ЗАКРОМА
РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

ООО "Бистро", ИНН: 7604375742, КПП: 760401001, ОГРН: 1217600007547,
ОКПО: 63441946, Расчетный счет: 40702810602910017780, Банк: АО "АЛЬФА-БАНК",
БИК: 044525593, Корр. счет: 30101810200000000593, Юридический адрес: 150000,
Ярославская область, г.о. город Ярославль, г Ярославль, ул Свободы, д. 42, помещ. 35,
Генеральный директор: Новиков Алексей Сергеевич

Пищевая и энергетическая ценность продукции

Утверждаю

_____

Новиков А. С.

Хлеб	**Выход г.**	**Состав**	**Жиры г.**	**Белки г.**	**Углеводы г.**	**Ккал.**	**Цена, р.**	**Жиры г.**	**Белки г.**	**Углеводы г.**	**Ккал.**
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Хлеб с маслом	160	Ярославская булка: Мука в/с, мука 1 сорт, вода, ржаной солод белый, клюква, дрожжи, соль.	33	0,2	0,4	300	340	52,8	0,32	0,64	448
		Хлеб гречневый тартин: Мука в/с, мука гречневая цельнозерновая, мука ржаная цельнозерновая, гречневая крупа, вода, соль.									
Ржаная лепешка из печи со взбитой сметаной и жареными грибам	150	Лепешка: мука в/с, мука ржаная обдирная, вода, патока мальтозная, сливочное масло, дрожжи, соль. Сметана, жареные белые грибы, жареные шампиньоны, петрушка, жареный лук, зеленый лук, пудра из лисичек.	15	5	22	250	440	23	7,5	33	370

Хлеб	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Пирожок с мясом	60	Тесто: яичный желток, сахар, молоко, пшеничная мука, сливочное масло, дрожжи. Начинка: Говядина - шея и хвосты, жареный лук, петрушка, аджика, перец черный, соль, говячий бульон.	13	20	29	340	190	6,5	10	15	170
Пирожок с капустой	60	Тесто: яичный желток, сахар, молоко, пшеничная мука, сливочное масло, дрожжи. Начинка: цветная капуста запеченая, масло нуазет, соль, крем из цветной капусты, жареный лук.	16	6,5	29	320	160	8	3	15	160

Наши маринады	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Малосольные огурцы	125	Огурцы, рассол: соль, сахар, хрена, чеснок, тархун, моченая брусника, зонтики укропа, укроп.	0,2	1	6,5	35	340	0,2	1,5	8,5	45
Маринованные медовые перцы	60	Перец, маринад: мед, уксус, сахар, соль, душистый перец, лук резанец.	0	0, 5	3,5	15	290	0	0,3	2,1	9
Маринованная цветная капуста с медовой горчицей	70	Цветная капуста, маринад: яблочный уксус, соль, сахар, зерновая горчица , мед, ароматное нерафинированное масло.	11	2,5	5,5	130	290	8	1,5	4	95
Соленья	270	Огурцы соленые, капуста цветная маринованная, патисоны маринованные, перец маринованный, помидоры, медово-горчичная эмульсия	3,5	1,5	5,5	55	690	9	3,5	14	150

Икра	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Чёрная икра осетра	175	Икра стерляди черная, сливочное масло, лук сибулет, хлеб злаковый, тартин гречневый, укропное масло	20	9,5	28	330	3490	34	16	48	560
Красная икра	175	Икра горбуши, сливочное масло, лук сибулет, хлеб злаковый, тартин гречневый, укропное масло	22	11	28	350	1690	38	18	47	600
Щучья икра	175	Икра щуки, сливочное масло, лук сибулет, хлеб злаковый, тартин гречневый, укропное масло	17	8	28	300	1190	29	14	47	500

Закуски	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Соленые грузди со сметаной и картофелем из печи	190	Сало, острый кресс-салат , чеснок, луковый отвар: шелуха, свежий лук, перец, лавровый лист, черемша (хрен, уксус, укроп, кориандр, соль, сахар, лавровый лист)	17	5,5	18	240	640	32,3	10,45	34,2	456
Сало с бородинским хлебом и маринованной черемшой	120	Сало, острый кресс-салат , чеснок, луковый отвар: шелуха, свежий лук, перец, лавровый лист, черемша (хрен, уксус, укроп, кориандр, соль, сахар, лавровый лист)	38	3,5	22	440	390	46	4	26	530
Бутерброд с копченой ряпушкой, помидором и домашним соусом	130	Ржаной хлеб с добавлением семечек подсолнечника и запаренного ячменя, домашний соус: желтки, масло растительное, горчица, уксус, соль, сахар, петрушка, лук сибулет. Помидоры, ряпушка копченая, укроп, кервель, редис, масло укропа.	24	5,5	3	250	460	33,6	7,7	4,2	350

Закуски	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Студень с телячьими щечками, шеей бычка и мороженым из горчицы	130	Основа мясная (щуки тушеные, соль, чеснок, перец черный горошком, шея говядины), бульон на студень (свтнина рулька, говядина, лук репчатый, морковь, сельдерей, соль, чеснок, перец черный горошком, петрушка, укроп, желатин листовой), горчица зерно сушеное, укроп, микрозелень кервель, лук красный, брусника моченая, пудра из укропа, хрен корень, мороженое горчичное (сливки 33-35%, сахар, соль, желатин листовой, сметана, горчица)	24	23	8	350	790	32	30	10	460
Буженина с сельдереем, хреном, копченой сметаной и соленым огурцом	180	Буженина запеченная (свиная шея, горчица, чеснок, перец черный горошком,масло растительное), сельдерей, сок лимона, хрен сливочный, сметана копченая, домашний соус:желтки, масло растительное, горчица, уксус, соль, сахар, петрушка, лук сибулет; перец черный горошком, огурцы соленые, хрен корень, лук сибулет.	20	8,5	3,5	230	640	38	17	6,5	440
Мильфей с паштетом из птицы и еловым вареньем	75	Паштет: сливки, коньяк; слоеное тесто, еловое варенье, бадьян, уксус винный, вино столовое, ваниль; салат микрозелень, поп корн из гречи, соус херес: Валдеспино Педро Хеменес, вода, крахмал кукурузный, вода	26	14	29	430	460	20	10	22	320
Сельдь с подкопченной икрой и молодым отварным картофелем	250	Сельдь соленая, картофель отварной, укроп, кервель, икра сельди, красный лук, сливочное масло, лук сибулет, укропное масло, медово-горчичная эмульсия	15	9	10	210	690	38	23	26	540

Закуски	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Форель и муксун слабой соли	100	Форель слабосоленая (форель, соль, сахар, цедра апельсиновая, коньяк), муксун соленый (муксун, соль, сахар), масло растительное, масло кахетинское, микрозелень кресс салат, корень хрена	9,5	20	6	190	860	9,5	20	6	190
Хамон из утки, сыровяленная свиная шея	60	Утка, сыровяленая свиная шея	17	31	1	290	790	10	19	0,5	170
Ремесленные сыры	140	"Лесной" сыр - авторское производство, перец, пажитник; "ярославский малахит" - авторское производство; камамбер; "монфлер" - козий; медовые соты, клюквенный гель, имбирь, корица, бадьян, ваниль.	16	15	18	270	960	23	22	26	390

Печь	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Фермерский цыплёнок из печи с картофельным пюре на топлёном масле с соусом из чёрного чеснока (грудка)	405	Грудка цыплёнка, чеснок, сливки, картофель, сливочное масло, лук сибулет, перец черный, эстрагон.	21	33	8,5	360	1290	84	133	33	1460
Фермерский цыплёнок из печи с картофельным пюре на топлёном масле с соусом из чёрного чеснока (бедро)	380	Грудка цыплёнка, чеснок, сливки, картофель, сливочное масло, лук сибулет, перец черный, эстрагон.	22	35	9	380	1290	84	133	33	1460

Печь	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Морковь из печи с соленым сыром	180	Морковь конфи (морковь с ботвой, соль, сахар, масло растительное), крем морковный (морковь, масло растительное, фреш морковный, сливки 22%, бадьян,соль, масло сливочное копченое, масло нуазет), сыр брынза, горчица зерновая	13	5	7,5	170	540	24	9	14	300
Картовница с жареными белыми грибами и сметаной	300	Отварной картофель в печи, сливки, яйцо, белые грибы	12	3	11	160	790	36	8,5	32	490

Салаты	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Оливье с копченой уткой	210	Картофель, морковь, огурец, яйцо куриное, утка, лук резанец, горох бланшированый, икра лососевая, яйцо перепелиное, кервель, корнишоны маринованные, соус (уксус винный, горчица, сметана, петрушка, сахар)	5	2	4,5	70	890	18	7	15	250
Салат огородника с углической брынзой	200	Помидоры, огурцы, сладкий перец, редис, зеленый горошек, угличская брынза, масло жареной семечки, листья редиса.	3,5	3	4,5	60	590	7	6,5	9	120
Салат с копченой форелью, запечённым картофелем , и маринованными патиссонами	200	Микро зелень(редис),пакчей, огурец очищенный, фенхель,сельдерей,укроп, картофель запеченый, форель копченая(мед, соевый соус,соль,сахар),патисоны маринованные,медово-горчичная эмульсия(мед,горчица зерновая,масло раст.),ботва свеклы маринованная, соус майо(яйцо куриное, горчица, уксус яблочный,винный,сахар,соль,масло раст.,кинза,петрушка, сливки 22%)	16	5	8	200	790	33	10	16	410

Супы	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Щи из печи с томленой шеей бычка	420	Бульон на говяжьих костях, два вида капусты: серая и крошево, жареный лук, морковь, картофель, свежие томаты, жареная пшеничную муку, томленая шею бычка, сметана и зеленый лук резанец.	6	7,5	6	110	690	25	32	25	450
Суп с щавелем, томленым гусем и яйцом всмятку	300	Бульон куриный, морковь паровая, щавель, гусь конфи, картофель беби, сметана, масло укропное, лук резанец свежий	10	7	3,5	140	640	33	21	11	430
Уха с судаком и копчёной форелью	300	Рыбный бульон, судак, форель,томанты,укроп,масло укропа, картофель, лук маринованый	4	11	5	95	740	11	32	15	290

Пельмени и вареники	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Пельмени с белой рыбой , соусом из квасного сусла и красной икрой	180	Заварное тесто(молоко 3,2%, масло сливочное, сахар песок,соль, мука пшеничная,яйцо куриное); фарш рыбный(треска,судак, укроп,фенхель, сливки 22%, лук жареный, цедра лименная); соус из квасного сусла (бульон рыбный, сливки 22%, унаги, сусло квасное, масло сливочное копченое)	15	15	21	280	790	18	7	15	250
Пельмени с говядиной и свининой и копченой сметаной	160	Пельмени свино-говяжьи (тесто для пельмений, фар свино-говяжий, мука пшеничная), сметана, лук сибулет, соус глясс сливочный, масло нуазет, перец черный горошком, лист лавровый	14	15	17	250	740	22	23	27	400

Пельмени и вареники	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Пельмени с кроликом и муссом из запеченного лука	190	Кролик (фарш из ножки), бульон говяжий , заварное тесто, соус "Жу" (из костей кролика, курицы и гуся), и муссом из лука: лук порей и запеченный белый лук, сливочное масло, запеченный картофель, сливки, пудра из лисичек, зеленый лук резанец.	16	16	17	270	690	30	31	31	520
Вареники с картофелем и жареными грибами	230	Тесто для пельменей, картофель мятый ,соль, масло сливочное копчёное, лук зелёный, перец чёрный горошком, мука пшеничная , грибы белые отварные, грибы шампиньоны свежие, шпинат, бульон от шампиньонов, сахар песок, сливки 22%, соус унаги, морковь, сельдерей, вино столовое, крахмал кукурузный, сметана.	12	9,5	23	230	590	28	23	55	560

Основные блюда	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Щека бычка с перловой кашей и белыми грибами	310	Щеки тушеные очищенные (лук, морковь, корень сельдерея, морковь, чеснок, вино столовое, сахар, масло растительное, лист лавровый); крупа перловая, сыр пармезан, петрушка, соль, перец черный горошком, белые грибы, лук сибулет, лук жареный, «жу» из лука порей, сливки 22%, масло сливочное, соус глясс сливочный	25	16	15	350	1190	77	48	47	1070
Утиная грудка с кремом из томленых яблок, сливой и соусом на брусничном взваре	240	Грудка утиная, слива свежая, салат мангольд, шпинат, пюре сельдерей-яблоко, петрушка, масло смородины, масло растительное, масло нуазет, соль, черный горошек, взвар брусника (розмарин, чеснок, уксус, вино столовое, "жу" говяжий, растительное масло), кислица, бархатцы	14	15	9,5	230	1090	34	36	23	540

Основные блюда	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Буженина, томленная в печи с жареной капустой брокколи и кремом из запеченного лука	235	Буженина, бекон, масло растительное, капуста брокколи бланшированная, сидр яблочный, перец черный горошком, сливочный глясс (масло сливочное, вода), петрушка, томаты конкасе, крем луковый (лук, сливки 22%, сливочное масло, растительное масло), "жу" чесночный (зира, печеный чеснок), сушеная горчица зерно, лук резанец свежий	30	16	10	380	860	70	38	23	890
Романовская баранина с молодой морковью и соусом из печеного чеснока	190	Лопатка барана, морковь конфи (морковь с ботвой, соль, сахар, масло растительное), шпинат, "жу" чеснок, крем морковный (морковь, масло растительное, фреш морковный, сливки 22%, бадьян,соль, масло сливочное копченое, масло нуазет), изюм, зира, масло сливочное, красная смородина, масло растительное	18	11	15	260	1090	34	20	28	500
Филей из телятины с картофельным гратеном и соусом из каленого перца	260	Филей (вырезка) из бычка, картофель, гусиный жир, топленое масло, лук, белые грибы, перечный соус, шпинат, поджаренный маринованный лук.	16	17	12	270	1780	42	44	32	690
Мурманская форель с жареным кабачком, щавелем и сливочным-винным соусом	230	Форель, картофель соус винный (рыбный бульон, сливки 22%, эстрагон, шпинат); ботва маринованная,масло нуазет,соль,масло укропное,крем сельдерея,спаржа свежая,цукини,масло растительное,щавель.	15	10	4,5	200	1290	34	23	11	450
Телятина по-строгановски с картофельным пюре и черными лисичками	250	Вырезка (белые грибы, лук пассерованный, сливки 22%, "Жу" грибной , "Жу" говяжий) ; картофельное пюре (сливки 22%, молоко, масло сливочное ,соль); лисички черные маринованные (глюкоза, "Жу" грибной, масло); кольраби маринованный ржаной (маринад: сусло квасное, хлеб бородинский, уксус, соль, сахар); топинамбур жаренный, брусника моченая (мед, сок лимона) , петрушка.	17	12	12	260	1390	42	31	31	650

Основные блюда	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Гречневая каша с томленым кологривским гусём, сморчками и муссом из запечённого лука	270	Гусь, греча, грибной отвар, сморчок, сливочное масло, лук, петрушка, сливки, соль, черный горошек.	30	13	25	420	1390	80	36	67	1130
Брейтовский судак с брокколи, кремом из капусты и соусом из квашеного сельдерея	225	судак, капуста., сливки, масло топленое, обжаренные брокколини, петрушка, чеснок, корень сельдерея, сливочное копченое масло.	13	11	9	200	1090	30	25	20	450

Десерты	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Дутики из печи с вареньем из ревеня и малиной	160	Меренга - яйцо, сахар, ложная малина - пюре малина, пектин, варенье из ревеня, малиновый соус, ганаш из топленого шоколада, вербена, сорбет из ревеня - пюре ревень, пюре смородина, желатин	10	5,5	38	270	640	17	10	65	450
Сметанник с ванильным соусом и сорбетом из душепарки	150	бисквит на основе сметаны.варенья черной смородины,пропитка на основе молока,варенной сгущенки.Крем из топленной сметаны, сливок,маскарпоне.Крем из сметаны и сахарной пудры.	12	4	33	260	640	21	6,5	55	440

Десерты	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
"Пряник"	90	Сахар, яйцо, сливки 33%, гречневая мука, какао, сливочное масло, пшеничная мука, молочный шоколад, корица, имбирь. Начинка: яблочное пюре, пектин, како масло, сок лимона.	19	7	49	510	690	17	6,5	44	460
Десерт грибы топинамбур	130	Бисквит брауни на основе яйца, сахара, миндальной и пшеничной муки, сливок 33–35%, тримолина, сливочного масла, тёмного шоколада, какао-порошка, разрыхлителя. Крем кофейный из взбитого ганаша (топлёный белый шоколад, сливки 33–35%, желатин), эспрессо (зерновой кофе, вода). Грибная карамель на основе сахара, воды, сливок 33–35%, глюкозного сиропа, соли, сливочного масла, желатина. Топинамбур жареный (свежий топинамбур, соль, фритюрное масло). Мороженое «Подосиновики» на основе молока 3,2%, сливок 33–35%, сушёных грибов, белого шоколада с карамелью, желатина, сахара, стручков ванили. Фундук запечёный.	31	6	18	370	540	43	8	25	520
Сорбет из ревеня	50	Пюре ревень, пюре смородина, сироп глюкозы, желатин, фреш ревень	0,1	12	40	210	150	0,1	6	20	110

Десерты	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Конфета "Грибной трюфель"	15	Шоколад темный, сливки, желток, масло сливочное, глюкозный сироп, гриб белый сушеный, масло трюфельное, орех кедровый	40	7,5	47	574	160	6	1	7	86
Конфета "Медовая"	15	Какао масло, шоколад белый, сливки, мед, глюкозый сироп, пыльца пчелиная	25	3	63	485	160	3,7	0,5	9	73
Конфета "Облепиха-хвоя"	15	Какао масло, шоколад белый, облепиха, глюкозный сироп, сахар, сливки, веточки пихты, масло сливочное, ваниль	23	3	49	406	160	3,5	0,4	7	
Конфета "Малина-свекла-кофе"	15	Какао масло, шоколад темный, пюре малина, глюкозный сироп, сахар, свекла, сливки, масло сливочное, кофе зерновой молотый	22	4	50	411	160	3	0,6	7,5	62

Заедки	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Варенье	50	Варенье из черной смородины	0,3	0,3	71	290	990	0,2	0,2	35	140
Клюква в сахаре	30	Ягоды клюквы, сахарная пудра, сироп	0	0,3	104	420		0	0,1	31	130
Облепиховый мармелад	60	Пюре облепихи, сахар, лимонная кислота	1	5,5	67	300		0,5	3,5	40	180
Мед	50	Цветочный мед (соты)	0	0,3	82	310		0	0,2	41	150
Молочный сахар	50	Сахар, сливки 33%, мед, сливочное масло	28	2	148	850		14	1	74	430
Сушки	50	Пшеничная мука, сахар, ванилин	20	7,5	66	470		10	4	33	230

Для наших маленьких гостей	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Куриный суп	300	Куриный бульон, яйцо перепелиное, морковь запеченая очищенная, детская вермишель	6,5	11	8,5	140	360	19	34	26	410
Куриные котлеты с картофельным пюре	210	Котлеты: куриное бедро фарш, хлеб, молоко, соль, куриная грудка фарш, масло, панировочные сухари, сушеный чеснок. Пюре: картофель, сливочное масло.	15	13	14	240	340	31	27	29	500
Макарошки-улитки с сыром	180	Паста, крем из пошехонского сыра, сливочный соус, соль, масло нуазет, сыр палермо	9,5	12	58	370	320	17	21	105	660

Масло	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Масло жареной семечки	220	Семена подсолнечника	53	21	12	610	690	116	46	27	1340

Обеды	**Выход г.**	**Состав**	**Жиры г.**	**Белки г.**	**Углеводы г.**	**Ккал.**	**Цена, р.**	**Жиры г.**	**Белки г.**	**Углеводы г.**	**Ккал.**
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Винегрет из печеных овощей с подкопченой икрой сельди	180	Свекла, картофель,морковь, солный огурец, лук красный, горошек. Заправка - масло, соль, сахар, уксус, горцица. Подача-икра сельди подкапченная (якстыковая икра)	7	3,5	9	110	390	13	6,5	17	220
Мимоза с копчёной форелью	190	Картофель, морковь, форель, копчёная, романо салат, яйцо, майонез домшний-соус майо(яйцо куриное, горчица, уксус яблочный,винный,сахар,соль,масло раст.,кинза,петрушка, сливки 22%), лук сибулет, картофельный пай.	18	5	7	220	390	35	9,5	13	410
Салат с буженины, запечённым картофелем и яйцом всмятку	180	Руккола,романо,медово-горчичная эмульсия(мед,горчица зерновая,масло раст.)огурец,сельдерей,перец,буженина,яйцо всмятку,бэби картофель запечёный	20	7	6	240	390	36	12	11	420
Бульон с пельменями из кролика и свежей зеленью	280	Куриный бульон,пельмени из кролика (фарш из ножки), заварное тесто,лук маотнованый термо жареный, лук красный,свежая зелень-шпинат,кинза,палки укропа-петрушки, укропное масло.	10	10	5	140	380	24	27	14	380
Уха с судаком и копчёной форелью	270	Рыбный бульон, судак, форель,томанты,укроп,масло укропа, картофель, лук маринованый,	2,5	4	3	50	540	7	12	10	150

Обеды	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Щи из печи с томленой шеей бычка	320	Бульон на говяжьих костях, два вида капусты: серая и крошево, жареный лук, морковь, картофель, свежие томаты, жареная пшеничную муку, томленая шею бычка, сметана и зеленый лук рязанец.	5,5	7	6,5	100	420	16	21	20	300
Котлета по-пожарски с картофельным пюре и соусом из сморчков	230	Фарш кур(грудка и бедро)-картофельное пюре,патиссоны, грибной соус-сморчки, шампиньоны, жу куриный , жу грибной, унаги, сливки.	22	9,5	15	290	480	48	21	33	650
Куриные сердечки с пшённой кашей из печи и соусом из запечённого лука	260	Сердца куриные конфи,чиполинки маринованые,крем тыквы,крем из сыра,масло растительное,сыр палермо,лисички черные,сибулет,топинамбур жаренный.	16	15	14	260	590	43	41	37	710
Жареные вареники с картофелем и соусом из сморчков	200	картофель бэби очищенный, соус-сморчки, шампиньоны, жу куриный , жу грибной, унаги, сливки,сметана, фри лук, сибулет.	20	13	26	330	490	41	27	55	700