6,2	5,8	6,1	103,6
Крем-суп из грибов	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, микрозелень	250	5	8	5	95

Наименование блюда	Состав блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийность, ккал
			Содержание в 100 г. блюда			
Пицца:						
Пицца Маргарита	**Тесто для пиццы** (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), **соус томатный для пиццы** (томаты консервированные, базилик, соль, сахар, перец черный, масло	240	13,0	10,0	22,0	240,0
Пицца Четыре сыра с грушей	**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**	230	6,9	8,0	17,3	163,3
Пицца Бри с шампиньонами и трюфельным маслом	**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**	230	17,0	9,5	23,0	280,0
Пицца с цыпленком в перечном соусе	Тесто для пиццы (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое), соус томатный для пиццы (томаты консервированные, базилик, соль, сахар, перец черный, масло оливковое), Куриное филе су-вид (Филе куриное, масло оливковое, соль, перец черный, тимьян, розмарин, чеснок), соус черный перец (перец черный, масло сливочное, кетчуп, сахар,	290	9,7	12,4	24,1	232,7
Фокачча с соусом песто и сыром пармезан	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)	100/30	30	13	59	560
Основные блюда:						
Биточки из цыплёнка с грибным соусом и пюре	**Филе куриное, бедро 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, сельдерей корень, масло оливковое, соль), **пюре картофельное** (картофель, молоко, масло сливочное, сливки, соль), **масло базиликовое** (базилик,	290	20,0	12,0	13,0	280,0
Медальоны с овощами гриль и трюфельным соусом	Говядина вырезка, масло сливочное, розмарин, чеснок, соль, перец черный, баклажаны, кабачки, помидоры, картофель мини, соус деми гласс (кости мясные пищевые, масло оливковое, морковь свежая, сельдерей корень, лук репчатый, чеснок, паста томатная, вино красное, коньяк) , масло сливочное, соль, базилик, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)	270	13,7	15,0	6,6	209,7
Польпетте из говядины с грибным гречотто	Польпетте из говядины (говядина мякоть, лук репчатый, молоко, соль, батон), мука пшеничная, масло подсолнечное, розмарин, сливки, отвар грибной (грибы белые, вода питьевая, соль), горчица дижонская, масло оливковое, шампиньоны, соль, перец черный, крупа гречневая, вода питьевая, масло сливочное ,сыр пармезан, петрушка, Помидоры черри вяленые (помидоры черри, тимьян, сок лимона, соль, сахар, чеснок, сок апельсина, цедра лимона и апельсина, масло оливковое), базилик листья	320	16,8	11,5	21,0	281,2
Котлеты из лосося и креветок с пюре из сельдерея	**Котлеты из лосося и креветок** (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)	200	9,5	8,5	7,5	150,0
Креветки с лингвини в соусе маринара	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, сельдерей корень, соль), 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), Соус томатный основной (помидоры свежие, лук репчатый, чеснок, томат консервированный (помидоры и томатный сок), соль, масло сливочное, базилик листья, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), рукола, базилик листья	260	12,0	8,0	17,2	208,7

Наименование блюда	Состав блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий ность, ккал
			Содержание в 100 г. блюда			
Зелёные фетучини с курицей и грибами	**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)	300	21,0	14,0	15,0	300,0
Десерты:						
Эклер классический	Тесто заварное (молоко коровье, масло сливочное ,мука пшеничная, яйцо куриное, соль, сахар), крем маслянный на эклер (масло сливочное, молоко сгущеное), глазурь шоколадная (масло кокосовое, 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/мелисса свежая, соус вишневый (вишня, сок апельсиновый, сахар,ликер), бисквит шоколадный (меланж яичный, сахар, какао порошок, разрыхлитель, мука пшеничная, сливки из коровьего молока, масло подсолнечное)	45	40,1	7,8	31,4	518,3
Ванильная панна котта с вишневым соусом	Панна котта (сливки, ваниль в стручках, сахар, желатин), соус вишневый (вишня, сахар, вода питьевая, крахмал кукурузный), микрозелень	195	22,9	2,4	12,8	266,6
Ванильная панна котта с соусом маракуйя	Панна котта (сливки, ваниль в стручках, сахар, желатин), конфи маракуйя (пюре маракуйи, маракуйя, камедь гуаровая, сахар), микрозелень	195	22,9	2,4	12,2	264,2
Сырный торт	Крекер, масло сливочное, сыр кремете, сливки, яйцо куриное, сахар, сметана, сок лимона, паста ванильная, ягоды свежие	120	19	7	26	300
Сметанник	Сметана, мука пшеничная в/с, сахар песок, масло сливочное, мед, меланж яичный, голубика свежая	120	14	5	36	290
Тирамису с ликёром Амаретто	Сыр маскарпоне, сливки, сахар, яйцо куриное, мука, кофе, ликер, вишня, сок апельсина, мука миндальная, масло сливочное, какао, мята/мелисса	140	16	11	25	290
Мороженое ванильное	**Мороженое ванильное** (молоко, сливки, сахар, молоко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан, ванилин), **мята свежая**	50	18	4,5	26	290
Мороженое шоколадное	**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**	50	18	4,5	26	290
Сорбет лимон	**Сорбет лимон** (вода, сахар, пюре лимона, инулин, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан), **мята свежая**	50	0	0,5	19	80
Сорбет малина	Сорбет (вода, пюре малины, пюре лайма, сахар, глюкоза, желатин), мята свежая	50	0,27	1,17	19	83,12
Трюфель вишня миндаль 1 шт	Вишня, пектин, сахар инвертный, сливки, шоколад темный, шоколад молочный, масло сливочное, ликер, миндаль, кандурин	20,0	36	7,5	41	520
Трюфель земляничный 1 шт	Шоколад, земляника, пюре лайма, пектин, сахар инвертный, молоко кокосовое, масло кокосовое, мак кондитерский, малина сублимированная	20	30	3,5	31	410
Трюфель соленая карамель 1 шт	Сахар, глюкоза, сливки, масло сливочное, соль, шоколад темный, крошка вафельная, рис воздушный, меланж яичный, какао, разрыхлитель, мука пшеничная, сливки, масло подсолнечное	20	36	2,5	51	540