

ООО "ГАВИ"						
<p align="center"><b>Кафетерий "Гави"</b></p> <p align="center">1. Перечень услуг и условия их оказания:  Кафетерий "Гави" предоставляет услугу общественного питания.  Режим работы кафетерия "Гави": пн-вс 9.00-21.00.</p> <p align="center">2. Условия оплаты услуг: оплата услуг осуществляется способами, установленными действующим законодательством РФ, в том числе в безналичном порядке, наличными денежными средствами.</p> <p align="center">3. Информация о предоставляемой продукции общественного питания:  Блюда</p>						
<b>Пищевая и энергетическая ценность продукции кафетерий ГАВИ</b>						
<b>ЗАВТРАКИ</b>						
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
<b>ЛАНЕЛЛО</b>						
Брускетта острова Капри	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 Е170, 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	160	11	11	12	190

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 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	120	14	14	12	230
Брускетта с крабом	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)	170	14	9	11	200
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
<b>ЗЛАКИ</b>						
Рисовая каша с клубникой	Крупа рисовая, молоко, соль, сахар, сливки, клубника	220	0,6	2,3	21,6	101,1
Овсяная каша со шпинатом и пармезаном	Хлопья геркулес, соль, масло сливочное, масло оливковое, шпинат, сахар, сыр пармезан	190	5,5	2,3	8	90,9
Пшеничная 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 крематте)	270	8,5	4,5	24	190

Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
<b>ЯЙЦО НА ЗАВТРАК</b>						
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	11	2	210
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 крематте), базилик свежий	200	17	8,5	2,5	200
Омлет из 2х яиц	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)	160	17,6	6,5	1,3	189,3
Белковый омлет с зелеными овощами	Яйцо куриное, сливки, масло оливковое, масло сливочное, шпинат, кабачки, фасоль, капуста брокколи, помидоры черри, сыр пармезан, салат руккола	230	23,2	6,8	3,3	249,6
Яйцо 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	6,5	5	140
Завтрак с камамбером, авокадо и трюфельным медом	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	180	16	11	8,5	230
Завтрак с тунцом и хумусом из зеленого горошка и кремом рикотта	Тунец, крем рикотта (сыр рикотта, йогурт, цедра 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)	180	10	10	4	150

Завтрак с цыпленком, пармским окороком и гратеном	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	250	22	14	8	290
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
<b>ЕЩЁ НА ЗАВТРАК</b>						
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	10	11	200
Мюнхенские колбаски с гратеном и перечным мармеладом	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)	280	13,3	7,2	8	180,4
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 оливковое, соль, шпинат), базилик свежий	230	29	15	13	370
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, земляника свежая	180	28	20	35	480

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	4,5	34	310
Блинчики креп сюзетт	Блины (молоко, сахар, соль, яйцо куриное, масло подсолнечное, мука пшеничная), масло сливочное, сок лимона, сок апельсина, сахар, цукаты апельсина, мороженое ванильное, мята	180	13	4	34	270
<b>ОСНОВНОЕ МЕНЮ</b>						
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
<b>САЛАТЫ</b>						
Салат из креветок и помидоров	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	200	16	6,5	3	190
Салат с подкопченным лососем и редисом	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)	130	7	9,5	4	120
Салат Нисуаз с соусом Тоннато Кафе	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	6,5	8,5	180

Салат Цезарь с курицей	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 сувид (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 E170, масло подсолнечное, энзимы, аскорбиновая кислота), смесь натурзауэр (ржаная мука, закваска), дрожжи, сахар, масло оливковое), сыр пармезан, яйцо перепелиное	170	15	9,5	3,5	190
Салат 7 овощей	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	230	10,1	1,7	5	117,3
Боул с зелеными овощами	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
Лосось	Семга, сахар, соль морская, укроп	50	6,5	20,5	4,2	157,5
Креветки	Креветки, масло оливковое	60	8,3	17	0	142,6
Пармезан	Сыр пармезан	15	28,4	33	0	387,6
<b>Наименование блюда</b>	<b>Состав</b>	<b>Выход блюда, гр.</b>	<b>Жиры, г.</b>	<b>Белки, г.</b>	<b>Углеводы, г.</b>	<b>Калорийность, ккал.</b>
<b>СУПЫ</b>						
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	7	6,5	150

Минестроне с курицей	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)	350	15	12	4	200
Крем-суп из белых грибов Кафе	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	250	11	8	5	150
Гаспачо с авокадо	Гаспаччо основа (Помидоры свежие, помидоры консервированные в собственном соку, соль, сахар, масло оливковое, соус табаско, соус ворчестер, уксус бальзамический), редис, сельдерей стебель, помидоры, 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), сыр пармезан	310	5,8	1,6	6,5	84,8
Сыр страчателла	Сыр страчателла	40	28	7,3	2,5	291,2
Краб	Мясо краба	40	0,7	16,4	0	71,8
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
<b>ПИЦЦА</b>						
Пицца Бри и шампиньоны	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	9,5	23	280
Пицца салями гурмэ	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)	255	8,7	10,9	27	229,8
Пицца Маргарита	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	240	13	10	22	240

Пицца Четыре сыра и груша	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	17,3	163,3
Фокаччо Кафе	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
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
<b>ПАСТА и ОСНОВНЫЕ БЛЮДА</b>						
Лингвини с креветками в соусе биск	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 свежий, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат) ,салат руккола	260	12	8	17,2	208,7
Феттучини Болоньезе	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	300	9,9	10,9	14,3	189,4
Лингвини качо э пепе	Мука пшеничная, яйцо куриное, масло сливочное, ксантан, мусс из пармезана (сливки, сыр пармезан, сыр крематте)	180	13,3	3,2	0,8	135,8
Котлеты из лосося, креветки с брокколи и кремом из сельдерея	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)	200	9,5	8,5	7,5	150

Зеленые феттучини 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	14	15	300
Сибас с соусом лемонграсс и шпинатом	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	120	18,1	2,3	3,3	185,4
Бифштекс Капрезе	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)	200	15	9,5	9,5	210
Биточки из цыпленка с грибным соусом и пюре	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, сельдерей корень, масло оливковое, соль), пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, сливки, соль), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), микрозелень	290	20	12	13	280
<b>Наименование блюда</b>	<b>Состав</b>	<b>Выход блюда, гр.</b>	<b>Жиры, г.</b>	<b>Белки, г.</b>	<b>Углево-ды, г.</b>	<b>Калорий-ность, ккал.</b>
<b>ГАРНИРЫ</b>						
Брокколи	капуста брокколи, масло оливковое, соль, микрозелень	100	5,4	2,4	5	78,6
Овощи гриль	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)	150	5,3	1,5	9,3	91,3
Спагетти	Паста спагетти, соль	100	3,5	14,2	67	356,6
Картофель давленый	Картофель мини, масло сливочное ,масло оливковое, базилик, петрушка ,чеснок, соль, розмарин, тимьян, соль	150	10,9	2,2	18,9	182,2

Картофельное пюре	Картофель свежий, молоко, масло сливочное, сливки, соль	150	8	3	18,2	156,3
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
<b>ДЕСЕРТЫ</b>						
Эклер с масляным кремом	Тесто заварное (молоко коровье, масло сливочное ,мука пшеничная, яйцо куриное, соль, сахар),крем масляный (масло сливочное, молоко сгущеное), глазурь шоколадная (масло какао, шоколад темный, орех фундук), 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 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	8	31	520
Панна котта с вишневым соусом	Сливки, сахар, желатин, ваниль, вишня, сок апельсиновый, сахар,ликер, голубика, мята	175	34	3,5	19	400
Сырный торт	Крекер, масло сливочное, сыр креметте, сливки, яйцо куриное, сахар, сметана, сок лимона, паста ванильная, ягоды свежие	120	19	7	26	300
Сметанник медовый 1 порц	Сметана, мука пшеничная в/с, сахар песок, масло сливочное, мед, меланж яичный, голубика свежая	120	14	5	36	290
Тирамису Кафе	Сыр маскарпоне, сливки, сахар, яйцо куриное, мука, кофе, ликер, вишня, сок апельсина, мука миндальная, масло сливочное, какао, мята	140	16	11	25	290
Трюфель вишня миндаль 1 шт	Вишня, пектин, сахар инвертный, сливки, шоколад темный, шокклад молочный, масло сливочное, ликер, миндаль, кандурин	20	36	7,5	41	520
Трюфель земляничный 1 шт	Шоколад, земляника, пюре лайма, пектин, сахар инвертный, молоко кокосовое, масло какао, 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
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
<b>МОРОЖЕНОЕ и СОРБЕТЫ</b>						
Мороженое ваниль Кафе	Мороженое ванильное (молоко, сливки, свахар, молкоо 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 Кафе	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 Кафе	сорбет лимон (вода, сахар, пюре лимона, инулин, камедь рожкового дерева ,гуаровая камедь, каррагинан), мята свежая	50	0	0,5	19	80
Сорбет манго Кафе	сорбет манго (вода, сахар, пюре манго, инулин, камедь рожкового дерева ,гуаровая камедь, каррагинан), мята свежая	50	0	0,5	19	80
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
ДЕСЕРТЫ С ВИТРИНЫ						
RAW кейк с черникой 1 порц	Орех кешью, сок лимона, черника, молоко соевое с кокосовым вкусом, мед, асаи порошок, паста десертная, орех фундук, орех миндаль, корица, соль, финики, голубика	105	34	7	19	400
Тарталетка с голубикой	Мука пшеничная, соль, мука миндальная, пудра сахарная, масло сливочное, меланж, желток пастеризованный, сливки, молоко, паста десертная ванильная, крахмал кукурузный, голубика, шоколад темный, кандурин	120	16,5	3,6	18,5	236,6
Пирожное Карамель шоколад	Мука пшеничная, пудра сахарная, какао, соль, масло сливочное ,меланж яичный, разрыхлитель, сливки, масло подсолнечное, глюкоза, желатин, шоколад молочный, кандурин, шоколад темный, лайм, стружка кокосовая, пюре из лайма, ананас, гель нейтральный, мята, шоколад темный	85	27	4	36	410
Пирожное Малина Боб тонка	Пюре из малины, малина, сахар, пектин, желтин, молоко, боб тонка, шоколад белый, сливки, пюре из черной смородины, сок лимона, краситель красный, сахар нвертный, пудра сахарна, какао, соль, мука пшеничная, масло сливочное, меланж яичный, шоколад темный	85	18	3	28	290
Варенье земляничное	земляника, сахар	50	4,4	1	40,5	205,4
		100	4,4	1	40,5	205,4
Варенье малиновое	малина,сахар	50	0,3	0,5	43,6	179,4
		100	0,3	0,5	43,6	179,4
Круассан с фисташковым кремом	Мука пшеничная, сахар песок, масло сливочное, дрожжи, яйцо куриное, маргарин, сухой глютен, соль, сливки, молоко, сахар, меланж, крахмал кукурузный, масло сливочное, шоколад белый, орех фисташка	130	22	5	30	330
Круассан с ванильным кремом	Круассан (Мука пшеничная, сахар песок, масло сливочное, дрожжи, яйцо куриное, маргарин, сухой глютен, соль), сливки, молоко, сахар, паста ванильная, меланж, крахмал кукурузный, мука пшеничная, масло сливочное, масло какао, шоколад темный, орех фундук	130	23	5	33	350

Земляничный тирамису	Варенье земляничное (земляника, сахар), бисквит савоярди (белок яичный, желток яичный, мука пшеничная, сахар), пюре из малины, ликер цитрусовый), крем земляничный (сыр маскарпоне, сливки, молоко, сахар желатин, ликер цитрусовый), земляника свежая, малина сублимированная	140	1,5	7,7	19,2	121,5
Крем фреш с сезонными ягодами	Крем фреш (сливки из коровьего молока, молоко коровье, меланж, сахар, крахмал кукурузный, масло сливочное, йогурт, пудра сахарная), соус вишневый (вишня, сахар, сок апельсина, самбука), гель нейтральный, тюиль (масло сливочное, пудра сахарная, белок куриного яйца, мука пшеничная), поталь золотая, свежие ягоды	85	0,5	1	17,8	80,9
Мильфей с земляникой	Крем сырный (сыр крематте, сыр маскарпоне, сливки, пудра сахарная), варенье земляничное (земляника, сахар), тесто слоёное, мука пшеничная, сахар, желток яичный ,сливки), земляника свежая	170	0,5	0,2	5,8	29,1
Павлова с сезонными ягодами	Меренга (белок куриного яйца, сахар, сок лимона), крем лайм (сливки из коровьего молока, шоколад белый, масло какао, желатин, листья лайма, крем заварной база (сливки из коровьего молока, молоко коровье, меланж, сахар, крахмал кукурузный, масло сливочное)), пюре из малины, Мороженое ванильное (молоко, сливки, сахар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль), малина сублимированная, поталь золотая, свежие ягоды	160	4,5	1,8	16,8	110,9