

4/1/2024

Составлен на основании
тех. карты и справочника
пищевой ценности
продукта

Ресторан «ВЕРШИНА СЧАСТЬЯ»

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.	Состав блюда
			Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда				
ВЫПЕЧКА											
1	XXL Хачапури по-аджарски	0.63	17	12	19	280	127	91	139	1764	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, сыр моцарелла, масло сливочное, соль пищевая, сливки 33%. Подается с яичным желтком и сливочным маслом.
2	XXL Хачапури с белыми грибами	0.58	18	11	22	300	116	67	141	1740	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, сыр моцарелла, масло сливочное, соль, лук репчатый, масло растительное, белые грибы, сливки 33%, бульон грибной сухой, масло трюфельное.
3	XXL Хачапури с томатами и сыром	0.62	14	11	20	250	97	77	143	1550	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, масло сливочное, соль, томаты, сыр моцарелла. Украшение: базилик свежий,

4	XXL Хачапури со шпинатом	0.58	16	8,5	21	260	105	56	145	1508	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: шпинат, лук репчатый, сливки 33-38%, перец черный молотый, масло растительное, соль пищевая, масло сливочное, сыр сулугуни, тархун свежий, кинза, мята, сыр моцарелла. Подается с яичным желтком и сливочным маслом.
5	Хачапури 4 сыра	0.275	17	11	23	290	63	42	84	797.5	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сметана, сыр сулугуни, масло сливочное, соль пищевая, сыр моцарелла, сыр с плесенью, сыр кремметте, яйцо куриное, сыр пармезан. При подаче смазываем сливочным маслом, и посыпаем кедровым орехом
6	Хачапури по-аджарски	0.29	17	12	19	280	64	45	70	812	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, сыр моцарелла, масло сливочное, соль пищевая, сливки 33%. Подается с яичным желтком и сливочным маслом.
7	Хачапури по-гурийски	0.33	14	11	23	260	49	41	83	858	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, яйцо куриное, масло сливочное, соль пищевая. Смазка: яйцо куриное, сметана, масло сливочное. Украшают: зернами граната, редис, кинза

8	Хачапури по-мегрельски	0.33	17	13	21	290	64	51	82	957	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, сыр моцарелла, масло сливочное, соль пищевая. Смазка: сметана, желток яйца, масло сливочное.
9	Хачапури по-турецки с говядиной	0.37	12	11	22	240	47	42	87	888	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: говядина, лук репчатый, жир говяжий, соль, перец черный молотый, зира, паприка молотая, приправа к грилю, кориандр молотый, сыр сулугуни, сыр моцарелла, масло сливочное. Украшение: лук красный, кинза, зерна граната.
10	Хачапури с белыми грибами	0.29	18	11	22	300	58	34	70	870	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, сыр моцарелла, масло сливочное, соль, лук репчатый, масло растительное, белые грибы, сливки 33%, бульон грибной сухой, масло трюфельное.
11	Хачапури с картофелем и сыром	0.345	13	6	23	230	50	23	92	793.5	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка:, картофель, соль пищевая, сыр сулугуни , масло сливочное, Соус Песто:, базилик, масло растительное, сыр пармезан, лимон, соль пищевая, чеснок , укроп/петрушка. Смазка:, сметана, яйцо куриное, масло сливочное

12	Хачапури с морепродуктами	0.375	13	11	19	240	58	49	84	900	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: томаты в собственном соку, орегано, соль пищевая, сахар, масло оливковое, сметана, сыр сулугуни, масло сливочное, креветки, лук репчатый, перец черный молотый, лосось, мидии, чеснок, кинза, сливки, молоко. Украшают: кинзой, смазывают маслом сливочным.
13	Хачапури с томатами и сыром	0.31	14	11	20	250	48	39	71	775	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, масло сливочное, соль, томаты, сыр моцарелла. Украшение: базилик свежий,
14	Хачапури со шпинатом	0.29	16	8,5	21	260	53	28	72	754	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: шпинат, лук репчатый, сливки 33-38%, перец черный молотый, масло растительное, соль пищевая, масло сливочное, сыр сулугуни, тархун свежий, кинза, мята, сыр моцарелла. Подается с яичным желтком и сливочным маслом.
15	Пеновани	0.26	22	13	19	330	65	39	55	858	Тесто слоеное бездрожж. промыш. пр-ва, Начинка: сыр сулугуни, масло сливочное, соль пищевая, Смазка: сметана, яйцо куриное, мука для лепешек., Перед подачей смазывают сливочным маслом,

16	Кубдари со свиной и говядиной	0.31	11	9	25	230	37	31	85	713	Тесто для кубдари: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: говядина, свинина шея, лук репчатый, соль пищевая, перец черный молотый, кинза, дзира, масло сливочное, соль сванская, мука для лепешек., При подаче смазывают растопленным сливочным маслом.
17	Кутаб с бараниной	0.16	17	8,5	25	280	30	15	45	448	Тесто для кутабов: мука для лепешек, соль пищевая, масло сливочное, сахар, мука для лепешек. Начинка: баранина, кориандр молотый, укроп/петрушка, дзира, курдюк, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая, перец черный молотый. При подаче смазывают растопленным сливочным маслом., Украшают: кинза, редис, зерна граната,
18	Кутаб с зеленью	0.16	17	6,5	25	280	30	12	45	448	Тесто для кутабов: мука для лепешек, соль пищевая, масло сливочное, сахар, мука для лепешек. Начинка: шпинат, лук репчатый, сливки, перец черный молотый, масло растительное, соль пищевая, масло сливочное, сыр сулугуни, тархун, кинза, мята, соль пищевая, сливки, мука для лепешек. При подаче смазывают растопленным сливочным маслом., Украшаем: кинза, редис, зерна граната,

19	Кутаб с креветкой и гребешком	0.14	19	12	21	300	32	20	36	420	Тесто для кутабов:, мука для лепешек, соль пищевая, масло сливочное , сахар, мука для лепешек. Начинка:, морской гребешок, креветки , судак , лук репчатый, масло сливочное , соль пищевая, перец черный молотый, сыр сулугуни, масло сливочное , мука для лепешек.Соус спайси:, икра летучей рыбы, майонез "хелманс", соус "кимчи". При подаче смазывается растопленным сливочным маслом. Украшение:, кинза , редис, зерна граната.
20	Кутаб с сулугуни	0.16	17	12	24	300	31	21	43	480	Тесто для кутабов:, мука для лепешек, соль пищевая, масло сливочное , сахар, мука для лепешек. Начинка:, сыр сулугуни, масло сливочное, укроп/петрушка, При подаче смазывают растопленным сливочным маслом.,Украшение:, кинза, редис, зерна граната,
21	Кутаб с телятиной	0.16	14	9,5	25	260	25	17	45	416	Тесто для кутабов:, мука для лепешек, соль пищевая, масло сливочное , сахар, мука для лепешек. Начинка:, говядина, жир говяжий , лук репчатый, соль пищевая, перец черный молотый, дзира , кориандр молотый, укроп/петрушка, масло растительное, мука для лепешек, При подаче смазывают сливочным маслом., Украшение:, кинза, редис, зерна граната,

22	Хлебная корзинка	0.24	25	6	41	420	63	15	100	1008	Шоти-хлеб из тандыра.; мука для лепешек, сахар, соль пищевая, масло растительное, дрожжи , Хлеб ржаной.; мука для лепешек , мука ржаная, маргарин, соль пищевая, дрожжи , сахар, улучшитель , паста заварная, масло растительное.Подается со сливочным маслом и сванской солью, сливочным маслом с кахетинским и сухой аджикой,
23	Шоти-хлеб из тандыра	0.11	10	8	53	330	11	8,5	59	363	Шоти-хлеб из тандыра.; мука для лепешек, сахар, соль пищевая, масло растительное, дрожжи
24	Тонкий лаваш	0.05	1	9	56	270	0,5	4,5	28	135	Лаваш армянский
25	Ржаной хлеб	0.08	1	9	51	250	1	7	41	200	Хлеб ржаной.; мука для лепешек , мука ржаная, маргарин, соль пищевая, дрожжи , сахар, улучшитель , паста заварная, масло растительное,
ХИНКАЛИ											
1	Хинкали с бараниной	0.1	9	9,5	27	230	9	9,5	28	230	Тесто на хинкали.; мука пшеничная, соль пищевая. Начинка.; баранина, курдюк, Бульон куриный: морковь, лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, кости куриные.перец чили хлопья,дзира , соль пищевая, чеснок , лук репчатый, хмели-сунели, кориандр молотый, перец чили свежий, кинза , перец черный молотый.

2	Хинкали с говядиной и свиной	0.1	5,5	10	27	200	5,5	10	28	200	Тесто на хинкали:; мука пшеничная, соль пищевая. Начинка ;, говядина, свинина, перец чили свежий, хмели-сунели, кориандр молотый, кинза , перец черный молотый, перец чили хлопья, дзира, соль пищевая, чеснок , лук репчатый, Бульон куриный: морковь, лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, кости куриные.
3	Хинкали с грибами	0.1	6,5	6	28	190	6,5	6	28	190	Тесто на хинкали:; мука пшеничная, соль пищевая. Начинка:; лук репчатый, шампиньоны , белые грибы, соль пищевая, перец черный молотый, масло растительное. Соус Перечный:; масло сливочное , перец черный горошком, соус "устричный", бульон куриный:; кости куриные, морковь , лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, чеснок , сахар , соль пищевая, Соус Бешамель:; мука для лепешек, масло сливочное , масло растительное, молоко, сливки , соль пищевая, сыр сулугуни, бульон грибной сухой, масло трюфельное.
4	Хинкали с картофелем и сыром	0.1	12	6,5	34	270	12	6,5	34	270	Тесто на хинкали:; мука пшеничная, соль пищевая. Начинка: , картофель , соль пищевая, сыр сулугуни , масло сливочное , Соус Песто без орехов:; базилик , масло растительное, сыр пармезан, лимон , соль пищевая, чеснок , укроп/петрушка., лук репчатый, масло сливочное.

5	Хинкали с лососем	0.1	7	10	27	210	7	10	27	210	Тесто на хинкали:; мука пшеничная, соль пищевая. Начинка:; филе лосося, лук репчатый, укроп/петрушка, масло растительное, перец черный молотый, соль пищевая.
6	Хинкали с сыром	0.1	16	11	27	290	16	12	27	290	Тесто на хинкали:; мука пшеничная, соль пищевая. Начинка:сыр сулугуни , масло сливочное, соль пищевая, сливки.
7	Мини хинкали с соусом из черного перца	0.35	14	8.5	20	240	50	30	69	840	Тесто на хинкали: мука пшеничная, соль пищевая, краситель пищевой. Начинка: говядина, свинина, перец чили свежий, хмели-сунели, кориандр молотый, кинза , перец черный молотый, перец чили хлопья, дзира, соль пищевая, чеснок , лук репчатый,Бульон куриный: морковь, лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, кости куриные. Соус перечный: бульон сухой говяжий, сливки , соль пищевая, перец черный горошком, вино, мед , масло сливочное, мука для лепешек, сливки. Маринад:паприка молотая, перец чили хлопья, чеснок , масло растительное , соль пищевая. Украшают: бекон, кинза.
8	Хинкали Том Ям	0.1	3	9	27	170	3	9,5	28	170	Тесто на хинкали:; мука пшеничная, соль пищевая, краситель пищевой. Начинка: морской гребешок, креветки , судак , лук репчатый,База Том Ям:; лук репчатый, чеснок , имбирь корень, лемонграсс , масло растительное, паста "том ям", томатная паста, соль пищевая, сахар , листья лайма, молоко кокосовое, сливки.
БЛЮДА НА МАНГАЛЕ											

1	Дорадо на гриле	0.415	13	14	1	180	51	55	4,5	747	Дорадо, соль пищевая, укроп/петрушка, лимоны. Соус базиликовый: базилик, масло растительное, лимон, чеснок. Подается с томатами, огурцами, укроп/петрушка, лимоны и соусом наршараб гранатовый.
2	Креветки на мангале	0.185	26	15	1	300	59	34	2,5	555	Креветки, Маринад для креветок; чеснок, перец чили свежий, масло растительное, лимоны, соль пищевая, перец черный молотый, чеснок, Смазывается маслом сливочным, Подается: с лимоном, Соус Песто без орехов; базилик, масло растительное, сыр пармезан, лимон, соль пищевая, чеснок, укроп/петрушка,
3	Люля с говядиной и свиной с сыром	0.325	10	11	6,5	160	41	41	25	520	Свинина, говядина, соль пищевая, перец черный молотый, лук репчатый, кориандр молотый, дзира, сыр сулугуни, Подается: томаты, огурцы, Лук красный маринованный; лук красный, уксус столовый 9%, сахар, соль пищевая, укроп/петрушка, масло растительное, Соус шашлычный; уксус винный, перец черный молотый, перец чили свежий, томаты в собственном соку, лук красный, кинза, соль пищевая, сахар, Лаваш армянский, кинза

4	Люля-кебаб из баранины	0.325	10	11	6,5	160	40	44	25	520	Баранина, жир говяжий , соль пищевая, лук репчатый, перец черный молотый, зира, паприка молотая, приправа к грилю, кориандр молотый.Подается:, томаты , огурцы , Лук красный маринованный:, лук красный , уксус столовый 9%, сахар , соль пищевая, укроп/ петрушка, масло растительное,Соус шашлычный:, уксус винный , перец черный молотый,перец чили свежий, томаты в собственном соку, лук красный , кинза , соль пищевая,сахар, Лаваш армянский , кинза
5	Люля-кебаб из индейки	0.325	11	9,5	6,5	160	44	36	25	520	Филе бедра индейки, жир говяжий , лук репчатый, соль пищевая, перец черный молотый, зира, паприка молотая, приправа к грилю, кориандр молотый, чеснок . Подается:, томаты , огурцы , Лук красный маринованный:, лук красный , уксус столовый 9%, сахар , соль пищевая, укроп/ петрушка, масло растительное,Соус шашлычный:, уксус винный , перец черный молотый,перец чили свежий, томаты в собственном соку, лук красный , кинза , соль пищевая,сахар, Лаваш армянский , кинза

6	Люля-кебаб из курицы	0.325	6	10	6	120	22	39	24	390	Филе бедра цыпленка, жир говяжий , лук репчатый, соль пищевая, перец черный молотый, зира, паприка молотая, приправа к грилю, кориандр молотый. Подается:, томаты , огурцы , Лук красный маринованный:, лук красный , уксус столовый 9%, сахар , соль пищевая, укроп/ петрушка, масло растительное,Соус шашлычный:., уксус винный , перец черный молотый,перец чили свежий, томаты в собственном соку, лук красный , кинза , соль пищевая,сахар, Лаваш армянский , кинза
7	Люля-кебаб из телятины	0.325	7,5	12	6,5	140	29	47	25	455	Говядина, лук репчатый, жир говяжий , соль пищевая, перец черный молотый, зира, паприка молотая, приправа к грилю, кориандр молотый. Подается:, томаты , огурцы , Лук красный маринованный:, лук красный , уксус столовый 9%, сахар , соль пищевая, укроп/ петрушка, масло растительное,Соус шашлычный:., уксус винный , перец черный молотый,перец чили свежий, томаты в собственном соку, лук красный , кинза , соль пищевая,сахар, Лаваш армянский , кинза
8	Перец болгарский на гриле	0.12	33	2,5	5	330	41	3	6	396	Перец сладкий , масло растительное,Маринад для овощей:., масло растительное, соль пищевая, кориандр молотый, чеснок , кинза , перец чили свежий, паприка молотая. Соус Песто без орехов:., базилик , масло растительное, сыр пармезан, лимон , соль пищевая, чеснок , укроп/петрушка. Украшение:., кинза

9	Томаты на гриле	0.12	13	2	3	140	17	2,5	4	168	Томаты свежие , соль пищевая, перец черный молотый, масло растительное. Соус Песто без орехов.; базилик , масло растительное, сыр пармезан, лимон , соль пищевая, чеснок , укроп/петрушка. Украшение:, кинза
10	Баклажан на гриле	0.12	32	2	7	330	41	2,5	8,5	396	Баклажаны, масло растительное. Маринад для овощей.; масло растительное, соль пищевая, кориандр молотый, чеснок , кинза , перец чили свежий, паприка молотая. Соус Песто без орехов.; базилик , масло растительное, сыр пармезан, лимон , соль пищевая, чеснок , укроп/петрушка. Украшение:, кинза
11	Рулет из говяжьей вырезки	0.32	14	8	6	180	46	27	20	576	Говядина вырезка, соль пищевая, кориандр молотый, зира, перец черный молотый, чеснок молотый сушеный, масло растительное, баранина курдюк, кинза ,Смазываем сливочным маслом. Подается:, томаты , огурцы , Лук красный маринованный.; лук красный , уксус столовый 9%, сахар , соль пищевая, укроп/ петрушка, масло растительное,Соус шашлычный.; уксус винный , перец черный молотый,перец чили свежий, томаты в собственном соку, лук красный , кинза , соль пищевая,сахар, Лаваш армянский , кинза
12	Цукини на гриле	0.12	14	1,5	4	140	17	2	5	168	Цукини, масло растительное, соль пищевая, паприка молотая. Соус Песто без орехов.; базилик, масло растительное, сыр пармезан, лимон , соль пищевая, чеснок , укроп/петрушка. Украшение:, кинза

13	Стейк из семги	0.305	16	12	1	190	59	44	4,5	579.5	Филе лосося, соль пищевая, перец черный молотый, смазывают маслом сливочным. Соус Песто без орехов:, базилик, масло растительное, сыр пармезан, лимон , соль пищевая, чеснок , укроп/петрушка.Подается:, томаты , огурцы, укроп/петрушка, лимон.
14	Форель на гриле	0.345	4	12	6,5	110	19	59	32	379.5	Форель радужная, соль пищевая, укроп/петрушка, лимоны ,Смазываем маслом сливочным. Подается:, томаты , огурцы , лимон, укроп/петрушка, Соус Наршараб гранатовый,
15	Шашлык из бедра индейки	0.345	10	9,5	5	150	44	41	22	517.5	Индейка филе бедра , соль пищевая, перец черный молотый, масло растительное, лук репчатый, чеснок молотый сушеный, приправа к грилю. Смазываем маслом сливочным. Подается:, томаты , огурцы , Лук красный маринованный:, лук красный , уксус столовый 9%, сахар , соль пищевая, укроп/ петрушка, масло растительное,Соус шашлычный:, уксус винный , перец черный молотый,перец чили свежий, томаты в собственном соку, лук красный , кинза , соль пищевая,сахар, Лаваш армянский , кинза

16	Шашлык из говядины	0.335	6,5	13	5	130	29	57	22	435.5	Говядина , масло растительное, соль пищевая, перец черный молотый, перец чили свежий, паприка молотая, кориандр молотый, приправа к грилю, лук репчатый, зира. Смазываем маслом сливочным. Подается:, томаты , огурцы , Лук красный маринованный:, лук красный , уксус столовый 9%, сахар , соль пищевая, укроп/ петрушка, масло растительное,Соус шашлычный:, уксус винный , перец черный молотый,перец чили свежий, томаты в собственном соку, лук красный, кинза , соль пищевая,сахар, Лаваш армянский , кинза
17	Шашлык из каре барашка	0.385	10	9	6	150	41	36	24	577.5	Баранина корейка, Маринад для шашлыков: , томаты , лук репчатый, зира, кориандр молотый, приправа к грилю, соль пищевая, перец черный молотый. Смазываем маслом сливочным. Подается:, томаты , огурцы , Лук красный маринованный:, лук красный , уксус столовый 9%, сахар , соль пищевая, укроп/ петрушка, масло растительное,Соус шашлычный:, уксус винный , перец черный молотый,перец чили свежий, томаты в собственном соку, лук красный , кинза , соль пищевая,сахар, Лаваш армянский , кинза

18	Шашлык из куриных бедрышек	0.345	6	8,5	5,5	110	23	31	21	379.5	Филе бедра цыпленка, аджика, томатная паста, масло растительное, соль пищевая, перец черный молотый. Смазываем маслом сливочным. Подается:, томаты , огурцы , Лук красный маринованный:, лук красный , уксус столовый 9%, сахар , соль пищевая, укроп/ петрушка, масло растительное,Соус шашлычный:;, уксус винный , перец черный молотый,перец чили свежий, томаты в собственном соку, лук красный , кинза , соль пищевая,сахар, Лаваш армянский , кинза
19	Шашлык из мякоти барашка	0.335	16	10	5	200	68	45	22	670	Баранина , масло растительное, соль пищевая, перец черный молотый, перец Чили свежий, паприка молотая, кориандр молотый,приправа к грилю, лук репчатый, зира, курдюк. Смазываем маслом сливочным. Подается:, томаты , огурцы , Лук красный маринованный:, лук красный , уксус столовый 9%, сахар , соль пищевая, укроп/ петрушка, масло растительное. Соус шашлычный:;, уксус винный , перец черный молотый,перец чили свежий, томаты в собственном соку, лук красный, кинза , соль пищевая,сахар, Лаваш армянский , кинза

20	Шашлык из свиной шейки	0.345	20	8	5,5	230	85	36	23	793.5	Свинина, соль пищевая, перец черный молотый, паприка молотая, лук репчатый, масло растительное, уксус винный. Смазываем маслом сливочным. Подается:, томаты , огурцы , Лук красный маринованный:, лук красный , уксус столовый 9%, сахар , соль пищевая, укроп/ петрушка, масло растительное. Соус шашлычный:, уксус винный , перец черный молотый,перец чили свежий, томаты в собственном соку, лук красный, кинза , соль пищевая,сахар, Лаваш армянский , кинза
21	Шашлык из шампиньонов	0.11	7,5	5,5	0,2	90	9	6,5	0,3	99	Шампиньоны. Соус Базиликовый:, базилик , масло растительное, лимон ,соль пищевая, чеснок.
22	Шашлык из язычков ягненка	0.335	9,5	6,5	6	140	33	23	21	469	Язык бараний, соль пищевая, перец черный молотый, аджика, масло растительное. Смазываем маслом сливочным. Подается:, томаты , огурцы , Лук красный маринованный:, лук красный , уксус столовый 9%, сахар , соль пищевая, укроп/ петрушка, масло растительное. Соус шашлычный:, уксус винный , перец черный молотый,перец чили свежий, томаты в собственном соку, лук красный, кинза , соль пищевая,сахар, Лаваш армянский , кинза

23	Шашлык картофельный	0.285	1,5	1,5	7,5	50	5	6	27	142.5	Картофель мини , чеснок , соль пищевая, перец черный горошком, лавровый лист, паприка молотая. Смазываем маслом сливочным. Подается:, томаты , огурцы , укроп/ петрушка. Соус шашлычный:, уксус винный , перец черный молотый,перец чили свежий, томаты в собственном соку, лук красный, кинза , соль пищевая,сахар.
ГАРНИРЫ											
1	Жареный картофель	0.15	25	1,5	13	280	51	3,5	26	420	Картофель, масло растительное, соль пищевая, перец черный молотый, лук репчатый, укроп/петрушка, масло сливочное.
2	Рис Басмати	0.15	4	7	72	350	6,5	11	116	525	Рис басмати, масло сливочное , соль пищевая, укроп/петрушка, базилик.
3	Пюре картофельное	0.15	6,5	2,5	17	140	10	4	26	210	Картофель, молоко, масло сливочное, соль, укроп/петрушка.
СОУСЫ											
5	Соус Наршараб 50гр	0.05	0	0	68	270	0	0	34	135	
6	Соус Песто 50гр	0.05	73	8,5	3	700	36	4	1,5	350	Базилик , укроп/петрушка, кинза , чеснок , орех кедровый, сыр пармезан,масло растительное, соль пищевая, маслины/оливки , семечки тыквы
7	Соус Сацебели 50гр	0.05	0	2,5	9	45	0	1	4,5	22.5	Томатная паста, аджика сухая, соль пищевая, хмели-сунели, чеснок , перец чили хлопья, кориандр молотый
8	Сметана 50гр	0.05	20	3	3	200	10	1,5	1,5	100	

9	Соус Тар-тар из сметаны с чесноком 50 гр	0.05	24	3	3	240	12	1,5	1,5	120	Сметана , чеснок , укроп/петрушка, соль , перец черный молотый, огурцы свежие, соль пищевая, укроп/петрушка, лавровый лист, чеснок , перец черный горошком, сельдерей стебель, майонез Хелманс
10	Соус Ткемали 50гр	0.05	2,5	0,5	16	90	1,5	0,3	8	45	
11	Соус шашлычный 50гр	0.05	0	1	4	20	0	0,5	2	10	Соус шашлычный:, уксус винный , перец черный молотый, перец чили свежий, томаты в собственном соку, лук красный, кинза , соль пищевая, сахар
12	Соус Хрен со сливками 50гр	0.05	14	3	17	200	7	1,5	8,5	100	
13	Соус Аджика красная 50гр	0.05	0	0,2	14	60	0	0,1	7	30	Перец чили свежий, чеснок , кориандр молотый, соль пищевая, хмели-сунели, уцхо-сунели.
17	Мацони	0.05	6	3	4,5	85	11	5	8	42.5	Соус Мацони:, молоко, сливки , сметана , мята, соль пищевая, сахар , кинза
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ											

1	Ассорти пхали	0.175	12	5	22	210	22	9	41	367.5	Пхали из шпината с грецким орехом; шпинат, лук репчатый, сливки, перец черный молотый, масло растительное, соль пищевая, масло сливочное, Начинка ореховая на пхали:, орех грецкий, лук репчатый, масло растительное, авокадо, укроп/петрушка, кинза, Аджика красная; перец чили свежий, чеснок , кориандр молотый, соль пищевая, хмели-сунели, уцхо-сунели , хмели-сунели, мята , краситель пищевой, Пхали из свеклы с грецким орехом.; свекла, соль пищевая, масло растительное, кинза , укроп/петрушка, хмели-сунели, Пхали из тыквы с грецким орехом, тыква ,Украшаем:, зерна граната, редис, кинза, орех грецкий, микрозелень,Подаем с мини шоти:; мука для лепешек, сахар , соль пищевая, масло растительное, дрожжи , масло растительное.
2	Ассорти овощей и зелени	0.34	1,5	1	4	35	5,5	4	13	119	Томаты свежие , огурцы свежие, перец сладкий, укроп/петрушка, кинза , редька зеленая, лук зеленый, редис , сельдерей стебель, масло оливковое.
3	Аджапсандали	0.2	12	1,5	9	150	25	3,5	19	300	Перец сладкий , баклажаны, лук репчатый, томаты в собственном соку , перец чили свежий, сельдерей стебель, соль пищевая, масло растительное, кинза , томатная паста, орегано, чеснок , хмели-сунели, укроп/петрушка,Украшаем:, зернами граната, масло растительное кахетинское, кинза.

4	Гебжалия	0.175	35	14	2	310	69	27	4	542.5	Сырные блины, Начинка сырная из Рикотты.; сыр рикотта, сыр креметте , орех грецкий, соль пищевая, сливки , соус сливочно - мятный.; сливки , мята , соль пищевая,Украшаем.; зерна граната, орех грецкий, кинза , микрозелень, масло оливковое,
5	Джонджоли с красным луком	0.12	23	1,5	2,5	220	31	2	3,5	264	Джонджоли маринованные, лук красный , масло растительное кахетинское, кинза , зерна граната.
6	Рулетики из баклажан с грецким орехом и печеным перцем	0.19	27	4,5	8	300	53	8,5	16	570	Рулетики из баклажан с ореховой начинкой.; баклажаны , масло растительное, соль пищевая, начинка ореховая на рулетики.; хмели-сунели, лук репчатый, чеснок , орех грецкий, соль пищевая, аджика красная.; перец чили свежий, чеснок , кориандр молотый, соль пищевая, хмели-сунели, уцхо-сунели , кинза , рулетик из перца с сырной начинкой.; перец сладкий , масло растительное, начинка сырная из Рикотты.; сыр рикотта, сыр креметте творожный, орех грецкий, соль пищевая, сливки ,соус сливочно - мятный.; сливки , мята , соль пищевая,Украшаем.; зерна граната, орех грецкий, масло растительное кахетинское, кинза.
7	Сельдь с запеченым картофелем и красным луком	0.225	11	8	6,5	160	27	20	16	360	Филе сельди с/с, картофель мини , чеснок , соль пищевая, перец черный горошком, лавровый лист, масло сливочное , масло растительное, лук красный , уксус столовый, сахар , укроп/петрушка, масло растительное, лук зеленый.

8	Ростбиф со свежими томатами	0.17	27	13	4,5	320	48	23	7,5	544	Говядина вырезка, масло растительное, соус соевый , перец красный молотый, паприка молотая, кориандр целый, лук красный , томаты черри, томаты свежие, Соус горчичный:, горчица зернистая, уксус винный , соль пищевая, масло оливковое. Украшаем: кинза , укроп/петрушка, зерна граната.
9	Мясная тарелка	0.265	19	17	3,5	260	53	46	10	689	Руллет куриный:, кура тушка, орех грецкий, чернослив, соль пищевая, перец черный молотый, желатин говяжий, Буженина:, свинина шея , масло растительное, чеснок , перец черный молотый, горчица зернистая, Язык говяжий:, язык говяжий, лук репчатый, морковь , укроп/петрушка, перец черный горошком, лавровый лист, соль пищевая, Ростбиф из вырезки: говядина вырезка, масло растительное, соус соевый , перец красный молотый, паприка молотая, кориандр целый, лук красный , томаты черри, томаты свежие. Бастурма из говядины вяленая:, перец черный горошком, чеснок , говядина , соль морская, паприка молотая, перец красный молотый. Капуста по-грузински:, капуста белокачанная, свекла , соль пищевая, перец черный горошком, лавровый лист, сельдерей стебель, чеснок, перец чили свежий, Соус горчичный: горчица зернистая, уксус винный , соль пищевая, масло оливковое. , Подаем: с , хрен сливочный, кинза , зерна граната.

10	Рыбная тарелка	0.27	11	16	0,4	170	34	50	1,5	459	Рыба масляная, палтус х/к, тунец х/к, филе лосося, сахар , соль морская, апельсины, филе семги х/к, креветки , чеснок , соль пищевая, масло растительное, кальмар ,Соус Песто с вяленными томатами.: базилик , томаты вяленые в масле, сыр пармезан, чеснок ,Украшаем:, лимоны , маслины/оливки, укроп/петрушка , микрозелень.
11	Сырная тарелка	0.3	21	16	14	260	63	48	42	780	Сыр сулугуни , сыр сулугуни копченый, сыр сулугуни-лапша, сыр с плесенью , сыр пармезан, сыр бри , сырные мешочки, виноград , мята , зерна граната , мед.
12	Тар тар из лосося	0.165	18	9	9	240	31	15	15	396	Филе лосося, авокадо, томаты вяленые в масле, масло оливковое, базилик , соль пищевая, рукола, лайм,Гренки из шоти:, мука для лепешек, сахар, соль пищевая, масло растительное, дрожжи , масло сливочное , чеснок , паприка молотая,
13	Домашние маринованные овощи	0.35	4,5	1,5	3,5	60	15	6	13	210	Капуста квашеная, укроп/петрушка, масло растительное,сахар ,Томаты маринованные,Капуста по-грузински:., капуста белокачанная, свекла, соль пищевая, перец черный горошком, лавровый лист, сельдерей стебель, чеснок , перец чили свежий, огурцы свежие, укроп/петрушка, лавровый лист, чеснок , перец черный горошком, сельдерей стебель, черемша маринованная, джонджоли маринованные, лук красный , масло растительное, кинза , укроп/петрушка,
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ											

1	Томаты с сулугуни на кецы	0.21	14	12	1,5	180	29	25	3,5	378	Сыр сулугуни, томаты свежие , соль пищ
2	Хрустящий сулугуни с трюфельным медом и клубничным вареньем	0.29	15	10	20	260	62	41	83	754	Сыр сулугуни ,Кляр:, яйцо куриное, мука пшеничная , соль пищевая, сухари панировачные , масло фритюрное,Соус Клубничный:, клубника, сахар , краситель пищевой,Украшаем:, орех грецкий, сахар , виноград , мята , мед цветочный.
3	Шампиньоны с языком на кецы	0.23	17	13	1	210	45	34	2,5	483	Шампиньоны , соль пищевая, масло растительное, бульон грибной сухой, перец черный молотый, язык говяжий, лук репчатый, морковь , укроп/петрушка, перец черный горошком, лавровый лист, сыр сулугуни.
4	Ачма	0.2	24	10	19	330	53	23	43	660	Ачма:, сыр сулугуни , масло сливочное ,соль пищевая, мука пшеничная, яйцо куриное, мука для лепешек, сметана , яйцо куриное, масло растительное,Соус мацони:, молоко, сливки , сметана , мята , сахар, кинза ,Масло из кинзы и петрушки:, соль , укроп/петрушка, кинза, масло растительное,Украшаем:, кинзой, зернами граната.

5	Долма с говядиной и свининой	0.22	16	10	4,5	200	50	34	14	440	Долма с говядиной и свининой:; листья виноградные , говядина , свинина шея , лук репчатый, хмели-сунели, мята , кинза, перец красный молотый, соль пищевая, перец черный молотый, масло сливочное , рис , соль пищевая,Бульон говяжий:; перец черный горошком, лавровый лист, морковь , лук репчатый, кости говяжьи, лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный молотый, аджимомото ,Украшаем:; кинза ,Соус Мацони:; молоко, сливки , сметана, мята , соль, сахар , кинза ,Бульон куриный:; морковь , лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, набор куриных костей.
6	Лобио	0.25	9	11	36	270	22	28	90	670	Лобио по мегрельски:; крупа фасоль, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль пищевая, кинза , укроп/петрушка, сельдерей стебель, лук порей,чеснок , хмели-сунели, кондари, перец чили свежий, аджика, орегано, соус ткемали ,Украшаем:; кинзой, зернами граната
7	Чвиштари	0.27	21	10	19	300	56	27	52	810	Мука кукурузная, сыр сулгуни, масло растительное, соль пищевая,Соус Мацони:; молоко, сливки , сметана , мята , соль пищевая, сахар , кинза,Украшаем: микрозеленю
САЛАТЫ											

1	Салат Дачный со свежими овощами	0.25	12	1,5	3	120	31	3,5	7,5	300	Огурцы свежие, томаты свежие, соль пищевая, редис , салат романо/айсберг, масло растительное кахетинское,Соус томатный с майонезом.; томаты свежие , майонез хелманс , соль пищевая, укроп/петрушка.,Яйцо перепелиное, соль пищевая, укроп/петрушка, салат романо/айсберг, лук зеленый, микрозелень.
2	Салат с баклажаном и языком	0.24	24	5	5	250	65	13	13	600	Баклажаны , соль пищевая, масло фритюрное, язык говяжий, лук репчатый, морковь , укроп/петрушка, перец черный горошком, лавровый лист, соль пищевая, язык говяжий, масло растительное, лук красный , паприка молотая, салат романо/айсберг, шампиньоны ,Заправка салатная цитрусовая.; масло растительное, масло оливковое, сахар, лимон , соль пищевая,Соус Айоли грибной.; яйцо куриное, масло растительное, лимоны , соль пищевая, сахар, бульон грибной сухой, чеснок , перец черный молотый,Картофель пай.; картофель , масло фритюрное, соль пищевая, редис, укроп/петрушка, яйцо перепелиное, лук зеленый,

3	Салат с кальмаром и печеным картофелем	0.2	14	5,5	5	160	36	14	13	320	Кальмар, чеснок , картофель мини , соль пищевая, перец черный горошком, лавровый лист, масло растительное, перец сладкий, лук красный, паприка молотая, салат романо/айсберг,Соус Песто с вяленными томатами.;базилик , томаты вяленые в масле, сыр пармезан, чеснок , томаты черри , укроп/петрушка, салат романо/айсберг, микрозелень,Картофель пай., картофель , масло фритюрное, соль пищевая,
4	Салат с ростбифом, французским соусом и рукколой	0.17	20	6	5	220	33	10	8,5	374	Ростбиф.; говядина, масло кунжутное, соус соевый , лук репчатый, перец чили хлопья, масло растительное, кинза , чеснок ,Руккола, шпинат , томаты свежие , соль пищевая, сахар , перец черный горошком, тимьян , чеснок , масло растительное, лук красный. Соус Французский.; майонез хелманс,Бульон куриный.; морковь , лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, куриный суповой набор,соус табаско, соус ворчестер, соус соевый , чеснок , вино , зерна граната ,
6	Салат Тбилиси	0.25	10.3	1.1	16.7	163.8	24.8	2.7	40.5	409.5	Баклажаны , соль пищевая, крахмал кукурузный, масло фритюрное, соус чили сладкий, кинза , соус наршараб, томаты свежие, сыр креметте творожный, кинза , зерна граната , орех грецкий,

7	Салат Ткемали	0.18	19	7	7,5	230	42	15	16	414	Салат романо/айсберг, кинза ,Гренки:, хлеб тостовый белый, масло сливочное, масло растительное, чеснок , соль пищевая, паприка молотая,томаты черри ,Соус грузинский Айоли:.,Домашний майонез:, яйцо куриное, масло растительное, лимон, соль пищевая, сахар, соус ткемали , мед , чеснок, сыр сулугуни копченый, филе бедра цыпленка, перец черный молотый, крахмал кукурузный , масло фритюрное, томаты свежие , сыр сулугуни копченый, кинза , зерна граната, салат романо/айсберг,
8	Салат Цезарь с тигровыми креветками	0.17	30	7	8	330	66	15	17	561	Томаты черри , креветки тигровые , соль пищевая, чеснок , масло растительное,Соус Цезарь:, сыр пармезан, анчоусы в масле, горчица дижонская, чеснок , яйцо куриное, масло оливковое, лимон, соус соевый , перец черный молотый, масло растительное, соль пищевая, соус устричный, салат романо/айсберг,Гренки:, хлеб тостовый белый, масло сливочное , масло растительное, чеснок , соль пищевая, паприка молотая, тархун , яйцо перепелиное,сыр пармезан,Гренки из шоти:, мука для лепешек, сахар , соль пищевая , масло растительное, дрожжи , масло сливочное , чеснок , соль пищевая, паприка молотая, салат романо/айсберг,

9	Салат Цезарь с цыпленком	0.17	25	7	9,5	290	50	14	19	493	Филе бедра цыпленка, соль пищевая, крахмал кукурузный, масло фритюрное. Томаты черри. Соус Цезарь; сыр пармезан, анчоусы в масле, горчица дижонская, чеснок , яйцо куриное, масло оливковое, лимон, соус соевый , перец черный молотый, масло растительное, соль пищевая, соус устричный, салат романо/айсберг,Гренки.; хлеб тостовый белый, масло сливочное , масло растительное, чеснок , соль пищевая, паприка молотая, тархун , яйцо перепелиное,сыр пармезан,Гренки из шоти.; мука для лепешек, сахар , соль пищевая , масло растительное, дрожжи , масло сливочное , чеснок , соль пищевая, паприка молотая, салат романо/айсберг.
10	Грузинский овощной салат с кахетинским маслом	0.27	10	1,5	4	110	28	4,5	11	297	Томаты свежие , огурцы , лук красный , соль пищевая, уксус столовый 9%, чеснок , перец чили свежий, масло растительное,соль сванская, аджика сухая, орех грецкий, масло растительное кахетинское, укроп/петрушка, кинза,
11	Теплый салат с индейкой	0.225	24	4	5	250	63	11	13	562.5	Цукини, масло растительное, паприка молотая, соль пищевая, баклажаны , перец сладкий , лук красный , томаты свежие , индейка филе бедра, тимьян свежий, розмарин свежий, перец черный молотый, чеснок , зира, салат романо/айсберг, соус устричный, паприка молотая копченая, мед , перец чили , кинза , зерна граната , орех грецкий.

12	Салат со страчателлой и куриной печенью	0.18	20	4	4	210	35	7	7	370	Салат романо/айсберг, шпинат , лук репчатый, масло фритюрное, соль пищевая, мука для лепешек, печень куриная, масло растительное, сыр страчателла,Соус медово-малиновый:, мед , уксус винный , масло оливковое, масло растительное, краситель пищевой, соль пищевая,Соус малиновый:, малина, сахар, клубника.
13	Легкий салат с рулетиками из цукини и сыра	0.175	18	12	6	240	32	22	10	410	Салат романо/айсберг, салат мангольд,Соус песто без орехов:, базилик , масло растительное, сыр пармезан, лимон, соль пищевая, чеснок , укроп/петрушка,Рулетик из цукини:, цукини,Крем из сыра с мятой:, сыр креметте творожный, мята , соль пищевая,Земля из бородинского хлеба:, хлеб бородинский, масло сливочное , соль пищевая, редис , фундук, томаты , масло растительное кахетинское, соль пищевая.
СУПЫ											
1	Суп-лапша из курицы	0.34	6,5	8,5	9	130	23	30	32	442	Бульон куриный с овощами:, лук репчатый, морковь , перец сладкий, масло растительное, сельдерей стебель , масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, набор для супа из курицы, соль пищевая, бульон куриный сухой,Лапша домашняя:, мука пшеничная, яйцо куриное, укроп/петрушка, картофель , грудка куриная.

2	Уха из двух видов рыбы	0.32	3	3	3,5	50	10	11	12	160	Филе лосося , соль пищевая, судак, лук репчатый, соль пищевая, перец черный горошком, лавровый лист, лук репчатый, морковь , перец сладкий , масло растительное, соль пищевая, кости рыбные, бульон рыбный сухой, картофель , укроп/петрушка, лук зеленый.
3	Чихиртма с курицей	0.3	8	11	3	130	29	41	11	390	Чихиртма:, соль пищевая, чеснок , масло сливочное , масло растительное,Бульон куриный:, морковь , лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, набор для супа из курицы, бульон куриный сухой, кинза , мука для лепешек, лук репчатый, яйцо куриное, уксус винный ,Грудка куриная , кинза , соль пищевая, укроп/петрушка, масло растительное.
4	Фасолевый суп с говядиной	0.33	21	12	14	290	69	39	47	970	Суп с фасолью и говядиной:, перец черный горошком, лавровый лист, морковь , лук репчатый, кости говяжьи, сельдерей стебель, томатная паста, томаты в собственном соку , масло растительное, картофель свежий, томаты свежие , крупа фасоль, чеснок , кинза , укроп/петрушка, лук порей, аджика, кондари, перец чили , хмели-сунели, уцхо-сунели молотый, перец чили хлопья, ткемали , соль пищевая, аджимомото , кинза.

4	Дюшбара	0.3	15	8	11	210	52	28	38	630	Бульон куриный с овощами:, лук репчатый, морковь , перец сладкий , масло растительное, лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, набор для супа из курицы, соль пищевая, бульон куриный сухой,Пельмени для дюшбары:, мука пшеничная, соль пищевая, яйцо куриное, дзира сухая, кориандр молотый, укроп/петрушка, баранина , баранина курдюк , лук репчатый, масло растительное, перец черный молотый, укроп/петрушка, кинза , мука для лепешек, соль пищевая, кинза.
5	Крем-суп из тыквы с хрустящей кукурузой и кинзой	0.27	5	3	5	75	16	10	17	202.5	Крем-суп из тыквы:,Тыква , чеснок , тимьян , лук репчатый, масло сливочное , масло растительное, вино,Бульон куриный:, морковь , лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, набор для супа из курицы, соль пищевая, молоко кокосовое, попкорн их кукурузы, кинза , соль пищевая, укроп/петрушка, кинза , масло растительное, молоко кокосовое, семечки тыквы.

6	Харчо из баранины	0.35	5,5	8,5	5,5	110	21	31	21	385	Харчо с бараниной:; перец чили , лавровый лист, баранина джыз , томатная паста, томаты в собственном соку , укроп/петрушка, кинза , чеснок , масло растительное, кориандр молотый, перец черный молотый, кондари,Аджика красная.; перец чили , чеснок , кориандр молотый, соль пищевая, хмели-сунели, уцхо-сунели молотый, соль пищевая, тархун , рис ,Бульон Бараний:; морковь , лук репчатый, перец черный молотый, лавровый лист, кости баранины , укроп/петрушка, лук репчатый, хмели-сунели,перец чили хлопья, сельдерей стебель, аджимомото , кинза.
7	Харчо из телятины	0.35	18	16	5,5	250	67	58	21	875	Харчо с телятиной:; перец чили , лавровый лист, томатная паста, томаты в собственном соку , укроп/петрушка, кинза , чеснок , масло растительное, кориандр молотый, перец черный молотый, кондари,Аджика красная.; перец чили , чеснок , кориандр молотый, соль пищевая, хмели-сунели, уцхо-сунели молотый, соль пищевая, тархун , рис , перец черный горошком, лавровый лист, морковь , лук репчатый, кости говяжьки, лук репчатый, хмели-сунели, перец чили хлопья, сельдерей стебель, аджимомото , грудинка говяжьки, кинза.
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА											

1	Томленая баранина с печеным картофелем	0.265	15	13	10	230	42	38	28	609.5	Томленая баранина.; баранина, лук репчатый, морковь , лавровый лист, перец черный душистый, чеснок, соль пищевая, перец черный молотый, Соус Демиглас.; бульон сухой демиглас, Бульон куриный.; морковь , лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, набор для супа из курицы, Картофель, чеснок , соль пищевая, перец черный горошком, лавровый лист, масло растительное, розмарин , Соус Перечный.; масло сливочное , перец черный горошком, соус устричный, сахар, Украшаем.; Лук пай.; лук репчатый, масло фритюрное, Лук зеленый,
---	--	-------	----	----	----	-----	----	----	----	-------	--

2	Свинные ребра с малосольным огурцом и маринованным луком	0.31	19	9	8,5	240	65	30	28	744	Ребра свиные запеченные:, свинина ребра, аджика, лук репчатый, чеснок , соус соевый ,Соус Барбекю:, изюм, чернослив, томатная паста, кетчуп томатный, соус соевый , перец чили , уксус столовый 9%, жидкий дым, сахар, бульон говяжий сухой,Соус Демигляс бараний:, сельдерей стебель, лук репчатый, морковь , томатная паста, укроп/петрушка, лавровый лист, перец черный горошком, вино , тимьян , розмарин , чеснок , соль пищевая, масло растительное, кости баранины , соль пищевая,Лук красный, уксус столовый 9%, сахар, соль пищевая, укроп/петрушка, масло растительное,Огурцы малосольные:, огурцы свежие, соль пищевая, укроп/петрушка, лавровый лист, чеснок , перец черный горошком, сельдерей стебель,Картофель пай:, картофель , масло фритюрное, соль пищевая,Украшаем: Микрозеленью,
3	Оджахури из свинины с картофелем на кецы	0.27	18	5	7	210	62	17	23	567	Свинина шея маринованная:, свинина, соль пищевая, перец черный молотый, паприка молотая, лук репчатый, масло растительное, уксус винный , масло растительное,Картофель жареный:, картофель , паприка молотая, соль пищевая, перец черный молотый, масло растительное,Перец сладкий , масло растительное, хмели-сунели, лук репчатый, томаты , хмели-сунели, кинза , чеснок ,

4	Цыпленок тапака в аджике с томатным соусом	0.37	44	37	2	550	164	139	7,5	2035	Цыпленок тушка, соль пищевая, Маринад для цыпленка; паприка молотая, перец чили хлопья, чеснок , масло растительное, соль пищевая, масло растительное, аджика, кинза ,Соус Сацибели; томатная паста, аджика сухая, соль пищевая, хмели-сунели, чеснок , перец чили хлопья, кориандр молотый,
5	Бефстроганов с картофельным пюре	0.3	16	6	7	190	71	28	32	570	Говядина вырезка, белые грибы, шампиньоны , огурцы , соль пищевая, укроп/петрушка, лавровый лист, чеснок свежий, перец черный горошком, сельдерей стебель, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая, сливки 33-38%, масло сливочное, сметана ,Картофельное пюре; , картофель , молоко, масло сливочное , соль пищевая, сливки ,Украшаем; , укроп/петрушка,Картофель пай; , картофель , масло фритюрное, соль пищевая,
6	Чашушули из телятины	0.25	10	20	4,5	190	26	55	13	475	Чашушули из телятины; , говядина, масло растительное, лук репчатый, морковь , сельдерей стебель, масло растительное, томатная паста, соль пищевая, лавровый лист, чеснок , томаты в собственном соку, сельдерей стебель, кинза , укроп/петрушка, перец чили , хмели-сунели, соль пищевая, лук репчатый,Украшаем: кинзой,

7	Джыз из свинины	0.39	17	7,5	6,5	200	80	35	31	780	Джыз из свинины:, свинина ребра, масло растительное, лук репчатый, лавровый лист, перец черный душистый, соль пищевая, зира, соль пищевая, сахар, зира, лук красный, укроп/петрушка, кориандр молотый, соус ворчестер, перец чили , лаваш армянский , огурцы свежие, томаты свежие , укроп/петрушка,Соус шашлычный:уксус винный , перец черный молотый,перец чили свежий, томаты в собственном соку, лук красный , кинза , соль пищевая,сахар,,Украшаем зеленым луком,
9	Чахохбили из курицы	0.29	9	11	2,5	130	28	35	8	377	Чахохбили из курицы:, филе бедра цыпленка, сельдерей стебель, соль пищевая, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, томаты в собственном соку, хмели-сунели, кинза , укроп/петрушка, чеснок , аджика сухая,Бульон куриный:Бульон куриный:, морковь , лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, набор для супа из курицы,,Украшаем кинзой.
10	Цыпленок Чкмерули	0.41	29	23	0,5	350	173	142	3,5	1435	Цыпленок корнишон тушка, соль пищевая,Маринад для цыпленка:паприка молотая, перец чили хлопья, чеснок , масло растительное, соль пищевая, масло растительное, аджика, кинза Соус пряный из чеснока:, чеснок , соль пищевая, кинза , сливки , молоко, кинза ,Масло растительное,

11	Морепродукты на кецы в соусе Чкмерули	0.3	8	10	1	120	32	39	3,5	360	Мидии в ракушке, креветки, кальмар, судак, лук репчатый, масло растительное, чеснок, томаты черри, Соус пряный из чеснока: чеснок, соль пищевая, кинза, сливки, молоко, кинза, Масло растительное. Сливки, молоко, Масло из кинзы и петрушки:, соль пищевая, укроп/петрушка, кинза, масло растительное, соль пищевая, Маринад для цыпленка: паприка молотая, перец чили хлопья, чеснок, масло растительное, соль пищевая, масло растительное, аджика, кинза.
13	Котлеты из щуки с цукини и шпинатом	0.24	33	4	3	320	71	8,5	6,5	768	Котлетки из щуки с курицей:, щука филе, лук репчатый, свинина, филе бедра цыпленка, соль пищевая, перец черный молотый, сливки, яйцо куриное, масло растительное, Гарнир:, цукини, масло растительное, соль пищевая, масло сливочное, шпинат свежий, сливки, икра летуч рыбы, Масло из кинзы и петрушки: соль пищевая, укроп/петрушка, кинза, масло растительное, соль пищевая, Маринад: паприка молотая, перец чили хлопья, чеснок, масло растительное, соль пищевая, масло растительное, аджика, кинза.
14	Лосось и судак с картофелем на кецы	0.265	13	12	9,5	200	36	34	28	530	Судак филе, филе семги, Картофель отварной в молоке:, картофель, лук репчатый, масло сливочное, молоко, соль пищевая, сливки, Шпинат свежий, сыр сулугуни, масло сливочное, соль пищевая, лук зеленый.
ДЕСЕРТЫ											

1	Бланманже клубнично-сливочное	0.17	9	2	22	180	17	4	40	306	Крем: клубника, сахар, желатин говяжий, сливки растительные, краситель пищевой, сливки 33-38%, молоко, ванилин. Соус: клубника, малина, черника, сахар, краситель пищевой, пектин яблочный. Украшение: клубника; безе: яйцо куриное, сахарная пудра, орех грецкий в карамели, мята, голубика.
2	Домашнее варенье из грейпфрута с жасмином	0.05	0	0,4	49	200	0	0,2	24	100	Грейпфруты, сахар, чай зеленый моли хуа чжу ча-жасминовый.
3	Домашнее варенье абрикосовое	0.05	4	2	45	220	2	1	22	110	Абрикосы, миндаль, сахар, ядро абрикосовой косточки, пектин яблочный.
4	Домашнее варенье из белой черешни	0.05	0	0,5	72	290	0	0,4	36	145	Черешня, сахар, пектин яблочный.
5	Домашнее варенье из инжира и яблок	0.05	0,1	0,4	52	210	0	0,2	26	105	Яблоки сушеные, сахар песок, корица палочки, инжир.
6	Домашнее варенье из кизила	0.05	0	0,5	49	200	0	0,2	24	100	Кизил свежий, сахар песок, пектин яблочный,
7	Домашнее варенье из клубники	0.05	0	0	60	240	0	0	30	120	Клубника свежая, сахар песок.
8	Домашнее варенье облепиховое	0.05	0	0,5	70	280	0	0,3	35	140	Облепиха, сахар песок, пектин яблочный.

9	Медовик со сметанным кремом	0.135	16	4,5	44	340	23	6	63	459	Торт Медовик:, мед , сахар, масло сливочное , мука пшеничная , яйцо куриное, сода пищевая, мука для лепешек,Крем на медовик:, сметана , сахарная пудра, сливки , сливки растительные ,Чипс из карамельного теста:, мука для лепешек, глюкоза жидкая, масло сливочное , сахар , мед ,Украшаем:, малиной, мятой, мед в сотах,Соус облепиховый:, облепиха, сахар , крахмал кукурузный, малина сублимированная.
10	Мороженое в ассортименте	0.05	17	4,5	33	300	13	3,5	25	150	Мороженое ваниль/шоколад/фисташка с кешью/клубника/грецкий орех с кленовым сиропом.,Корзинка для мороженого:, яйцо куриное, мука для лепешек, сахарная пудра, масло сливочное.
11	Наполеон	0.17	16	3	21	240	30	5	39	408	Тесто слоеное бездрожжевое. Крем: сливки, сахар, соль, мука, молоко сгущенное, масло сливочное, сливки растительные. Вишня конфи: вишня, корица, сахар, пектин яблочный. Соус: клубника, сахар, краситель пищевой. Украшение: мята, клубника, сахарная пудра, цветок бегония.
12	Сорбет из малины	0.05	7	1,5	35	210	5	1	26	105	Сорбет Малина.Корзинка для мороженого:, яйцо куриное, мука для лепешек, сахарная пудра, масло сливочное.
13	Сорбет из манго	0.05	7	2	37	220	5	1,5	27	110	Сорбет Манго.Корзинка для мороженого:, яйцо куриное, мука для лепешек, сахарная пудра, масло сливочное.

14	Чизкейк	0.17	17	5,5	12	220	30	9,5	20	374	Чизкейк:Сыр креметте, яйцо куриное, сахар, сметана, сливки, печенье савоярди, масло сливочное. Макароны, мука миндальная, сахарная пудра, крахмал кукурузный, яйцо куриное, сахар песок, лимонная кислота, краситель пищевой. Крем : сливки, сахар, соль, мука, молоко сгущенное, масло сливочное, сливки растительные.,Украшаем:, клубника , малина , голубика , мята. Джем малиновый: сахар , малина, ксантановая камедь, агар-агар.
15	Шоколадный торт	0.14	14	4	19	220	21	6	28	308	Шоколадный торт:, молоко, кофе растворимый, желатин говяжий, шоколад , сливки растительные, сыр креметте творожный, молоко сгущенное, яйцо куриное, сахар , мука для лепешек, разрыхлитель , какао-порошок, сахар песок, сливки , шоколад , сливки , соль пищевая, мука для лепешек, молоко сгущенное, масло сливочное ,Украшаем: Малина свежая, клубника свежая, клубника свежая, сахар песок,Соус Клубничный: , клубника, сахар песок, краситель пищевой, мята ,

16	Эстерхази	0.165	36	6	36	490		54	8,5	53	808.5	Торт Эстерхази:, сахар песок, орех грецкий, мука для лепешек, яйцо куриное, корица молотая, джем абрикосовый, яйцо куриное, масло сливочное , сахар песок, сливки , шоколад ,Крем: сливки, сахар, соль, мука, молоко сгущенное, масло сливочное, сливки растительные.,Украшаем: Голубика свежая, малина свежая, клубника свежая, мята свежая,Соус облепиховый: облепиха, сахар , крахмал кукурузный.
ДЕТСКОЕ МЕНЮ												
1	Пицца с ветчиной, томатами и моцареллой	0.3	8	7.8	19	179.2		27.9	27	66	623.5	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Ветчина из индейки, томаты, сыр сулугуни, моцарелла. Соус: томаты в собственном соку, орегано, соль, сахар, масло оливковое.
2	Мини Хачапури по аджарски	0.12	18.9	11.8	19.4	294.6		27.8	17.3	28.5	433	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, сыр моцарелла, масло сливочное, соль пищевая. Подается с желтком перепелиного яйца и сливочным маслом.
3	Моцарелла со свежими овощами	0.19	5.1	3.5	3	72		10.1	6.8	6	142.6	Сыр моцарелла, томаты черри, томаты, огурцы. Соус песто: орех кедровый, сыр пармезан, масло растительное, соль, оливки, семечки тыквы.

4	Бульон из цыпленка с вермишелью	0.24	2.8	7.8	2.1	65.3		8.1	22.4	6.1	186.9	Бульон куриный: морковь, лук репчатый, сельдерей, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, куриный суповой набор, соль; куриная грудка отварная, макароны фигурные. Украшение: яйцо перепелиное.
5	Сырный крем-суп с хрустящими хлебными палочками	0.235	19	4,5	12	230		48	11	30	600	Сыр плавленный, сливки, морковь, лук репчатый, картофель, масло растительное, масло сливочное, соль. Гриссини: тесто слоеное бездрожжевое, сметана, яйцо куриное, кунжут. Украшение: микрозелень, укроп, петрушка, масло оливковое.
6	Фиш & Чипс с соусом тар-тар	0.26	24.9	7.4	19.8	332.9		89.8	26.9	71.5	1201.9	Пикша филе, соль, кляр для сулугуни: яйцо куриное, мука пшеничная, соль, вода газированная, сухари панировачные. Гарнир: картофель фри. Соус Тар-тар: майонез, лук красный, укроп, петрушка, кетчуп, огурцы маринованные, перец сладкий печеный, масло растительное, ворчестер. Украшение: микрозелень, укроп, петрушка.

7	Классический детский бургер	0.355	22.2	7.6	19.1	303.1		96.8	33.3	83.3	1321.4	Котлета: говядина, жир говяжий, хлеб тостовый, молоко, соль, перец черный молотый, лук репчатый, яйцо куриное, мука, масло растительное. Булочка: молоко, соль, маргарин, пюре картофельное, мука для лепешек, дрожжи сухие, сахар, масло растительное, разрыхлитель теста, кунжут. Соус: майонез, кетчуп, лук красный, укроп, петрушка, огурцы маринованные, перец сладкий, масло растительное, ворчестер, перец красный молотый. Томаты, романо, айсберг, огурцы малосольные: огурцы, соль, укроп, петрушка, лавровый лист, чеснок, перец черный горошком, сельдерей, сыр чеддер. Гарнир: картофель фри. Соус: кетчуп томатный.
8	Детские цветные пельмешки	0.15	1	1,5	3	25		9,5	15	34	280	Тесто: мука пшеничная, соль, яйцо куриное, краситель пищевой. Фарш: говядина, жир говяжий, лук репчатый, соль, перец черный молотый. Соус на выбор: кетчуп/сметана/майонез. Украшение: масло сливочное, микрозелень, укроп, петрушка.
9	Фрикассе из цыпленка на картофельной вафле	0.26	18.2	6.2	7.4	218.6		63.5	21.7	25.7	760.7	Вафли: картофель, яйцо куриное, разрыхлитель теста, соль, бульон куриный сухой, укроп, петрушка, масло растительное, мука. Начинка: филе бедра цыпленка, лук репчатый, масло растительное, соль, сливки, бульон куриный сухой. Украшение: горошек зеленый, томаты, микрозелень.

10	Тальятелле с тефтелями из индейки	0.24	22.5	6	4.2	242.9		54.3	14.5	10.2	587.9	Тефтели: индейка филе бедра, жир говяжий, лук репчатый, соль, перец черный молотый, зира, паприка молотая, приправа к грилю, кориандр, чеснок; паста тальятелле. Соус: томаты в собственном соку, орегано, соль, сахар, масло оливковое, сливки. Украшение: томаты, микрозелень.
11	Биточки из курицы с сырным соусом	0.31	13.9	7.8	10.2	196.7		48.9	27.4	35.7	692.3	Филе бедра цыпленка, сливки, лук порей, соль, масло растительное. Картофельное пюре: картофель, молоко, масло сливочное, соль, сливки. Соус: сливки, сыр плавленый, крахмал кукурузный, соль, масло растительное. Украшение: горошек зеленый, соль, зерна кукурузы, микрозелень.
12	Лего-чизкейк с мармеладом	0.15	8.7	4	30.8	176.8		14.3	6.5	50.5	289.6	Сыр кремлетте, яйцо куриное, схар, сметана, сливки, печенье савоярди, масло сливочное. Мармелад апельсиновый:, апельсин, сахар, агар-агар, желатин говяжий, Мармелад вишневый:, вишня, сахар, агар-агар, желатин говяжий, Мармелад яблочный:, сок яблочный, сахар, агар-агар, желатин говяжий, Соус:, клубника, сахар, краситель пищевой, Украшение:, вишня коктейльная, яблоки, апельсины, мята,

13	Шоколадный торт	0.11	17.4	5.4	26.9	286.8		20.3	6.4	31.5	335.6	Начинка: молоко сгущенное, шоколад темный, молоко, желатин говяжий, кофе растворимый. Бисквит: яйцо куриное, сахар, мука, разрыхлитель теста, какао-порошок, сыр кремлетте, сливки растительные. Ганаш: сливки, шоколад. Соус: клубника, сахар, краситель. Украшение: мята свежая, мармелад фигурный, какао-порошок.
14	Чудо-рожок с нежным кремом и свежими фруктами	0.16	8,5	1,5	17	140		24	3,5	48	400	Вафельный рожок; крем: сливки, сахар, соль, мука, молоко сгущенное, масло сливочное, сливки растительные. Соус ягодный: клубника, малина, черника, сахар, краситель пищевой, пектин яблочный. Украшение: взрывная карамель, шоколад, яблоки, апельсины, клубника, голубика, мята.
15	Морс из смородины	0.25	0	0,1	13	52.3		0	0,3	32.4	130.8	Черная смородина, сахар.
16	Морс клюквенный	0.25	0	0,1	12	50		0	0,2	31	130	Клюква, сахар.
17	Молочный коктейль	0.3	8.6	3.1	13.1	142.2		27	9.8	41.3	447.8	Мороженое, молоко, взбитые растительные сливки, коктейльная вишня, посыпка кондитерская.
18	Какао с маршмэллоу	0.22	2.7	2.4	7.3	63.2		6.4	5.6	17.1	148.4	Какао, молоко, маршмеллоу.

Утверждено:

Директор -----

Шеф повар -----

Технолог -----

евая.