

Ресторан «Стейк Хаус»

1. Перечень услуг и условия их оказания:

Ресторан «Стейк Хаус» предоставляет услугу общественного питания.

Режим работы ресторана «Стейк Хаус»: пн-сб 12:00–23:00; вс 13:00–23:00.

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 основного меню ресторана**

**Стейк Хаус**

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Состав блюда
				г.	г.	ды, г.	й-ность,		г.	г.	ды, г.	й-ность,		
				Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда						
Блюда с подачей от шеф-повара														
1	<b>Говядина Веллингтон с трюфельным соусом</b>	3900	490/60	8,6	16,7	23,6	238,6	997,35	47,4	91,6	129,8	1312,6	5486,7	Тесто слоеное бездрожжевое, говядина вырезка с/м, ветчина пармская хамон, грибы лесные (подосиновики, моховики, маслята), яйцо куриное, перец черный молотый, соль, мука пшеничная в/с, масло (петрушка, укроп свежий, масло растительное подсолнечное), соус (соус деми глас сухой, сахар, соль, соус бальзамический темный, соус деми глас с/м, вино красное, масло растительное подсолнечное, масло сливочное спред 85,2%, тимьян свежий, чеснок свежий, лук репчатый белый свежий), соль, перец черный молотый
2	<b>Ребра кальби с соусом барбекю и салатом из разных помидоров с зеленью</b>	9700	2000**/100/400	13,9	15,1	4,6	204,2	853,56	223	241,2	73,1	3267,8	13659	Ребра говяжьи (маринад - лук сушеный, чеснок сушеный, перец черный, сахар тростниковый, перец паприка, кориандр молотый, соль), соус барбекю хайнц, салат-гарнир (помидоры черри красные/желтые, помидоры азербайджанские свежие, лук репчатый красный свежий, базилик свежий, кинза/петрушка/укроп свежий, масло оливковое, соль, перец черный, уксус винный белый)
Блюда на компанию														
1	<b>Тартар из мраморной говядины с солодовым багетом</b>	1450	250/150	8,3	11,7	23,2	214,3	895,77	33,2	46,6	93	857,3	3583,5	Говядина вырезка, соль, перец черный молотый, масло оливковое, соус ворчестерский, горчица Дижонская, соус табаско, яйцо перепелиное, огурцы консервированные, лук репчатый крымский, перец чили свежий, каперсы, лук сибулет, петрушка/укроп свежий, багет солодовый (мука пшеничная в/с, дрожжи сухие, мука ржаная, солод жидкий, кориандр молотый, масло растительное, мука высокоглютенная, соль, сахар)

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Состав блюда	
				г.	г.	ды, г.	й-ность,		г.	г.	ды, г.	й-ность,			
				Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда							
2	<b>Сет тартаров и карпаччо из морепродуктов</b>	3100	400	12,6	19,6	3,6	206,5	863,17	50,5	78,3	14,5	825,9	3452,3	Осьминог с/м, креветки аргентинские с/м, соль, перец черный горошком, масло оливковое, сок лимона, тунец филе с/м, авокадо свежий, соус дальневосточный (соус кунжутный (имбирь корень, кинза свежая, масло кунжутное, масло растительное подсолнечное, перец чили, сахар, соевый соус, уксус рисовый), соус устричный, соус ворчестерский, соус чили, лавровый лист), лосось/форель филе с/м, масло оливковое, лук репчатый красный свежий, лук сибует, икра красная, гребешок морской, соус манго (сорбет манго-маракуйя, сок моркови, перец чили свежий, имбирь корень, сок лайма, масло из виноградных косточек, сахар, сок лимона, соевый соус, чеснок свежий, кинза свежая), соль, каперсы консервированные (фри)	
3	<b>Морские деликатесы в соусе "Белое вино"</b>	6300	650	10,1	14,3	6,5	174,3	728,57	65,9	93,0	41,9	1133,1	4736,4	Кальмар с/м, креветки тигровые с/м, гребешок морской с/м, соль, масло растительное, масло сливочное спред 82,5%, осьминог с/м, подгарнировка (оливки кламата, помидоры черри свежие, шпинат свежий, каперсы консерв, чеснок свежий, масло сливочное спред 82,5%, масло растительное, тимьян свежий, бульон сухой рыбный, сахар, вино белое, лук репчатый белый свежий, соль, бульон куриный (курица тушка с/м, бульон сухой куриный, лук репчатый свежий, морковь свежая, соль), лук сибует	
4	<b>Мясной сет от шефа</b>	6300	770**/ 80	10,1	11,1	4,2	152,5	637,45	86,3	94,5	35,3	1296,3	5418,5	Говядина вырезка, масло для жарки (перец красный молотый паприка, розмарин/тимьян свежий, чеснок свежий, перец чили свежий, масло растительное подсолнечное, лавровый лист), маринад (перец парика, тимьян/розмарин свежий, перец чили свежий, чеснок свежий), баранина корейка (вода питьевая газ, перец паприка, масло растительное подсолнечное, лук репчатый белый свежий, перец черный молотый, соль), говядина диафрагма тонкая, соус ароматный перец (соус деми глас сухой, соус деми глас готовый с/м, вино красное, соль, перец черный душистый, бульон мясной (кости мясные с/м, бульон говяжий сухой, морковь свежая, лук репчатый свежий, лавровый лист, соль, перец черный), тимьян свежий, перец зеленый горошком маринованный, лук репчатый белый, чеснок свежий), перец черный горошком, масло укропное (укроп свежий, масло растительное)	
<b>Холодные закуски</b>															
1	<b>Горгондзола</b>	390	50	27,5	19,4	0,0	325,1	1358,9	13,7	9,7	0,0	162,5	679,25	Сыр горгондзола/гранд бло 56% Милкана	
2	<b>Бри</b>	490	50	30,0	15,0	0,0	330,0	1379,4	15,0	7,5	0,0	165,0	689,7	Сыр Бри 60% Президент	
3	<b>Пармиджано-реджано</b>	490	40/10	25,2	27,9	0,7	341,3	1426,6	12,5	13,9	0,4	170,6	713,11	Сыр пармиджано-реджано, мед, соус грибной с ароматом трюфеля	
4	<b>Карпаччо из говядины с горчичным соусом</b>	930	120	14,0	15,0	7,8	216,8	906,22	16,8	17,8	9,4	260,2	1087,6	Говядина вырезка с/м, перец черный молотый, соль, сыр Пармиджано Реджано, заправка медово-горчичная (майонез Провансаль, сок лимона, мед, горчица Дижонская), масло оливковое	
5	<b>Трюфельный бри с медом и печеным виноградом</b>	750	90/10/15	22,8	10,5	10,2	288,8	1207,2	26,3	12,2	11,7	332,2	1388,6	Сыр Бри 60%, креметте трюфельная (сыр творожный креметте, сливки 33%, масло трюфельное, грибы шампиньоны, грибы белые), мед в сотах, виноград	

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Состав блюда	
				г.	г.	ды, г.	й-ность,		г.	г.	ды, г.	й-ность,			
				Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда							
6	<b>Брускетты с крабом, авокадо и соусом из печеного сладкого перца</b>	990	190	8,6	7,2	21,5	193,0	806,74	16,5	13,8	40,8	366,7	1532,8	Чиабатта, крабовое мясо с/м, помидоры свежие (конкассе), перец черный горошком, соль, соус кремлетте с зеленью (сыр творожный кремлетте, чеснок, укроп свежий, сливки 35%, лимон (сок), перец черный молотый, соль, масло оливковое), соус Руй (соус Аргентинский (перец свежий, перец чили свежий, масло растительное подсолнечное, уксус 9%, лук репчатый свежий, соль, перец черный молотый, чеснок свежий) майонез Провансаль, чеснок свежий, лимон (сок), соль, перец черный молотый), авокадо свежий, кинза свежая, крошка бричولي	
7	<b>Сочный ростбиф с маринованным луком и зеленым перцем</b>	1150	135	12,3	20,6	11,2	238,2	995,68	16,6	27,8	15,1	321,5	1343,9	Ростбиф из вырезки (говядина вырезка с/м, лук репчатый свежий, масло растительное подсолнечное, соус соевый, соль, кориандр, перец черный молотый, паприка), лук сибулет, перец чили свежий, перец черный горошком молотый	
8	<b>Домашний паштет с брусничным конфиюрором и чиабаттой</b>	450	155	9,5	16,2	27,3	259,9	1086,4	14,7	25,2	42,3	402,8	1683,7	Паштет куриный (печень куриная с/м, масло сливочное спред 82,5%, яйцо куриное, соль, сахар, вино красное и белое, лук репчатый свежий, соль нитритная, бекон с/к), соус из брусники (брусника с/м, сахар), чиабатта, лук сибулет, крошка бричولي	
9	<b>Тартар из говядины с чипотле</b>	690	120/30/60	14,3	13,7	9,7	224,9	940,08	30,1	28,8	20,4	472,4	1974,6	Говядина вырезка с/м, лук репчатый красный свежий, огурцы консервированные, перец чили свежий, чеснок свежий, масло оливковое, соль, перец черный молотый, масло трюфельное, соус ворчестерский, чипотле (сыр творожный кремлетте, сливки 33%, перец парприка копченая, соус табаско, горчица дижонская, лук репчатый белый, виски Вильямс лоусонс, жидкий дым, огурцы консервированные, соус ворчестерский, перец чили, соль, сахар), масло зеленое (укроп свежий, масло растительное), сыр Пармиджано Реджано, лук зеленый свежий, чиабатта	
10	<b>Тарелка мясных деликатесов из дичи</b>	790	115	17,3	30,3	10,4	318,6	1331,7	19,9	34,8	11,9	366,4	1531,6	Лось б/к с/м, чаман сушенный, перец красный паприка, соль, перец черный молотый, кориандр молотый, чеснок свежий; Утиное филе с/м, соль, перец черный молотый; Лось б/к с/м, соль нитритная, кристалют (декстроза, мальтодекстрин), эриторбат натрия, специя "Пирошка" (соль, тмин, Е621, паприка, сахар, перец черный, гидролизат растительного белка, экстракт паприки), комплекс бактерий для сыровяленых цельномышечных изделий; каперсы консервированные, масло оливковое, огурцы маринованные (огурцы свежие, виски вильям лоусонс, уксус яблочный, чеснок свежий, морковь свежая, сахар песок, перец душистый, гвоздика целая, соль, кориандр молотый)	
11	<b>Крудо из морепродуктов</b>	1150	145	17,351	14,6	1,8	221,5	925,87	25,1	21,1	2,5	321,2	1342,6	Лосось филе с/м, гребешок морской с/м, креветки аргентинские с/м, масло оливковое, соль, сок лимона, масло укропное (укроп, масло растительное), лук сибулет, соус (сок лимона, соус соевый, масло трюфельное, соус ворчестерский, масло из виноградных косточек)	
Салаты															

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Состав блюда	
				г.	г.	ды, г.	й-ность,		г.	г.	ды, г.	й-ность,			
				Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда							
1	<b>Зеленый салат с цыпленком и соусом "Цезарь"</b>	750	240	13,4	15,0	5,0	201,6	842,7	32,3	36,0	12,2	483,7	2021,9	Помидоры черри, сыр Пармиджано реджано, салат фриллис, яйцо перепелиное, филе куриное с/м, соус "Цезарь" (анчоус консервированный, майонез провансаль, сыр Пармезан, каперсы консервированные, чеснок свежий, сметана 20%), гренки из пшеничного багета (мука пшеничная в/с, дрожжи сухие, масло растительное, соль, чеснок свежий), соль	
2	<b>Зеленый салат с креветками</b>	950	220	16,3	11,4	6,4	218,8	914,6	35,9	25,2	14,2	481,4	2012,3	Помидоры черри, сыр Пармеджано реджано, салат фриллис, яйцо перепелиное, креветки тигровые с/м (масло оливковое, сок лимона, вино белое, соль), соус "Цезарь" (анчоус консервированный, майонез провансаль, сыр Пармезан, каперсы консервированные, чеснок свежий, сметана 20%), гренки из пшеничного багета (мука пшеничная в/с, дрожжи сухие, масло растительное, соль, чеснок свежий), соль	
3	<b>Авокадо и креветки с валяными томатами</b>	950	200	13,2	6,1	5,3	164,7	688,4	26,3	12,4	10,6	329,5	1377,3	Огурцы свежие, авокадо, соль, перец черный молотый, помидоры вяленые, песто луковое (лук зеленый свежий, уксус винный белый, горчица дижонская, масло растительное, сахар), соус из трав (петрушка/укроп свежий, масло растительное, соль, чеснок свежий, сок лимона), микс салата (фриллис, лолло росса, мангольд), сок лимона, креветки тигровые с/м (масло оливковое, сок лимона, вино белое, соль)	
4	<b>Камчатский краб с авокадо и томатами конкассе</b>	1050	190	2,9	3,9	5,0	62,3	260,4	5,6	7,4	9,6	118,4	494,9	Авокадо, помидоры свежие (конкассе), микс (мангольд, фриллис, лолло росса), соус бальзамический светлый, крабовое мясо, базилик свежий, масло оливковое, соль, перец черный горошком	
5	<b>Фирменный салат "Стейк Хаус" с говядиной, огурцами и миксом зеленых салатов в тайском стиле</b>	1050	180	12,2	9,7	10,2	190,1	794,6	22,0	17,6	18,3	342,2	1430,4	Говядина покромка с/м, масло для жарки (масло растительное подсолнечное, перец черный молотый, соль, перец паприка, лавровый лист, перец чили, тимьян/розмарин свежий), кинза свежая, салат фриллис/мангольд/лолло росса, лук сибулет, огурцы свежие, кунжут белый/черный, перец чили свежий, соус Дальневосточный (соус кунжутный (имбирь корень, кинза свежая, масло кунжутное, масло растительное подсолнечное, перец чили, сахар, соевый соус, уксус рисовый), соус устричный, соус ворчестерский, соус чили, лавровый лист), орех арахис	
6	<b>Салат с телячьим языком и медово-горчичной заправкой</b>	750	185	17,7	16,4	8,0	257,2	1075,1	32,7	30,3	14,8	475,8	1988,8	Яйцо перепелиное, соль, микс-салатов (мангольд, фриллис, лолло росса), язык говяжий с/м, медово-горчичная заправка (майонез провансаль, лимон (сок), мед, горчица дижонская), соль, помидоры черри, крошка бричолли, лук сибулет	
7	<b>Буррата с разными томатами и авокадо</b>	950	250	17,5	10,9	6,1	225,8	943,8	43,8	27,2	15,3	564,5	2359,6	Сыр буррата, оливки каламата, авокадо, помидоры свежие, помидоры черри желтые, помидоры черри красные, перец черный молотый, базилик свежий, соль, заправка (масло оливковое, соус бальзамический светлый), соус из трав (петрушка/укроп свежий, масло подсолнечное растительное, соль, чеснок свежий, сок лимона), соль, перец черный молотый	
8	<b>Салат из сезонных томатов и свежей зелени</b>	550	270	12,2	1,2	7,5	145,1	606,5	28,2	2,7	17,3	333,8	1395,3	Помидоры азербайджан свежие, лук репчатый крымский свежий, соль, перец черный молотый, масло оливковое, базилик свежий, петрушка свежая. Заправка на выбор гостя (сметана 20%, майонез провансаль, наршараб, соус чимичурри, луковое песто, масло оливковое, масло подсолнечное нерафинированное)	

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Состав блюда	
				г.	г.	ды, г.	й-ность,		г.	г.	ды, г.	й-ность,			
				Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда							
9	<b>Салат из кальмаров гриль с огурцами и яйцом</b>	620	215	12,2	10,9	2,5	164,1	685,9	26,2	23,6	5,4	352,7	1474,3	Огурцы свежие, сметана 20%, майонез провансаль, горошек зеленый с/м, перепелиное яйцо, масло укропное (укроп свежий, масло растительное, соль, перец), кальмар с/м, масло для жарки (масло растительное, чеснок, тимьян, розмарин, лавровый лист, перец), вино белое, яйцо куриное, лук сибулет, соль, перец черный молотый	
10	<b>Салат в греческом стиле</b>	590	260	12,2	3,6	4,9	144,7	604,8	31,8	9,4	12,9	376,3	1572,9	Помидоры азербайджанские свежие, лук репчатый красный, перец болгарский свежий, огурцы свежие, оливки Каламата, масло оливковое, сыр Брынза, орегано специи, базилик свежий, подается со средиземноморской заправкой (масло оливковое, уксус винный белый, орегано, соль, перец черный молотый) или соус из трав (зелень свежая, масло подсолнечное растительное, соль, сок лимона, чеснок)	
11	<b>Салат с осьминогом</b>	1050	220	4,5	11,7	12,3	135,9	568,1	9,8	25,6	26,9	299,1	1250,2	Осьминог с/м, перец болгарский свежий (лук репчатый белый, уксус 9%, масло подсолнечное растительное, перец чили, чеснок свежий, соль, перец черный молотый), салат фриллис/лолло росса/мангольд, оливки Каламата, картофель мини свежий, помидоры черри, соус чимичурри (масло растительное, уксус винный белый, сахар, соль морская, лук репчатый красный свежий, чеснок свежий, перец чили свежий, базилик/лук зеленый/кинза/петрушка свежая), лук репчатый крымский свежий, дрессинг (сок лимона, масло оливковое, сок апельсина, соус соевый, соус чили), лук сибулет	
Супы															
1	<b>Фирменный наваристый борщ с телятиной и копченым салом</b>	620	320/20/ 40/70	9,8	6,3	13,6	168,2	703,1	44,3	28,2	61,3	757,0	3164,3	Свекла свежая, картофель свежий, лук репчатый свежий, морковь свежая, капуста белокочанная свежая, говядина с/м, бульон (кости мясные с/м, бульон сухой говяжий, сельдерей стебель свежий, лавровый лист, соль, перец черный молотый), томат-паста, масло подсолнечное растительное, сахар, уксус 9%, чеснок свежий, соль, перец черный молотый, сметана 20 %, сало свиное копченое, чабатта, укроп/петрушка свежая, лук зеленый	
2	<b>Крем-суп из тыквы с цыпленком на гриле</b>	520	300/55	4,2	9,7	6,2	101,2	423,0	14,9	34,2	21,9	359,5	1502,7	Тыква свежая, соль, лук репчатый свежий, сливки 33%, куриное филе с/м, крошка бричолли, лук сибулет, семечки тыквенные, масло укропное (укроп свежий, масло растительное)	
3	<b>Наваристая уха с лососем и палтусом</b>	720	350	2,1	3,3	6,8	59,9	250,4	7,5	11,6	23,9	209,9	877,4	Бульон рыбный (вода, морковь свежая, лук репчатый свежий, кости рыбные, соль, перец черный молотый, лавровый лист, бульон сухой рыбный), палтус с/м, форель/лосось с/м, морковь свежая, картофель свежий, лук репчатый, лук зеленый, петрушка/укроп свежий	

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Состав блюда	
				г.	г.	ды, г.	й-ность,		г.	г.	ды, г.	й-ность,			
				Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда							
4	<b>Мясная солянка с чоризо</b>	590	300	11,2	7,2	5,8	153,4	641,2	33,7	21,7	17,4	460,2	1923,6	Свинные ребра копченые (свинина ребра с/м, соль нитритная, сахар), чоризо, ветчина, пастроми (говядина грудинка с/м, сахар тростниковый, перец черный горошком, перец паприка, чеснок сушеный, лук молотый сушеный, кориандр молотый, соль нитритная), томатная паста, маслины консервированные, лук репчатый, бекон с/к, говядина язык с/м, огурцы консервированные, каперсы консервированные, бульон говяжий (кости мясные с/м, бульон сухой говяжий, соль, перец, лавровый лист) лимон свежий, сметана 20%, петрушка/укроп свежий	
5	<b>Окрошка с пастроми и сметаной</b>	590	390/40	7,3	4,3	9,5	120,5	503,7	31,2	18,3	41,1	518,3	2166,5	Огурцы свежие, редис свежий, яйцо куриное, картофель, пастроми (говядина грудинка, перец черный, перец красный паприка, чеснок сушеный, лук сушеный, кориандр молотый, сахар тростниковый, соль), лук зеленый свежий, петрушка/укроп свежий, соль, квас (квас хлебный, соль, перец черный молотый, горчица, хрен столовый, уксус 9%), сметана 20%	
6	<b>Гаспачо с крабом и стручателлой</b>	850	310/60	6,6	3,9	15,1	135,5	566,4	24,4	14,4	56,0	501,2	2095,0	Гаспачо (огурцы свежие, помидоры свежие, перец болгарский свежий, соус шрирача, лук репчатый красный, чеснок свежий, уксус яблочный, соус ворчестерский, масло оливковое, соль, базилик свежий, сок свекольный), крабовое мясо, сыр стручателла, огурцы свежие, перец болгарский свежий, мало оливковое, лук зеленый свежий, масло укропное (укроп свежий, масло растительное), багет солодовый (мука пшеничная в/с высокоглиотеновая, мука ражаная, солод жидкий, кориандр молотый, сахар, соль, масло растительное, дрожжи живые, дрожжи сухие)	
<b>Стейки</b>															
1	<b>Стейк Мачете</b>	2300	250**	7,1	15,9	0,4	129,2	540,1	16,3	36,7	0,9	297,1	1241,9	Говядина диафрагма тонкий край зерновой откорм, соль, перец черный молотый, маринад для стейков (чеснок свежий, перец чили свежий, перец черный молотый, паприка, масло подсолнечное растительное, тимьян свежий, розмарин свежий, лавровый лист), соль морская, перец розовый горошком	
2	<b>Стейк Мясника</b>	1950	250**/ 50	6,2	17,5	1,4	131,5	549,7	18,6	52,6	4,1	394,4	1648,6	Говядина диафрагма внутренняя зерновой откорм, соль, перец черный молотый, маринад для стейков (чеснок свежий, перец чили свежий, перец черный молотый, паприка, масло подсолнечное растительное, тимьян свежий, розмарин свежий, лавровый лист), соус чимичурри (петрушка, кинза, лук зеленый, базилик, перец чили, чеснок, лук репчатый, уксус винный белый, масло растительное, соль морская, сахар )	
3	<b>Стейк Нью-Йорк</b>	3100	300**	8,5	18,3	0,3	151,3	632,4	25,6	54,8	1,0	453,8	1896,9	Говядина стриплоин зерновой откорм, соль, маринад для стейков (чеснок свежий, перец чили свежий, перец черный молотый, паприка, масло подсолнечное растительное, тимьян свежий, розмарин свежий, лавровый лист), соль морская, перец розовый горошком	

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Состав блюда	
				г.	г.	ды, г.	й-ность,		г.	г.	ды, г.	й-ность,			
				Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда							
4	<b>Стейк Рибай</b>	3900	300**	9,3	17,1	0,2	153,1	640,0	27,9	51,2	0,7	459,2	1919,5	Говядина рибай зерновой откорм, маринад для стейков (чеснок свежий, перец чили свежий, перец черный молотый, паприка, масло растительное, тимьян свежий, розмарин свежий, лавровый лист), соль морская, перец розовый горошком	
5	<b>Стейк Филе-миньон</b>	2420	220**	7,8	18,3	0,4	145,3	607,4	17,2	40,2	0,9	319,7	1336,3	Говядина вырезка, соль, перец черный молотый, маринад для стейков (чеснок свежий, перец чили свежий, перец черный молотый, паприка, масло подсолнечное растительное, тимьян свежий, розмарин свежий, лавровый лист), соль морская, перец розовый горошком	
6	<b>Стейк Фланк</b>	1900	250**	8,5	14,4	0,4	136,2	569,3	21,4	35,9	0,9	340,5	1423,3	Говядина покромка, соль, перец черный молотый, маринад для стейков (чеснок свежий, перец чили свежий, перец черный молотый, паприка, масло подсолнечное растительное, тимьян свежий, розмарин свежий, лавровый лист), соль морская, перец розовый горошком	
7	<b>Стейк Шатобриан</b>	4200	250**	7,2	18,3	0,5	140,1	585,6	17,9	45,8	1,4	350,2	1463,8	Говядина вырезка зерновой откорм, соль, перец черный молотый, маринад для стейков (чеснок свежий, перец чили свежий, перец черный молотый, паприка, масло подсолнечное растительное, тимьян свежий, розмарин свежий, лавровый лист), соль морская, перец розовый горошком	
8	<b>Стейк Шортлойн с винным соусом</b>	1250	100**	19,8	18,2	5,5	272,5	1139,1	19,7	18,2	5,5	272,5	1139,1	Говядина портерхаус чойс, маринад (чеснок свежий, соль, перец черный молотый, розмарин, тимьян, масло растительное, лавровый лист, перец чили свежий), соль, перец черный соус (вино красное, соус деми гласс сухой, соус деми гласс с/м, соус бальзамический темный, масло подсолнечное растительное, масло сливочное 82,5%, соль, сахар, лук репчатый белый, чеснок свежий, тимьян свежий)	
9	<b>Каре дагестанского барашка</b>	1750	300**	12,6	15,1	2,8	185,6	775,8	37,9	45,2	8,5	556,8	2327,4	Баранина корейка отруб, маринад (вода питьевая газ, перец красный паприка, масло подсолнечное растительное, соль, перец черный молотый, лук репчатый белый свежий), масло для жарки (масло подсолнечное растительное, тимьян/розмарин свежий, перец чили, лавровый лист, чеснок свежий, перец красный паприка), перец черный горошком молотый	
<b>Горячие блюда из мяса</b>															
1	<b>Утиная грудка с пюре и соусом порто</b>	990	130/100/40	4,9	9,5	10,6	124,4	520,0	13,2	25,6	28,6	335,9	1404,1	Утка филе с/м, соль, перец черный молотый, картофель свежий, масло сливочное 82,5%, молоко 3,2%, сливки 33%, шпинат свежий, вишня б/к с/м, соус (сок вишневый, вишня б/к с/м, лук репчатый свежий, вино красное, соус деми глас сухой, сахар, соль, масло растительное, тимьян свежий, чеснок свежий, кориандр молотый)	

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Состав блюда	
				г.	г.	ды, г.	й-ность,		г.	г.	ды, г.	й-ность,			
				Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда							
2	<b>Рубленый стейк с жареным картофелем с грибами</b>	990	270/100/50	12,2	13,8	11,9	213,4	892,0	51,4	58,0	50,2	896,3	3746,5	Фарш (баранина б/к, говядина б/к, сало свиное, масло подсолнечное растительное, лук репчатый, чеснок, перец чили, чеснок, соль, перец черный молотый, перец паприка, сода, сахар), перец халапеньо консервированный, перец чили, лук репчатый красный маринованный (лук репчатый красный, сок свеклы, уксус винный белый, соль, сахар), микс салата (лолло росса, фриллис, мангольд), лук сибулет, картофель свежий, лук репчатый белый свежий, грибы шампиньоны свежие, масло подсолнечное растительное, соль	
3	<b>Рубленые колбаски из ягненка с картофелем фри и огурцами кимчи</b>	850	170/100/70	10,4	7,4	16,2	188,5	787,9	35,4	25,2	55,2	640,9	2679,0	Фарш из баранины (баранина б/к, лук репчатый свежий, кинза свежая, сало, чеснок свежий, кориандр, соль, перец черный молотый, паприка), масло растительное, перец чили, огурцы маринованные (виски вильям лоусонс, огурцы свежие, соль, уксус 9%, перец черный горошком, лавровый лист, укроп, сахар, чеснок), лук сибулет, лук красный репчатый маринованный лук репчатый красный, сок свеклы, уксус винный белый, соль, сахар), картофель фри, соль, кинза свежая	
4	<b>Стейк мясника с лечо из перцы и соусом Чимичурри</b>	1690	140/125/30	16,7	9,5	5,4	211,1	882,4	49,5	28,3	16,1	622,7	2602,9	Говядина диафрагма внутренняя, маринад (масло подсолнечное растительное, тимьян, розмарин, перец чили свежий, чеснок свежий), соль, перец черный молотый, лечо (перец болгарский свежий, помидоры свежие, перец черный молотый, соль, чеснок свежий, базилик свежий, соус аргентинский (чеснок свежий, перец чили свежий, масло сливочное спред 82,5%, перец болгарский свежий, лук репчатый белый, уксус 9%, перец черный, соль)), соус чимичурри (петрушка, кинза, лук зеленый, чеснок свежий, перец чили свежий, масло подсолнечное растительное, лук репчатый красный, уксус винный, соль морская, сахар)	
5	<b>Стейк мачете с авокадо гриль и томатами конфи</b>	1790	150/100/20	14,1	12,5	6,6	203,3	849,8	38,0	33,8	17,7	548,8	2294,0	Говядина диафрагма тонкая, маринад (масло подсолнечное растительное, тимьян, розмарин, перец чили свежий, чеснок свежий), авокадо, помидоры свежие (конкассе), базилик свежий, лук зеленый, соус (лук репчатый белый, чеснок свежий, тимьян, масло сливочное спред 85,2%, вино красное, соус бальзамический темный, соус деми гласс сухой, соус деми гласс с/м, соль, сахар), соус чимичурри (петрушка свежая, кинза свежая, лук зеленый, базилик свежий, перец чили свежий, чеснок свежий, лук репчатый красный, уксус винный белый, масло растительное, сахар, соль морская)	
6	<b>Запеченные мозговые кости</b>	850	500**/90	15,4	15,1	9,0	235,7	985,2	91,2	89,3	53,1	1390,6	5812,7	Кость мозговая говяжья продольный распил, соус устричный, соус чимичурри (петрушка/кинза/базилик/лук зеленый свежий, перц чили, чеснок свежий, лук репчатый красный, уксус винный белый, масло растительное, соль морская, сахар), чиабатта	

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Состав блюда	
				г.	г.	ды, г.	й-ность,		г.	г.	ды, г.	й-ность,			
				Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда							
7	<b>Екатеринбургер с картофелем фри и соусом ВВQ</b>	850	320/100/40	8,3	11,6	22,2	211,0	882,0	38,6	53,5	102,3	970,6	4057,1	Фарш говяжий (говядина б/к, лук репчатый свежий, чеснок свежий, соль, перец черный молотый), масло растительное, помидоры свежие, салат фриллис, булочка для бургера (мука пшеничная в/с, мука высокоглютенная, дрожжи, вода, молоко 3,2%, яблоки свежие, яйцо куриное, соль, сахар, масло сливочное 82,5%, сметана 20%), бекон с/к, сыр хохланд тостерный, лук маринованный (лук репчатый красный свежий, сок свекольный, уксус винный, сахар песок), ароматное масло (масло подсолнечное растительное, тимьян свежий, розмарин свежий, перец чили свежий, чеснок сежий, перец черный молотый), соус для бургера (майонез провансаль, мед, лук репчатый, чеснок, сметана 20%, сок лимона, перец халапеньо консервированный, кетчуп, лук репчатый красный, сахар тростниковый, перец чили сежий, бадьян, чеснок свежий, перец паприка копченая), соус ВВQ с сухофруктами (изюм, чернослив, кетчуп, паприка копченая, соус деми глас с/м, томат-паста, уксус 9 %, соус соевый, сахар тростниковый), соль, перец паприка копченая, картофель фри с/м	
8	<b>Трюфельный бургер с бататом фри</b>	930	260/80	7,1	13,1	21,2	201,3	841,4	24,0	44,7	72,3	684,3	2860,4	Фарш говяжий (говядина б/к, лук репчатый свежий, чеснок свежий, соль, перец черный молотый), масло растительное, салат фриллис, булочка для бургера (мука пшеничная в/с, мука высокоглютенная, дрожжи, вода, молоко 3,2%, яблоки свежие, яйцо куриное, соль, сахар, масло сливочное 82,5%, сметана 20%), лук конфи (лук репчатый красный свежий, уксус винный, сахар песок, масло сливочное спред 82,5%), соус трюфельный для бургера (сыр горгондзола, соус грибной с ароматом трюфеля, масло трюфельное, сливки 33%), картофель батат фри с/м, сыр мармиджано реджано	
9	<b>Телячья шека с зеленой гречей и грибным сое</b>	1250	130/130/20	16,6	15,0	18,8	284,6	1189,6	46,7	42,1	52,6	796,8	3330,6	Телячья щечки тушеные (щечки теленка с/м, масло ароматное (масло растительное, тимьян свежий, розмарин свежий, перец чили свежий, чеснок сежий, перец черный молотый), тимьян свежий, чеснок свежий, соль, перец черный молотый), крупа гречневая зеленая, соль, грибы вешенки свежие, грибы белые с/м, шпинат свежий, тимьян свежий, чеснок свежий, соль, перец черный молотый, лук зеленый, пудра из петрушки, масло сливочное спред 82,5%, соус (чеснок свежий, демиглас с/м, тимьян свежий), эспума (пармезан, сливки 33%, соль, ксантан)	
10	<b>Свинные ребра, запеченные в соусе ВВQ со сладким луком</b>	1390	460	12,3	14,5	7,5	199,2	832,7	56,7	66,7	34,6	916,5	3831,0	Свинные ребра с/м (сахар, соль, соль нитритная), соус Барбекю Хайнц, лук сушеный фри, лук зеленый, лук маринованный (лук репчатый красный свежий, фреш свекольный, уксус винный, сахар песок), перец халапеньо консервированный	

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Состав блюда	
				г.	г.	ды, г.	й-ность,		г.	г.	ды, г.	й-ность,			
				Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда							
11	<b>Бфстроганов из говядины с пюре и белыми грибами</b>	850	200/170	13,2	12,7	12,6	220,7	922,5	49,0	47,2	46,6	816,8	3414,2	Говядина вырезка с/м, лук репчатый свежий, грибы белые целые с/м, сливки 33%, картофель свежий, молоко 3,2%, масло растительное, соль, перец черный молотый, масло укропное (укроп свежий, масло подсолнечное растительное), масло сливочное спред 82,5%, лук сибулет, лук сушеный фри, горчица Дижонская, перец чили свежий, огурцы маринованные (виски вильям лоусонс, огурцы свежий, уксус 9%, перец черный, лавровый лист, укроп, сахар, чеснок, соль)	
Горячие блюда из рыбы															
1	<b>Тигровые креветки на гриле с ароматным маслом и соусом Ранч</b>	1350	150/40	6,5	17,0	6,5	152,9	639,1	12,3	32,3	12,2	289,2	1208,9	Креветки тигровые, перец черный молотый, соль, чеснок сухой, перец паприка, ароматное масло (масло растительное, тимьян свежий, розмарин свежий, перец чили свежий, чеснок сежий, перец черный молотый), лимон свежий, соус ранч (майонез провансаль, мед, лук репчатый, чеснок, сметана 20%, сок лимона, перец халапеньо консервированный), чеснок свежий, томаты вяленые, лук сибулет	
2	<b>Запеченный лосось с авокадо</b>	1650	120/120	5,9	12,2	7,2	130,7	546,3	14,2	29,2	17,3	313,8	1311,7	Лосось с/к б/к, бобы эдамаме, авокадо, масло оливковое, сок лимона, шпинат свежий, сливки 33%, соль, соус устричный, соус чили	
3	<b>Палтус с черным рисом и шпинатом</b>	1650	120/140	14,3	8,0	14,3	218,3	912,5	37,2	20,8	37,3	567,5	2372,2	Палтус с/м, соль, крахмал кукурузный, масло растительное, шпинат свежий, соус голландез (желток яичный пастеризованный, сок лимона, соль, масло сливочное спред 82,5%), масло укропное (укроп свежий, масло подсолнечное растительное), масло растительное, рис черный, лук сибулет, помидоры свежие (конкассе)	
4	<b>Обжаренный на гриле осьминог с картофелем и оливками</b>	1550	70/210	4,6	15,9	14,0	161,5	675,1	13,0	44,4	39,3	452,3	1890,6	Осьминог с/м, картофель мини, масло подсолнечное растительное, соль, розмарин свежий, чеснок свежий, помидоры черри, оливки Каламата, горошек зеленый с/м, соус (шпинат с/м, сливки 33%, соль), лук сибулет	
5	<b>Веллингтон лососем</b>	1550	140/50	15,6	20,1	42,7	391,9	1638,1	29,6	38,2	81,2	744,7	3112,8	Лосось б/к, б/к, яйцо куриное, шпинат с/м, тесто слоеное бездрожжевое, мука пшеничная в/с (подпыл), кнеля (сливки 33%, сыр творожный кремлетте), соус (сливки 33%, лук репчатый белый, вино белое, соль, сок лимона, петрушка свежая), масло укропное (укроп свежий, масло растительное), икра красная, лук зеленый свежий	
Гарниры и соуса															
1	<b>Мятый молодой картофель</b>	250	160	2,2	2,5	18,5	104,5	436,8	4,9	4,9	37,0	208,9	873,2	Картофель мини свежий, розмарин, соль, перец черный молотый, масло подсолнечное растительное, масло сливочное спред 82,5%, чеснок свежий	
2	<b>Овощи с гриля</b>	490	220	5,3	1,8	9,9	94,9	396,7	11,7	3,9	21,9	208,9	873,2	Кабачки свежие, грибы шампиньоны, перец болгарский свежий, баклажаны свежие, ароматное масло (масло подсолнечное растительное, тимьян свежий, розмарин свежий, перец чили свежий, чеснок сежий, перец черный молотый), соль, кукуруза в початках с/м, паста чесночная (чеснок, масло растительное), лук зеленый свежий	

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Состав блюда	
				г.	г.	ды, г.	й-ность,		г.	г.	ды, г.	й-ность,			
				Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда							
3	<b>Жареный картофель с грибами</b>	290	150	6,3	5,0	28,5	190,5	796,3	9,4	7,6	42,7	285,8	1194,6	Картофель свежий, лук репчатый, масло подсолнечное растительное, перец черный молотый, соль, лук сибует, шампиньоны свежие, укроп/петрушка свежая	
4	<b>Картофель фри по-деревенски</b>	320	120	4,8	2,8	20,5	136,0	568,5	6,7	3,9	28,7	190,4	795,9	Картофель фри с/м, соль, сыр Пармиджано реджано, перец паприка копченая	
5	<b>Картофельное пюре</b>	270	150	8,6	3,1	15,3	151,4	632,9	12,9	4,7	22,9	227,1	949,3	Картофель свежий, молоко 3,2%, сливки 33%, масло сливочное 82,5%, соль, лук зеленый свежий, лук сушеный	
6	<b>Толченый картофель с трюфелем</b>	350	200	2,3	2,4	15,5	104,4	436,4	4,6	4,9	37,0	208,9	873,2	Картофель свежий, масло трюфельное, соль, масло сливочное 82,5%, чеснок свежий, перец черный молотый, лук зеленый свежий, крошка бричولي	
7	<b>Кукуруза на гриле</b>	370	170	10,0	3,7	16,6	171,4	716,5	17,0	6,4	28,2	291,4	1218,1	Кукуруза в початках с/м, ароматное масло (масло растительное, тимьян свежий, розмарин свежий, перец чили свежий, чеснок сежий, перец черный молотый), чеснок свежий, соль, лук зеленый свежий	
8	<b>Хрустящий батат с пармезаном</b>	390	100	5,1	3,1	20,3	139,4	582,7	5,1	3,1	20,3	139,4	582,7	Батат фри с/м, соль, сыр пармиджано реджано	
9	<b>Зеленые овощи</b>	590	200	15,3	3,3	5,1	171,5	716,9	30,6	6,6	10,3	343,1	1434,2	Шпинат свежий, бобы эдамаме с/м, кабачок, капуста брокколи свежая, семечки тыквенные, горошек зеленый с/м, соль, масло сливочное спред 82,5%, соус (соус чили, соевый)	
10	<b>Спаржа с пармезаном</b>	1250	100	6,5	4,2	4,2	92,6	387,1	6,5	4,2	4,2	92,6	387,1	Спаржа свежая, соль, масло для жарки (масло подсолнечное растительное, тимьян свежий, розмарин свежий, перец чили свежий, чеснок сежий, перец черный молотый), сыр пармиджано реджано, лук сибует	
11	<b>Хлебная корзина</b>	370	280/40	2,0	11,1	74,0	358,7	1499,4	4,0	22,2	148,1	717,5	2999,2	Булочка пшеничная/солодовая/луковая/злаковая (мука пшеничная высокоглотеновая, сахар, соль, дрожжи перессованные, мука ржаная, масло растительное, кориандр молотый, солод жидкий, дрожжи сухие, мука пшеничная цельнозерновая, лук сушеный, лен семена смесь, кунжут белый, лук сешеный), подается с паштетом куриным (печень куриная с/м, масло сливочное спред 82,5%, яйцо куриное, соль, сахар, вино красное и белое, лук репчатый свежий, соль нитритная, бекон с/к) или маслом сливочным с базиликом (масло сливочное 82,5%, уксус винный белый, сыр пармиджано реджано, чеснок свежий, базилик свежий, соль, масло оливковое)	
12	<b>Соус сливочно-чесочный</b>	150	40	33,3	2,8	4,8	330,3	1380,7	13,3	1,1	1,9	132,2	552,6	Сметана 20%, майонез првоансаль, чеснок свежий, укроп свежий, петрушка свежая, соль	
13	<b>Соус сливочно-перечный</b>	190	40	39,5	30,7	12,3	528,3	2208,3	15,8	12,3	4,9	211,3	883,2	Лук репчатый свежий, чеснок свежий, перец маринованный горошком, соус деми гласс сухой, соус деми глас с/м, вино красное, тимьян свежий, масло растительное, бульон мясной (кости мясные с/м, морковь свежая, лук репчатый свежий, соль, бульон сухой говяжий), соль, перец черный душистый горошком, сливки 33 %	

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Состав блюда	
				г.	г.	ды, г.	й-ность,		г.	г.	ды, г.	й-ность,			
				Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда							
14	Соус фирменный Барбекю	170	40	6,9	7,6	22,5	182,9	764,5	2,7	3,0	9,0	73,2	306,0	Измю, чернослив, кетчуп, паприка копченая, соус деми глас с/м, томат-паста, уксус 9 %, соус соевый, сахар тростниковый	
15	Соус Порто	170	40	3,7	1,4	38,2	191,8	801,7	1,5	0,5	15,3	76,7	320,6	Сок вишневый, вишня б/к с/м, лук репчатый свежий, вино красное, соус деми глас сухой, сахар, соль, масло растительное, тимьян свежий, чеснок свежий, кориандр молотый	
16	Соус Аргентинский	170	40	3,9	1,7	10,5	83,9	350,7	1,5	0,7	4,2	33,6	140,4	Перец болгарский свежий, перец чили свежий, масло подсолнечное растительное, уксус 9%, лук репчатый свежий, соль, перец черный молотый, чеснок свежий	
17	Соус Теплый из боровиков	170	40	18,5	6,9	6,0	218,9	915,0	7,4	2,7	2,4	87,6	366,2	Лук репчатый свежий, бульон сухой грибной, тимьян свежий, соль, перец черный молотый, сливки 33 %, грибы белые с/м, грибы шампиньоны свежие	
18	Соус свежие травы	150	40	75,1	1,0	3,4	666,8	2787,2	28,8	0,4	1,4	266,7	1114,8	Петрушка свежая, кинза свежая, масло растительное, соль, чеснок свежий, сок лимона, укроп свежий	
19	Соус томатная сальса	170	40	5,7	1,0	11,1	99,9	417,6	2,2	0,4	4,4	39,9	166,8	Томаты-пронто, чеснок свежий, масло оливковое, соус табаско, соус ворчестерский, кетчуп, сахар-песок, кинза свежая, перц черный молотый	
20	Соус Ароматный перец	190	40	28,7	18,6	31,4	459,0	1918,6	11,5	7,4	12,5	183,6	767,4	Лук репчатый свежий, чеснок свежий, перец маринованный горошком, соус деми глас сухой, соус деми глас с/м, вино красное, тимьян свежий, масло растительное, бульон мясной (кости мясные с/м, морковь свежая, лук репчатый свежий, соль, бульон сухой говяжий), соль, перец черный душистый горошком,	
21	Соус Черный перец	150	40	0,1	5,1	81,6	348,2	1455,5	0,05	2,0	32,6	139,2	581,9	Перец черный горошком, соус соевый, сахар, масло сливочное спред 82,5%, соус деми глас с/м	
22	Соус Чимичурри	150	30	50,10	1,31	5,33	480,0	2006,4	20,04	0,53	2,13	190,0	794,2	Петрушка свежая, кинза свежая, лук зеленый, базилик свежий, масло растительное, уксус винный белый, чеснок свежий, лук репчатый, перец чили, соль	
23	Соус Луковый Песто	150	30	56,2	0,9	4,9	528,9	2210,8	22,5	0,3	2,0	210,0	877,8	Лук зеленый свежий, уксус винный белый, масло подсолнечное растительное, горчица дижонская, сахар песок	
24	Соус Сырный	170	40	20,2	12,7	2,6	242,6	1014,1	8,1	5,1	1,0	97,0	405,5	Сыр горгондзола, сыр российский, сыр плавленый тостерный, сливки 33%, молоко 3,2%	
25	Сметана	120	40	20,00	2,50	3,4	203,6	851,0	8,00	1,00	1,4	81,4	340,3	Сметана м.д.ж. 20%	
Десерты															
1	Лимонно-лаймовый тарт с жженой меренгой	490	120	5,0	5,4	56,2	291,9	1220,1	6,0	6,5	67,5	350,4	1464,7	Мука пшеничная в/с, яйцо куриное, шоколад белый, масло какао, сок лайма, сок лимона, желатин листовой, сахар, мята свежая, масло сливочное спред 82,5%, мука миндальная, пудра сахарная, медаль (шоколад белый, масло какао)	

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Состав блюда	
				г.	г.	ды, г.	й-ность,		г.	г.	ды, г.	й-ность,			
				Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда							
2	<b>Шоколадный фондан с ликерным мороженым</b>	590	150/40	12,6	6,5	42,1	308,5	1289,5	24,1	12,4	80	586,2	2450,3	Фондан (мука пшеничная в/с, яйцо куриное, сахар, масло сливочное спред 82,5%, шоколад темный), шоколад темный, крамбл миндальный (мука пшеничная в/с, пудра миндальная, масло сливочное 82,5%, сахар тростниковый, соль), мороженое (молоко 3,2%, сливки 33%, ванилин, сахар, яйцо куриное, камедь рожкового дерева, ликер сливочный), поталь золотая, мята свежая, медаль (шоколад белый, масло какао)	
3	<b>Фисташковый ганаш с пеканом и мороженым из горького шоколада</b>	550	90/35	28,3	4,6	28,3	386,5	1615,6	35,4	5,7	35,4	483,1	2019,4	Бисквит (мука пшеничная в/с, яйцо куриное, масло сливочное спред 82,5%, сметана 20%, какао, соль, сода пищевая), сироп (вода, сахар, сок лимона), орех пекан, сахар, ганаш фисташковый (сливки 35%, сахарная пудра, сыр творожный, сыр маскарпоне, фисташковая паста, сок лимона), крамбл (масло сливочное 82,5%, мука пшеничная в/с, пудра сахарная, пудра миндальная, соль, розмарин свежий), мороженое (молоко 3,2%, сливки 33%, какао, сахар, глюкоза жидкая, желток куриный, шоколад темный, соль, камедь рожкового дерева), поталь золотая, медаль (шоколад белый, масло какао)	
4	<b>Чизкейк "Сан Себастьян" с фисташковым соусом</b>	630	150/70	22,1	6,8	41,2	391,5	1636,5	48,7	14,9	90,7	861,3	3600,2	Основа (сыр творожный креметте, сахар, крахмал кукурузный, ванилин, сок лимона, яйцо куриное, сливки 33%), соус фисташковый (молоко 3,2%, паста десертная фисташковая, желток куриный, сахар, шоколад белый, сок лимона), медаль (шоколад белый, масло какао)	
5	<b>Сметанник с голубикой и кремом из вареной сгущенки</b>	490	145	24,0	4,3	27,5	340,0	1421,2	34,8	6,2	39,8	497,6	2080,0	Бисквит (мука пшеничная в/с, яйцо куриное, масло сливочное спред 82,5%, сметана 20%, какао, соль, сода пищевая), орех пекан, сахар, крем (сметана 20%, сливки 27% сливки 35%, крем сгущенное молоко вареное), сироп (вода, сахар, сок лимона), шоколадные чипсы (сахар, мука пшеничная в/с, какао, масло сливочное 82,5%, белок куриный, кислота лимонная, соль), голубика, клубника сублимированная, мята свежая, медаль (шоколад белый, масло какао)	
6	<b>Эстерхайзи</b>	520	110	29,5	4,3	28,3	396,1	1655,7	32,4	4,7	31,1	435,7	1821,2	Коржи (яйцо куриное, сахар, орех фундук), крем (масло сливочное 82,5%, крем молоко сгущенное вареное, желатин листовой, молоко 3,2%, сливки 33%, ваниль в стручках, крахмал кукурузный, яйцо куриное, сахар, соль, мука пшеничная в/с), ганаш (шоколад белый, сливки 33%, масло сливочное 82,5%, шоколад темный, коньяк), фундук в карамели, миндаль лепестки, медаль (шоколад белый, масло какао)	
8	<b>Сорбет брусника-мята</b>	150	50	0,2	0,3	13,9	58,4	244,1	0,0	0,2	6,9	29,2	122,1	Мята свежая, брусника с/м, камедь рожкового дерева, глюкоза жидкая, сахар	
9	<b>Сорбет малиновый</b>	220	50	0,2	0,4	16,2	68,5	286,3	0,1	0,2	8,1	34,2	143,0	Пюре малины с/м, камедь рожкового дерева, глюкоза жидкая, сахар, вода	
10	<b>Сорбет манго-маракуйя</b>	250	50	5,0	2,0	48,0	245,0	1024,1	2,5	1,0	24,0	122,5	512,1	Пюре манго, пюре маракуйя, вода, сахар, инулин, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан	
11	<b>Мороженое горький шоколад</b>	190	50	13,4	4,1	24,6	235,3	983,6	6,7	2,1	12,3	117,6	491,6	Молоко 3,2%, сливки 33%, какао, сахар, глюкоза жидкая, желток куриный, шоколад темный, соль, камедь рожкового дерева	

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Состав блюда	
				г.	г.	ды, г.	й-ность,		г.	г.	ды, г.	й-ность,			
				Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда							
12	<b>Мороженое ликерное</b>	190	50	21,6	4,9	12,1	262,7	1098,1	10,8	2,5	6,0	131,4	549,3	Молоко 3,2%, сливки 33%, ванилин, сахар, яйцо куриное, камедь рожкового дерева, ликер сливочный	

* соус деми глас сухой - загуститель E1422, мальтодекстрин, овощи (томаты, лук), растительный жир, ароматизаторы (содержат глютен), соль, сахар, соевый соус сухой, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия, инозинат натрия, гуанилат натрия), говяжий жир, красители: сахарный колер III, экстракт паприки; картофельный крахмал, специи, может содержать горчицу, сельдерей, молочный и яичный продукт.
*соус Ким чи-вода, овощной сок(имбирь, чеснок, вода), сахар, соль, уксус, усилитель вкуса и аромата(E621), порошок чили перца, соевый соус, регуляторы кислотности(E330, E260), стабилизатор(E415).
*соус ворчестерский-вода питьевая, уксус солодовый, сахар, уксус винный, соус соевый (вода, соевые бобы, пшеница, соль), соус чатни из манго (сахар, манго, приправы, соль, уксусная кислота), соль, винные добавки, паста томатная, специи (сельдерей, горчица), сироп смородиновый (глюкозно-фруктозный сироп, сок смородины, сахар), краситель E150, ром. Без ГМО. Содержит глютен, сельдерей, горчицу.
*соус соевый-вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, консервант: сорбат калия.
*соус устричный-вода, сахар, соль, устричный экстракт(устрицы, вода, соль)10% загуститель модифицированный крахмал, усилитель вкуса и аромата глутамат натрия, краситель сахарный колер1, консервант сорбат калия.
*соус чили-сахар, вода, перец чили(22%), соль, чеснок, загуститель кукурузный крахмал, регулятор кислотности уксусная кислота ледяная, загуститель ксантановая камедь.
*соус табаско-спиртовой уксус, перец красный, соль.
*соус Наршараб-концентрат гранатового сока, сахар, вода, регулятор кислотности-лимонная кислота
*соус бальзамический темный-вареное виноградное сусло*, бальзамический уксус моденский 36%(винный уксус*, вареное виноградное сусло*), модифицированный кукурузный крахмал, ксантановая камедь(E415), стабилизатор.*Содержит сульфиты.
* уксус винный белый - белое вино, диоксид серы
* соус деми глас сухой - загуститель E1422, мальтодекстрин, овощи (томаты, лук), растительный жир, ароматизаторы (содержат глютен), соль, сахар, соевый соус сухой, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия, инозинат натрия, гуанилат натрия), говяжий жир, красители: сахарный колер III, экстракт паприки; картофельный крахмал, специи, может содержать горчицу, сельдерей, молочный и яичный продукт.
*горчица дижонская - вода, семена горчицы, спиртовой уксус, соль, антиокислитель E 224, регулятор кислотности лимонная кислота
*майонез провансаль - мало подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, желток яичный, соль, порошок горчичный, уксусная кислота, камеди ксантановая и гуаровая, сорбат калия и бензоат натрия, краситель каротины. Без ГМО. Может содержать продукты молока.
* масло сливочное спред 82,5% - заменитель молочного жира (рафинированные, дезодорированные растительные масла (подсолнечное масло, раптовое масло, пальмовое масло, соевое масло) в натуральном и модифицированном виде, антиокислитель E306 смесь токоферолов), вода питьевая, молоко сухое обезжиренное, лактоза, эмульгаторы (E471, E322), консервант (E202), краситель пищевой бета-каротин.
* сыр тостерный - сыры, масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, пищевая добавка эмульгаторы (E331, E339, E452), соль, красители (каротин, экстракт паприки), вода питьевая.
* сыр Российский - молоко цельное, молоко обезжиренное, соль пищевая (возможно содержание антислеживающего агента E536), закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментированный препарат животного происхождения, отвердители хлорид кальция, консервант (нитрат натрия, натамицин), пищевой краситель аннато.
* сок апельсиновый - апельсиновый сок, из консервированного апельсинового сока.
* соус шрирача - перец чили 56%, чеснок, сахар, соль, очищенный уксус, консервант сорбат калия, стабилизатор ксантановая камедь.
* сок вишневыи - вишневыи сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода. Изготовлен из консервированного сока.
* соус барбекю хайнц - вода, пата томатная, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, сироп карамельный, ароматизаторы, перец черный, паприка красная, консервант E211. Продукт может содержать следы глютена, горчицы, лактозы, сон, сельдерея.
* ветчина - свинина, филе куриное, вода, эмульсия шкурки свиной, крахмал картофельный, посолочная смесь (соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), соль, загустители (E407, E407a, E415), стабилизаторы и регуляторы кислотности (E450iii, E451i, E262, E331), антиокислители (E301, E300), сахар, ароматизатор пищевой, ароматизатор копильный, пряности и экстракты пряностей, свиной соединительный белок, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), пищевой краситель E120.
* гель нейтральный - сироп глюкозный, вода, сахар, загустители (пектины, ксантановая камедь), регуляторы кислотности (кислота лимонная, цитраты калия), сорбат калия.
*крем "сгущенка вареная" - сахар, вода, сухое обезжиренное молоко, заменитель молочного жира (рафинированные дезодорированные растительные масла: пальмовое, подсолнечное); эмульгатор: E 471; антиокислитель E306), стабилизатор E452(i), консервант E202
*разрыхлитель - разрыхлители: E500ii, E450i, E170; крахмал кукурузный; антислеживающий агент: E575; регулятор кислотности: лимонная кислота.
*горчица дижонская - вода, семена горчицы, спиртовой уксус, соль, антиокислитель E 224, регулятор кислотности лимонная кислота
*кетчуп - вода, паста томатная, сахар, уксус натуральный, соль, экстракты специй (содержат сельдерей)
*майонез провансаль - мало подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, желток яичный, соль, порошок горчичный, уксусная кислота, камеди ксантановая и гуаровая, сорбат калия и бензоат натрия, краситель каротины. Без ГМО. Может содержать продукты молока.
*говяжий бульон - соль, усилитель вкуса и аромата: E621, E627, E631; мальтодекстрин, сахар, крахмал кукурузный, ароматизатор, говяжий жир, лук, соевый соус сухой (соевые бобы, пшеница), растительный жир, экстракт дрожжей, краситель сахарный колер III, фарш говяжий сухой. Может содержать глютен, горчицу, сельдерей, молочные/яичные/рыбные продукты.

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калори	кДж	Состав блюда
				г.	г.	ды, г.	й-ность.		г.	г.	ды, г.	й-ность.		
				Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда						
*загуститель - крахмал, сахар, желирующий агент: альгинат натрия.														
*паста томатная - томатная паста, бензоат натрия, сорбиновая кислота.														
*бульон куриный - соль, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия, гуанилат натрия, инозинат натрия), мальтодекстрин, сахар, крахмал кукурузный, соевый соус сухой, экстракт дрожжей, ароматизаторы (содержат молочные и яичные продукты), растительное мало, куркума, краситель сахарный колер Ш, фарш куриный сухой. Может содержать глютен, горчицу, сельдерей, рыбные продукты.														
*бульон грибной - соль, мальтодекстрин, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия, гуанилат натрия, инозинат натрия), сахар, растительный жир, ароматизаторы, крахмал кукурузный, грибы, лимонная кислота, лук, краситель сахарный колер Ш, экстракт дрожжей. Может содержать глютен, горчицу, сельдерей, молочные/яичные/рыбные продукты.														
* соус деми глас с/м - бульон мясной говяжий концентрированный, лук репчатый, морковь, корень сельдерея свежий, вино столовое сухое красное, томатная паста (томаты, вода питьевая, соль пищевая), чеснок свежий, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль пищевая, сахар, кумин молотый, розмарин сушеный. Может содержать следы: птицы, ягнатины, свинины, молока, яйца, сои, арахиса, злаков, глютена.														
* перец зеленый горошком маринованный - перец зеленый горошек, соль, винный уксус														
*тесто слоеное с/м-мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин для слоения (масла растительные натуральные, частично модифицированные, пальмовое масло, подсолнечное, вода, эмульгаторы-Е471, Е475, Е322, соль, сахар, концентрат-Е202, регулятор кислотности-Е 330, ароматизатор, краситель Е160а, антиоксиданты натуральные-Е300, Е307), вода питьевая, яйцо куриное пищевое, соль поваренная пищевая. Улучшитель хлебопекарный (сухая пшеничная клейковина, эмульгаторы, аскорбиновая кислота, ферментный комплекс), антиокислитель-лимонная кислота.														
* помидоры вяленые (томаты сушеные консервированные) - томаты сеченые, масло подсолнечное, уксус винный, соль, сахар, регулятор кислотности лимонная кислота, натуральные ароматизаторы (базилик, петрушка), антиокислитель L-аскорбиновая кислота														
*картофель фри с/м-картофель, масло растительное-смесь, панировочная смесь-загуститель Е1412, Е1414), рисовая мука, декстрин, мальтодекстрин, разрыхлители (Е450, Е500, Е415), стабилизатор Е450.														
** вес указан в сыром виде														