ООО "ГАВИ" Ресторан "Гави" 04.04.20222	GAVI RISTORANTE	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 12:00–00:00.

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:

Блюда

Пищевая и энергетическая ценность продукции ресторана

Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
БРУСКЕТТЫ						
Брускетта краб/страчателла/скрамбл	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 руккола, яйцо куриное, масло оливковое, масло сливочное, базилик свежий, соль, Масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)	170	14	9	11	200

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	14	12	230
Брускетта острова Капри	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), 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
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
ЗАКУСКИ						
Устрицы по сезону с соусом шалот и лимоном	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 Е170, 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	1 шт	3,5	13	6	110

Крудо из гребешка	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	90	8,69	11,89	4,12	142,28
Крудо из сибаса с песто и кремом из сыра рикотта	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	155	5	13	4,5	120
Тартар из тунца с томатами и авокадо	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	140	8,5	18	3,5	160
Карпаччо из говядины с муссом из Пармезана	Говядина вырезка, соль морская, перец черный, заправка трюфельная (масло оливковое, уксус бальзамический, соус соевый, масло трюфельное), мусс из пармезана (сливки, сыр пармезан, сыр креметте), салат руккола, сыр пармезан	100	5,5	14	2	110
Тартар из говядины с соусом из каперсов	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 Е170, 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	130	5	16	8	140
Лосось деликатного посола с тапенадой из оливок и кремом из сыра рикотта	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	140	9	14	5,5	160

Вителло тоннато	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)	180	7,5	16	5	150
Антипасто из пармского окорока, салями Гурме и сыра пармезан	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 Е300, уплотнитель е509), каперсы, базилик свежий, масло оливковое, сыр пармезан, маслины, оливки с костью	90	8	16	6	160
Капрезе с карамельным бальзамиком	Сыр моцарелла, помидоры, масло оливковое,Крем бальзамик (вино красное, уксус винный, уксус бальзамический, сахар), базилик свежий, масло оливковое	270	6,5	9,5	6	120
Сыр буратта с томатным тартаром	Сыр буратто, 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)	240	6,5	12	8,5	140
Рийет из лосося	Семга су-вид (семга, масло оливковое), соль, сыр креметте, 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 тапенада из оливок (оливки, масло оливковое, базилик, сок лимона, чеснок), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)	120	14,5	12,4	3,8	196,2
Сыр Бри	Сыр бри, мед	50	5	13	16	160
Сыр Пармезан	Сыр Пармезан,мед	50	5,5	20	16	190
Сыр Стилтон	Сыр Стилтон, мед	50	5	18	16	180
Сыр Тартуфо	Сыр Тартуфо,мед	50	6	21	17	200
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			

САЛАТЫ						
Салат из осьминога с картофелем и прованским маслом	Осьминог (осьминог, сельдерей корень, морковь свежая, лук репчатый, лук репчатый, уксус винный красный), картофель мини, фасоль стручковая, сельдерей стебель, помидоры черри, маслины, масло прованское (масло оливковое, базилик, соль, сок лимона), каперсы,	200	5,5	10	7	120
Салат тосканский с крабом и разными помидорами	Помидоры желтые, помидоры кумато, помидоры красные, лук красный, соль морская, сахр, перец черный горошкомзаправка трюфельная (масло оливковое, уксус бальзамический, соус соевый, масло трюфельное), крабовое мясо, сыр страчателла, каперсы, базилик, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)	250	4,4	9,7	5,2	99,4
Тигровые креветки с брокколи и авокадо на соусе пармезан	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	200	6	11	4	110
Салат со свежим тунцом и овощным букетом	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	240	7	12	7,5	140
Зеленый салат с цыпленком и муссом Пармезан	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 кремметте), Масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)	220	10	8,5	3	130
Большой зеленый салат	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	260	11	2	7,5	140
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 тертый	Сыр пармезан	15	28,4	33	0	387,6
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
СУПЫ						

Томатный суп с мидиями и чиабаттой	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 Е170, 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)	350	6,5	8	5,5	110
Суп из трех видов рыб	Сибас, палтус, лосось, картофель, бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), помидоры, масло оливковое, соль, лук сибулет	300	1	4	5	45
Минестроне с цыпленком	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	5,5	7,5	4,5	100
Крем-суп из белых 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	300	5	8	5	95
Суп веллютата из зеленых овощей	Веллютатта основа (горошек, кабачки, шпинат, масло сливочное, чеснок, соль), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), масло трюфельное, микрозелень	300	7,78	1,45	2,61	84,8
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
РАВИОЛИ/ПАСТА/РИЗОТТО						
Тальятелле с морепродуктами в соусе лемонграсс	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 лемонграсс (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	270	5,5	17	13	170

Зеленые феттучини с подкопченным лососем в розовом соусе с красной икрой	Тесто зеленое со шпинатом (Мука пшеничная, масло оливковое, яйцо куриное, шпинат),сливки, сыр креметте, 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)	300	5,5	19	14	180
Лингвини качо э пепе с крабом	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	220	5,3	14,1	10,6	146,5
Спагетти с пармским окороком с соусом Пармезан	Спагетти, сельдерей, лук репчатый, морковь, соль, сливки, сыр пармезан,чеснок, масло оливковое, ветчина, петрушка, перец чёрный	240	6	15	14	170
Фузили с уткой в соусе Жу	Паста фузили, 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, ельдерец 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	300	18,5	9,7	5,1	226,9
Лазанья Болоньезе	Лазанья (соус болоньез (говядина вырезка, говядина лопатка б/к, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, масло оливоквое, 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	300	6	14	11	150

Орзо с белыми грибами и морскими гребешками	Паста орзо, масло сливочное, чеснок, сыр пармезан, грибы белые, масло оливковое, соль, базилик, перец черный, гребешок морской, мусс из пармезана (сливки, сыр пармезан, сыр кремметте), микрозелень, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат)	300	5,5	15	12	160
Ризотто с креветками и соусом биск	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	300	16,6	9	20,1	266,3
Ризотто с белыми грибами	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	330	8,5	18	11	190
Равиоли с морепродуктами и муссом из сыра Пармезан	Тесто желтое с куркумой (Мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, яйцо куриное, куркума, соль, масло оливковое), начинка для равиоли (креветки, семга, гребешок, сыр маскарпоне, мусс из пармезана (сливки, сыр пармезан, сыр кремметте), соль, перец черный), бульон рыбный (рыбный набор на суп, морковь, лук репчатый, сельдерей корень, соль), масло сливочное, вино белое, базилик свежий, мусс из пармезана (сливки, сыр пармезан, сыр кремметте), масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), салат руккола, соль	210	24,9	12,1	17,3	342,2
Равиоли с говядиной и пармезаном	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, ельдерец 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	190	36	18	18	460
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, 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 оливковое), орегано, сыр пармезан, сыр моцарелла, помидоры черри, масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), базилик	430	13	13	30	290
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	400	14,2	16,3	34,4	330,3
Кальцоне с ягненком и сладким перцем	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	300	15	14	18	270
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)	480	8,6	10,9	27	229,7
Пицца с прошутто и руколой	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	440	12,7	13,5	27	276,8
Пицца Бри, шампиньоны и трюфельное масло	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	400	17	12	32	330
Фокаччо 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

Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
РЫБА и МОРЕПРОДУКТЫ						
Мини кальмары с карпаччо из цуккини	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)	230	10,79	13,33	4,83	169,75
Гребешок с пюре из цветной капусты со сморчками и спаржей в сливочном соусе	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)	250	10,3	8,8	4,9	147,6
Краб камчатский с пюре и соусом грибной крем	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	250	9,70	11,35	7,49	162,61
Краб камчатский с пюре и соусом черный перец	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	250	3,5	11	11	120
Лосось с цукини и с пюре из сельдерея и соусом "Лемонграсс"	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	180	17	15	4,5	230
Печеный палтус со шпинатом и соусом аранчата	Палтус, соль, мука пшеничная, масло оливковое, шпинат, сливки, соус аранчата (сок апельсина, сахар, крахмал кукурузный), перец черный, соль, базилик	220	5,5	12	8,5	130

Сибас с молодым картофелем и белыми грибами	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	250	13,78	5,94	9,23	184,78
Сибас в фольге с соусом Берблан	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)	280	19,8	41,8	6,2	370,6
Тунец с фасолью с соусом Аква Пацца	Тунец, 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	300	15,3	13,8	5,1	214
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
МЯСО и ПТИЦА						
Тальята из говядины в моденском стиле	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)	240	9,5	18	3	170

Каре ягненка с баклажанами и соусом тимьян	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)	260	11	15	8,5	190
Стейк Рибай с овощами гриль и соусом из кампотского перца	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)	400	8	11	3,5	130
Ягненок, томленный с овощами в соусе Кориандр	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	450	5,5	33	18	250
Утиная ножка на пюре из сельдерея с морковным соусом	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)	180	5	15	5	130

Грудка цыпленка с пюре из горошка, с брокколи и грибами	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, 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), 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)	330	4	18	3,5	120
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
ОВОЩИ и ГАРНИРЫ						
Баклажаны Пармиджано с кедровыми орехами	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)	170	6,5	13	12	160
Авокадо гриль с томатно-перечным рагу	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	280	1,5	5,5	8,5	70

Перец Рамиро с капонатой из баклажанов и велютатой	Перец рамиро, капоната (баклажан, помидоры, каперсы, уксус винный красный, сахар песок, масло оливковое), масло оливковое, Веллютатта 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 дукко (орех фундук, миндаль, кунжут, кумин, кориандр, перец черный, тимьян свежий, соль морская, куркума)	200	28	3,2	11,5	311,3
Вешенки, жаренные с травами	Вешенки, Масло базиликовое (базилик, петрушка, масло оливковое, соль, шпинат), базилик, петрушка, масло сливочное	150	14	9	12	210
Овощи гриль	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)	150	5,5	1,5	8,5	90
Картофель толченый	Картофель мини, масло сливочное, заправка базиликово чесночная (масло оливковое, базилик, петрушка, чеснок, соль), розмарин, тимьян, соль	150	10,9	2,2	19	182,6
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
МОРОЖЕНОЕ						
Кокосовое мороженое с манго, маракуйей и ананасом	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	160	4	1,5	21	130
Семифредо с цукатами, покрытый глазурью с вишневым соусом	Шоколад темный, масло какао, яйца куриные сахар, желатин,сливки, апельсин, фундук, вишня, мята, клубника, голубика	130	26	7,5	55	480
Профитроли с мороженым и шоколадом	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, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль), глазурь (масло какао, шоколад темный)	165	30	6	29	410
Мороженое страчателла	Мороженое ванильное (молоко, сливки, свахар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль), шоколад темный, мята	90	20	4	29,9	316,2

Мороженое ванильное	Мороженое ванильное (молоко, сливки, свахар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ванилин), мята свежая	50	18	4,5	26	290
Мороженое шоколадное	Мороженое шоколадное (молоко, сливки, сахар, молоко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно- и диглцериды жирных кислот, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан) эмульгатор Твин80, 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 манго	сорбет манго (вода, сахар, пюре манго, инулин, камедь рожкового дерева ,гуаровая камедь, каррагинан), мята свежая	50	0	0,5	19	80
Десерт Аффогато	Мороженое ванильное (молоко, сливки, свахар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), 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	150	10	3	18	180
Мороженое ванильное с толченой земляникой	Мороженое ванильное (молоко, сливки, свахар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль), толченая земляника (земляника, сахар), микрозелень	90	11,4	2,8	27,2	223,3
Мороженое шоколадное с толченой малиной	Мороженое шоколадное (молоко, сливки, сахар, молоко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно- и диглцериды жирных кислот, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан) эмульгатор Твин80, какао-порошок), малина, сахар, микрозелень, шоколад темный	90	13	3	33	260
Наименование блюда	Состав	Выход блюда, гр.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.
			Содержание в 100 г. блюда			
ДЕСЕРТЫ						
Панна котта с вишневым соусом	Сливки, сахар, желатин, ваниль, соус вишневый (вишня, сок апельсиновый, сахар,ликер), голубика, мята	175	34	3,5	19	400

Авторский Тирамису с ликером амаретто	Сыр маскарпоне, сливки, сахар, яйцо куриное, мука, кофе, ликер, вишня, сок апельсина, мука миндальная, масло сливочное, какао, мята	140	16	11	25	290
Сицилийский Канноло	Трубочка канолло (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, свахар, молкоо сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно и диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, карагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ваниль), шоколад темный	150	20,7	1,4	12,1	241,3
Эклер с классическим шоколадным кремом	Тесто заварное (молоко коровье, масло сливочное ,мука пшеничная, яйцо куриное, соль, сахар),крем масляный шоколадный (масло сливочное, шоколад темный, 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	51,93	9,22	40,97	668,17
Сливовый пирог	Мука пшеничная, соль, мука миндальная, пудра счахарная, масло сливочное, яйцо пастеризованное, сливки, сахар, глюкоза, слива, ликер, сок лимона, сорбет лимонный, микрозелень	160	7,5	3	30	200
Итальянская меренга с фруктами	Манго, ананас, пюре из ананаса, пюре из маракуйи, апельсин сегменты, сорбет лимон (вода, сахар, пюре лимона, инулин, камедь рожкового дерева ,гуаровая камедь, каррагинан), ганаш лайм эстрагон (эстрагон свежий, сода пищевая, сливки из коровьего молока, шоколад белый, желатин, пюре из лайма), меренга лайм малина (белок яичный сухой, пюре из лайма, пудра сахарная, малина сублимированная) ,микрозелень, малина сублимированная	130	10,1	1,8	20,9	182,2
Шоколадный десерт с фундучным пралине и малиной	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	130	30	8	30	430
	Управляющий	Балуев А.Ю.				
	Шеф-повар	Нестеров М.М.				

	Технолог	Ильина Ю.М.				