

Пищевая и энергетическая ценность основного меню ресторана "Паштет"



Наименование	выход	Содержание в 100 г. блюда				цен а
		Ж	Б	У	Калорий- ность, ккал.	
Наши паштеты						
Большое ассорти паштетов с фруктовым хлебом и конфитюром: паштет из утиной печени (утиная печень, морковь, лук репчатый, молоко, тимьян, чеснок, бульон куриный, масло сливочное, сливки), паштет из индейки (индейка, сало, сливки 38%, масло сливочное, вино, тимьян свежий, лук репчатый),паштет из куриной печени (печень куриная, молоко, лук репчатый, чеснок, тимьян свежий, вино, масло сливочное, сливки 38%, сало), бриошь (мука пшеничная, яйцо куриное, масло растительное, молоко, масло сливочное, дрожжи) фруктовый хлеб (яблоки, соус порто (сок вишневый, соус демиглас, тимьян свежий, чеснок, вода питьевая), орех миндаль, орех фундук, изюм, чернослив, курага, мука пшеничная), палочки грисини (мука пшеничная, масло растительное, яйцо куриное, масло сливочное, дрожжи), ананасовый конфитюр (ананас свежий, розмарин св, сахар песок), кресс салат, орехи грецкие, земля (орехи грецкие, маслины, мука пшеничная, мука ржаная, солод, дрожжи, вода питьевая), конфитюр из баклажанов (баклажаны, чернослив, курага, орех миндаль, орех кедровый, сахар, цедра лимона и апельсина, корица)	195/245	24,15	9,66	36,35	401,39	830
Паштет из куриной печени с брусничным соусом и семенами подсолнечника : печень куриная, сало соленое, лук репчатый, чеснок св, соль, молоко, мед, сливки, тимьян, масло сливочное, брусника с/м, сахар, кресс салат, семечки подсолнечника, бриошь (мука пшеничная, яйцо куриное, масло растительное, молоко, масло сливочное, дрожжи)	200	19,72	13,37	23,18	323,73	490
Паштет из утиной печени с ряженкой и карамелизированной яблочной пастилой: утиная печень, морковь св, лук репчатый, молоко, тимьян св, чеснок св, масло сливочное, сливки 33%, ряженка, пастила (сахар, пюре фруктовое, глюкоза, желатин), конфитюр из баклажанов,(баклажаны свежие, курага, чернослив, орех кедровый, сахар песок, корица)кресс салат, бриошь (мука пшеничная, яйцо куриное, масло растительное, молоко, масло сливочное, дрожжи)	150	34,82	14,98	41,76	540,31	490
Паштет из мяса индейки с ананасовым конфитюром и палочками гриссини : индейка филе, сало свиное, сливки 33%, масло сливочное, вино красное столовое, тимьян св, перец горошком розовый, лавровый лист, конфитюр ананасовый, кресс салат, палочки грисини (мука пшеничная, масло растительное, яйцо куриное, масло сливочное, вода питьевая, дрожжи)	150	44,43	7,31	28,21	541,92	490
Салаты						
Греческий салат с муссом из сыра фета: помидоры свежие, перец болгарский подпеченый, каперсы консервированные, маслины с/к, масло растительное нерафинированное, салат листовой, сливки 33%, сыр фета, сыр творожный, огурцы свежие, соус свежие травы (зелень свежая, лимон, чеснок, масло растительное), лук сибует.	250	2,4	9,5	7,1	123	650
Салат с кальмарами свежим огурцом и перепелиным яйцом: кальмары с/м, огурцы св, яйцо перепелиное, майонез, сметана, горошек с/м, лук зеленый, редис свежий, кресс салат	200	14,92	9,71	2,29	182,33	630

Салат с хрустящим лососем и половинкой авокадо: лосось филе, сухари панировочные, кунжут, салат листовой, авокадо, сыр креметто, сметана 20%, *соус Унаги, зелень свежая, масло растительное, чеснок, кунжут	220	12,43	9,50	12,91	201,45	1150
Теплый салат с креветками, кальмарами и сыром страчателла: салат листовой, креветки тигровые с/м, кальмары с/м, масло растительное, чеснок свежий, соус ореховый, мед, горчица дижонская, соус соевый, зелень свежая, помидоры свежие, сыр пармезан	230	11,2	14,2	3,6	187,8	990
Хрустящие баклажаны с томатами: баклажаны свежие, крахмал картофельный, соус чили, помидоры черри, кресс	210	0,12	1,40	30,41	128,31	490
Зеленый салат с авокадо и вялеными томатами: авокадо св, шпинат св, салат мангольд, салат руккола, томаты вяленые, семечки подсолнечника, *соус бальзамический, мед, соус соевый, горчица дижонская, масло кунжутное, орех арахис, сок лимона, кресс салат	200	19,00	2,43	15,29	243,13	870
Цезарь с куриной грудкой: салат листовой, помидоры черри, гренки из белого хлеба, пармезан, куриное филе, соус Цезарь, (каперсы, сметана, майонез, тунец конс, сыр пармезан, зелень, лимон, перец ч/м чеснок.) яйцо перепелиное, кресс салат	230	14,50	10,56	5,15	193,29	690
Оливье с телячьим языком и красной икрой: язык отварной, картофель отварной, морковь отварная, майонез, горошек консервированный, огурцы консервированные, яйцо куриное, яйцо перепелиное, икра красная, горошек зеленый с/м, перец, зелень свежая	210	14,05	8,43	6,74	187,14	570

Наши Закуски

Картофельные драники с икрой из лесных грибов со сметаной: картофель свежий, яйцо куриное, масло растительное, грибы лесные с/м, сметана, лук репчатый, горчица дижонская, кресс салат	220	10,15	4,24	21,73	195,18	550
Оладьи из кабачков с сыром страчателла и красной икрой: сыр страчателла, икра красная, кресс салат, кабачки свежие, яйцо куриное, мука пшеничная, масло растительное.	185	7,4	14,4	11,7	206,1	650
Форшмак из лосося с авокадо и красной икрой: хлеб бриош (мука пшеничная, масло сливочное, молоко, дрожжи, яйцо куриное, сахар, соль, масло растительное), лосось с/с, майонез, лук репчатый, яблоки свежие, масло растительное, авокадо, икра красная, салат кресс, сахар тростниковый, масло кунжутное, масло растительное, соус соевый, имбирь, петрушка, чеснок, соус устричный	120	32,29	15,02	17,42	420,32	830
Муксун слабой соли на тостах из бородинского хлеба: муксун филе с/с, хлеб бородинский, сыр творожный, сыр фета, лук зеленый, редис свежий, заправка медово-горчичная (мед, горчица дижонская, майонез), лук репчатый красный, уксус яблочный, сахар песок, соль	170	9,4	7,7	19,2	184	590
Тар-тар из говядины с сорбе из горчицы: говядина вырезка с/м, лук репчатый, соль, перец ч/м, яйцо перепелиное, масло оливковое, кетчуп, *соус ворчестерский, лук зеленый, сливки 33%, сахар песок, молоко, горчица дижонская, желатин, глюкоза	160	11,52	15,23	15,15	225,22	750
Грузди бочкового посола с зеленым луком и сметаной: грузди соленые, укроп свежий, лук красный, лук зеленый, сметана	150	4,4	2,3	2,6	58,9	690
Ароматные малосольные огурчики: огурцы свежие, соль, сахар песок, перец черный горошком, чеснок свежий, укроп свежий, хрен свежий, лавровый лист, уксус 9%, лук репчатый красный, кинза свежая.	125	1,23	0,38	12,46	58,25	390

Рулетики из баклажанов с тертым сыром и чесноком: баклажаны св, сыр гауда, сметана, майонез, чеснок св, томат пронто, кресс салат	150	20,13	11,24	4,35	243,52	470
Рыбная доска: омуль х/к, рыба масляная х/к, лосось с/с, икра красная, блинчик (мука пшеничная, молоко, яйцо куриное, сахар, соль), лимон свежий, каперсы, кресс салат	220/60	5,45	13,04	1,87	108,73	1770
Мясная доска: утиная грудка копченая, ростбиф, сыровяленый окорок, копченая грудинка, каперсы консервированные, лук сибулет, чеснок маринованный, перец маринованный.	290	19,8	18	14,8	300	1590

Наши Супы

Крем-суп из тыквы с цыпленком гриль: тыква, сливки, лук репчатый, масло сливочное, соус свежие травы (зелень свежая, масло растительное, чеснок свежий, сок лимона), окорочка куриные, зелень свежая	280	9,28	4,46	7,98	133,29	450
Борщ с телятиной и ржаной гренок: картофель св, морковь св, капуста б/к, лук репчатый, свекла св, бульон сухой говяжий, лук зеленый, говядина б/к, чеснок св, сметана, хлеб бородинский, смалец(сало соленое, копченое, чеснок св), зелень	340/100	11,86	6,27	7,24	160,82	550
Домашняя солянка на копченом ребре: колбаски охотничьи, лук репчатый, огурцы консервированные, паста томатная, маслины, свинина ребра копченые, говядина б/к, лимон, сметана 20%, бульон сухой говяжий, лук зеленый	360	5,1	13,7	6,3	169	630
Уха из угольной трески и чавычи: чавыча филе, треска филе, картофель мини, морковь, помидоры свежие, лук сибулет, масло сливочное, пихта свежая, хлеб бородинский, можжевельник ягода сушеная, перец черный душистый горошком, лавровый лист, бульон сухой рыбный	320/45	4,3	2,1	4,8	56	870
Грибница из лесных грибов с картофелем и сметаной: смесь лесных грибов, масло растительное, картофель свежий, лук репчатый, лавровый лист, сметана, лук зеленый	340	4,3	6,1	3,6	86,4	430
Куриный суп с домашней пастой и фрикадельками: курица с/м, лук репчатый, соль, перец ч/м, морковь св, лапша домашняя, зелень свежая, куриный бульон сухой.	300	2,85	6,70	5,87	75,88	390

Рыба и морепродукты

Мурманская треска с базиликовым пюре: треска филе, перец ч/м, масло растительное, масло сливочное, картофель св, молоко, базилик свежий, сливки 33%, сыр пармезан, зелень свежая, чеснок св, сок лимона, кресс салат	110/150	9,8	16,3	6,8	213	1150
Морской окунь с картофельным пюре и томатами: окунь морской, лимон, масло сливочное, укроп свежий, чеснок свежий, масло оливковое, базилик свежий, картофельное пюре (картофель свежий, молоко, масло сливочное), лук сибулет, помидоры черри, кинза свежая, *соус чили, томат пронто, *соус устричный	90/180	8,5	5,9	12,3	135,8	730
Оладьи из лосося и молодого кабачка: лосось филе, лук репчатый, яйцо куриное, мука пшеничная, кабачки свежие, помидоры свежие, зелень, масло растительное, чеснок, сок лимона, лук сибулет, соус терияки	135/105	9,1	9,8	7,3	154,4	850
Обжаренное филе судака с молодым картофелем: судак филе, лимон, масло растительное, соль, перец ч/м, масло сливочное, кабачок свежий, картофель отварной, лук сибулет, соус свежие травы (зелень свежая, масло растительное, сок лимона, чеснок), кресс салат	120/190	9,9	21,12	6,32	255	890

Обжаренные котлеты из щуки с лесными грибами: щука филе, сливки 33%, лук репчатый, свинина сало, батон, грибы лесные с/м, чеснок свежий, мука пшеничная, молоко, масло сливочное, картофель свежий, зелень свежая, масло растительное, сок лимона, лук зеленый	110/190	11,6	21,2	10,9	281,4	630
Обжаренные гребешки с картофельным пюре, белыми грибами с картофельным пюре, белыми грибами и соусом из шпината: гребешок морской, картофельное пюре (картофель свежий, молоко, масло сливочное), грибы белые с/м, масло трюфельное, лук сибулет, кресс салат, шпинат с/м, сливки 33%, кетчуп, соус ворчестерский, соус устричный, перец черный молотый, соус соевый, соус демиглас.	210	12,1	8,4	8,8	159,9	1290
Тигровые креветки на гриле с бататом фри и соусом "Пармезан": креветки тигровые, сок лимона, *соус чили, *соус устричный, зелень свежая, чеснок св, перец ч/м, сливки 33%, сыр пармезан, розмарин свежий, картофель батат, соус свежие травы (зелень свежая, сок лимона, масло растительное, чеснок свежий)	90/150	9,6	10,3	4,1	147,4	1350

Птица

Куриные котлетки с картофельным пюре и грибной икрой: картофель свежий, молоко, масло сливочное, масло трюфельное, грибы лесные, лук репчатый, куриное филе, базилик свежий, масло растительное, кресс салат	120/150	9,19	9,47	7,82	151,82	570
Утиная грудка с пюре из сельдерея и соусом "Порто" утиное филе, лук репчатый, тимьян свежий, розмарин свежий, соус демиглас, вино столовое, *сироп клубника, сельдерей корень, сливки 33%, масло сливочное, брусника с/м, лук сибулет, салат кресс, соус свежие травы (зелень свежая, сок лимона, масло растительное, чеснок свежий)	120/135	9,5	10,1	6,9	168,8	890

Мясо

Бефстроганов с грибами и картофельным пюре: говядина вырезка, грибы лесные, лук репчатый, сливки 33%, горчица дижонская, чеснок, масло растительное,масло сливочное, картофель свежий, молоко, зелень свежая, лук сибулет, огурцы консервированные, лук репчатый красный.	140/130	10,1	16,1	6,6	211,7	950
Томленный говяжий язык с зеленой гречей и луковыми чипсами: язык говяжий, лук репчатый, тимьян, розмарин свежий, масло растительное, вино красное, портвейн, соус демиглас, греча зеленая, пармезан, сливки 33%, масло растительное, зелень свежая, чеснок св, лук жареный сушеный, шпинат свежий	140/140	6,8	10,4	9	156,6	850
Томленный ягненок с молодым картофелем и томатами: баранина, помидоры черри, лук репчатый, лук зеленый, картофель мини, перец чили, кинза свежая, томат паста, соус ворчестерский,томат пронто, соус чили, чеснок, масло растительное	330	3,7	7,7	12,2	132,9	790
Домашние котлеты с картофельным пюре и грибным рагу: говядина б/к, сало свиное, куриное филе, лук репчатый, соль, перец ч/м, шампиньоны св, вешенки св, сливки 38%, пармезан, масло растительное, горчица столовая, пюре картофельное (картофель св, соль, молоко, масло сливочное), зелень свежая, огурцы соленые, помидоры соленые, кресс салат, перец болгарский, редис.	150/200	10,9	16,4	9,8	203,87	790
Тартифлет с сыром Камамбер и фермерской телятиной: картофель свежий, масло сливочное, тимьян свежий, говядина вырезка, горчица дижонская, вешенки свежие, сливки 33%, сыр камамбер, сыр пармезан, базилик сухой, кресс салат	100/220	22,29	12,97	13,42	306,19	1190

Мясо на гриле

Филе миньон с перечным соусом и картофельными оладьями со шпинатом: говядина вырезка с/м, розмарин свежий, масло оливковое, масло трюфельное, зелень свежая, сок лимона, чеснок св, *соус демиглас, масло оливковое, картофель, масло сливочное, мука пшеничная, шпинат	145/140	13,6	12,6	7,2	197	1450
Фланк стейк с обжаренными вешенками и трюфельным пюре: Говядина покромка, масло растительное, *соус соевый, "соус мирин, *соус ворчестерский, *соус устричный, *соус демиглас, грибы вешенки, картофель свежий, масло сливочное, молоко, масло трюфельное, соус свежие травы (зелень свежая, чеснок свежий, масло растительное), кресс салат	140/165	13,09	11,11	6,48	229,9	1590
Стейк Мачете с салатом из огурца и сельдерея с трюфельным соусом: говядина мачете, кетчуп, соус демиглас, соус ворчестерский, вино столовое, соус устричный, соус соевый, перец ч/м, масло трюфельное, огурцы свежие, сельдерея стебель, лук сибулет, сыр пармезан, зелень свежая, масло растительное, чеснок, сок лимона.	210	14,6	16,7	4,1	226,34	1550
Кебаб из фермерского барашка подаем с овощами и томатным соусом: баранина с/м, сало св, соль, перец, лук репчатый, паприка, лаваш, помидоры св, кинза свежая, лук маринованный, зерна граната, перец чили маринованный, соус томатный (томат паста, чеснок, томат пронто, соус чили, соус ворчестерский, соль, кинза, перец ч/м)	190/230	5,69	10,54	10,96	137,18	950
Кебаб из телятины с сыром подаем с овощами и томатным соусом: говядина б/к, свинина б/к, лук репчатый, сыр гауда, батон, молоко, масло сливочное, сало свиное свежее. лаваш, помидоры св, перец чили маринованный, кинза свежая, лук маринованный, зерна граната, соус томатный (томат паста, чеснок, томат пронто, соус чили, соус врчестерский, соль, кинза, перец ч/м)	190./230	12,9	19,9	14,4	288,3	890
Кебаб из курицы подаем с овощами и томатным соусом: курица с/м, соль, перец, лук репчатый, паприка, лаваш, помидоры св, кинза свежая, лук маринованный, перец чили маринованный, зерна граната, соус томатный (томат паста, чеснок, томат пронто, соус чили, соус ворчестерский, сахар, соль, кинза, перец ч/м)	190/230	7,19	11,04	11,42	154,50	730
Шашлык из лосося с брокколи и цукини: лосось филе, брокколи, кабачки, лимон, семечки тыквенные, семечки подсолнечника, гранат, соус соевый, *сироп кленовый, *соус чили сладкий, паста арахисовая, масло оливковое, масло кунжутное	150/120	14,9	10,9	3,3	171	1690
Кусочки свиной шейки маринованные с базиликом, подаем с овощами и томатным соусом: свинина б/к, базилик сухой, соль, перец, лук репчатый, паприка, лаваш, помидоры св, кинза свежая, лук маринованный, зерна граната, перец чили маринованный, соус томатный (томат паста, чеснок, томат пронто, соус чили, соус ворчестерский, соль, кинза, перец ч/м)	200/230	16,92	11,01	12,00	244,31	770
Каре дагестанского барашка с овощами и томатным соусом: каре ягненка, лук репчатый, перец ч/м, лаваш, помидоры свежие, кинза, лук репчатый красный, масло растительное, сахар, уксус 9%, соус томатный (томат паста, чеснок, томат пронто, соус чили, соус ворчестерский, сахар, соль, кинза, перец ч/м), гранат, перец чили маринованный, сумах	230/250	9,6	11,7	10,7	186,8	1490

Гарниры

Овощи - гриль: баклажаны св, перец болгарский, цукини, зелень св, перец чили, чеснок свежий, соль, масло растительное.	150	0,13	0,99	6,72	32,05	330
Оладьи из кабачков: кабачки свежие, яйцо куриное, мука пшеничная, масло растительное, кресс салат	150	8,6	20,2	21,3	301,6	330
Картофель фри с пармезаном и трюфелем: картофель фри с/м, сыр пармезан, масло трюфельное, масло растительное, грибы шампиньоны, маслины б/к, масло сливочное.	140	4,2	39,6	18,8	449,5	390

Жареный картофель с луком: картофель св, лук репчатый, масло растительное, лук зеленый	150	3,5	14	28,8	255,5	230
Пюре картофельное: картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль, кресс салат	150	4,87	2,51	16,70	120,68	250
Молодой картофель, обжаренный с розмарином: картофель отварной, масло сливочное, растительное, соль, перец ч/м, розмарин	200	0,22	1,86	18,09	81,81	230

Пельмени и вареники

Пельмени с лососем в сливочно - шпинатном соусе: лосось филе, минтай филе, масло сливочное, лук репчатый, сливки, яйцо куриное, мука пшеничная, молоко, базилик свежий, масло растительное, шпинат свежий, сок лимона, кресс салат	230	8,1	16,9	13,9	241	690
Пельмени с ягненком с соусом из мацони с тархуном: баранина, куриное филе, лук репчатый, кинза, кориандр молотый, специи хмели сунели, мука пшеничная, яйцо куриное, мацони, тархун свежий, перец душистый, лавровый лист	200/45	7,1	2,4	28,4	164	470
Вареники с квашеной капустой: капуста квашеная, масло сливочное, масло растительное, мука пшеничная, яйцо куриное, зелень свежая, масло растительное, чеснок, сок лимона.	210	5,5	8,1	26,4	200,75	390
Уральские пельмени из трех видов мяса - говядины, свинины и курицы; подаются в бульоне с русской горчицей, хреновиной или сметаной - на выбор: говядина, свинина, куриное филе, лук репчатый, мука пшеничная, яйцо куриное, соль, перец ч/м, сметана, горчица, хреновина	200/30	13,98	11,20	2,73	181,58	450

Домашняя выпечка

Пирожок с луком и яйцом: лук зеленый свежий, яйцо куриное, соль, масло сливочное, тесто дрожжевое (мука пшеничная, масло сливочное, дрожжи, сахар, соль, яйцо куриное)	50	21,29	10,10	30,41	353,62	130
Пирожок с цветной капустой: сливки, капуста цветная, масло растительное, масло сливочное, соль, перец ч/м, тесто дрожжевое (мука пшеничная, масло сливочное, сахар, соль, яйцо куриное, масло растительное)	50	8,20	23,50	37,20	393,00	130
Пирожок с куриной печенью и сливками: печень куриная, сливки, лук репчатый, морковь свежая, масло сливочное, тесто дрожжевое (мука пшеничная, масло сливочное, сахар, соль, яйцо куриное, масло растительное)	50	17,60	27,27	36,90	463,90	130
Расстегай с семгой: семга филе с/м, лук репчатый, масло сливочное, соль, перец ч/м, зелень, тесто дрожжевое (мука пшеничная, масло сливочное, дрожжи, сахар, соль, яйцо куриное), яйцо куриное	50	42,92	19,29	36,41	609,03	250
Хлеб пшеничный с трюфельным сливочным маслом: мука пшеничная, дрожжи, масло растительное, смесь хлебобулочная, масло сливочное, масло трюфельное, шампиньоны свежие, сахар песок, маслины б/к	240	7,6	14	51,9	364	290
Хлеб таежный с трюфельным сливочным маслом: мука пшеничная, дрожжи, масло растительное, смесь хлебобулочная, клюква сушеная, масло сливочное, масло трюфельное, шампиньоны свежие, сахар песок, маслины б/к, семена подсолнечника, семена льна, семена кунжута	240	8	24,3	33,2	383,4	290
Хлеб бородинский с трюфельным сливочным маслом: мука ржаная, солод жидкий, дрожжи, тмин, мука пшеничная, дрожжи, яйцо куриное, кориандр, масло растительное, масло сливочное, масло трюфельное,	240	4,1	15,4	38,7	309,4	290

Десерты

Мильфей со свежими ягодами клубничным соусом и кремом из взбитых сливок: тесто сахарное(белок, сахар, сливочное масло, мука пшеничная), молоко, сливки 38%, сахар песок, мука пшеничная, ванилин, яйцо куриное, *пюре клубничное с/м, пудра сахарная, ягоды свежие, мята свежая, кресс салат	170	9,57	2,19	15,77	157,97	630
--	------------	------	------	-------	--------	------------

Бананово-творожный десерт с прослойкой из миндального бисквита и соусом из манго: сырки творожные, сливки , шоколад, бананы, *пюре фруктовое манго, сахар, яйцо миндальная пудра, крахмал, ягоды свежие, кресс салат	230	7	11,5	32,6	261,4	590
Шоколадный фондан с шариком мороженого и ягодным соусом: шоколад горький 70%, шоколад белый, масло сливочное, яйцо куриное,сахар песок, пудра сахарная, мука пшеничная, мороженое ванильное, кресс салат, голубика, вишня с/м, гель кондитерский	100/90	4	19,2	31,1	313,4	470
Крем брюле с карамельной корочкой: сливки 38%, сахар песок, желток куриного яйца, стручки ванили, ягоды свежие, кресс салат	120	30,18	5,21	20,38	373,93	430
Черемуховый медовик с кремом из вареного сгущенного молока и томлеными вишнями: мед, масло сливочное, сода пищевая, яйцо куриное, мука пшеничная, *мука черемуховая, сметана, молоко сгущенное, сливки 33%, вишня с/м, крахмал картофельный, сахар песок, кресс салат	120/70	14,02	4,05	39,65	300,95	430
Шоколадно - грушевый торт из белого и темного шоколада с грушевым пюре и ореховым крамблом: шоколад молочный, яйцо куриное, пудра сахарная, мука пшеничная, какао порошок, разрыхлитель теста, молоко, сливки, желатин, орех фундук, сахар песок, сыр маскарпоне, ванилин, глюкоза, *пюре грушевое, груша, желатин, корица, мед, пектин, кресс салат, ягоды свежие	150/60	7	29,4	39,3	449,7	550
"Творожная шкатулка" легкий мусс из фермерского творога с вишневым желе и соусом из вишен: вишня с/м, сахар, гель кондитерский, творог, мука пшеничная, яйцо куриное, сливки желатин, лен семена, кунжут, *смесь Кнуспер, мята	120/60	10,14	6,26	31,05	240,54	450
Медовик со сметанным кремом и ягодным соусом: яйцо куриное, масло сливочное, сахар песок, мед натуральный, мука пшеничная, сода пищевая, сметана,ягоды с/м, (вишня, облепиха, ежевика,черника) корица, крахмал картофельный, шоколад, пудра сахарная, кресс салат	120/20	15,24	4,14	40,68	316,45	390
"Наполеон" с заварным кремом и соусом из вишен: тесто слоеное, молоко, сливки, сахар песок, мука пшеничная, ванилин, яйцо куриное, соус вишневый (вишня с/м, корица, гвоздика, ром), кресс салат	120/30	4,9	17,4	43,5	353	390
Мороженое шоколадное, ванильное и фисташковое, лайм, манго-маракуйя: мороженое шоколадное, мороженое ванильное, мороженое фисташковое, сорбет манго-маракуйя, сорбет лайм, мята свежая	50	19,84	4,94	12,01	246,35	230

***Соус Демиглас сухой :** Пшеничная мука, картофельный крахмал, растительный жир, сахар, соль, ароматизаторы, дрожжевой экстракт, йодированная соль, овощи, (лук, томаты, корень сельдерея), загуститель E1422, экстракт солода, карамельный сироп, мальтодекстрин, специи и пряности (паприка, чеснок, тимьян, лавровый лист), соевый соус, регулятор кислотности (лимонная кислота).

Бульон сухой говяжий:Соль, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия, гуанилат натрия, инозинат натрия), мальтодекстрин, сахар, растительный жир, ароматизаторы (содержат молочные продукты), краситель сахарный колер III, фарш говяжий сухой.

Соус бальзамический: концентрированный виноградный сок, бальзамический уксус 38 % (винный уксус, виноградное сусло, краситель E-150d) натуральный ароматизатор «Сливочный», сливки, загуститель конжаковая камедь E425. Массовая доля уксусной кислоты 3 %.

Соус унаги: японское сладкое рисовое вино мирин (сакэ), соевый соус, рыбный бульон и мед

Соус ворчестерский: Вода, уксус солодовый, сахар, уксус винный, соевый соус, соль, манго-кинней, винные добавки, паста томатная, специи, ром, натуральные ароматизаторы, смородиновый сироп, краситель E150C.

Соус чили: вода, сахар, виноградный уксус, соль, фруктоза, крахмал, свежий чеснок, перец Чили, перец сладкий, лук, лимонная кислота, глутамат натрия, бензоат натрия, сорбат калия, ксантановая камедь

Соус устричный: сахара, соли, устричной эссенции и кукурузного крахмала в качестве загустителя.

Сироп кленовый: сироп кленовым вкусом производится исключительно из натурального кленового сока, собранного в оптимальное время, и сахара, содержание которого в нем составляет 65%.

Сироп клубника: Сахар, вода, концентрированный сок клубники, концентрированный сок бузины, ароматизатор, регулятор кислотности: лимонная кислота, краситель: E129. Минимальное содержание фруктовых соков: 19%, включая 18% клубничного сока.

Соус соевый: вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.

Пюре фруктовое клубника: бланшированная клубника, сахар 10%, антиокислитель (аскорбиновая кислота E300), регулятор кислотности (лимонная кислота E330).

Пюре фруктовое манго: бланшированное манго Альфонсо, сахар 10%, аскорбиновая кислота, лимонная кислота.

Пюре фруктовое груша: бланшированная груша, сахар 10%, аскорбиновая кислота, лимонная кислота.

Сорбет манго-маракуйя: Пюре из маракуйи, вода питьевая, сахар, глюкоза, кусочки манго, глюкозный сироп, пюре из манго, сок лимонный концентрированный, загустители: камедь рожкового дерева, пектины; белок гороховый, волокна цитрусовые, стабилизатор гуаровая камедь, ароматизатор натуральный.

Сорбет лайм: вода питьевая, сахар, декстроза, пюре лайма (лайм 100%), комплексная пищевая добавка: стабилизатор (карбоксиметилцеллюлоза, гуаровая камедь, каррагинан), эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот).

Бульон сухой куриный: Соль, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия, гуанилат натрия, инозинат натрия), мальтодекстрин, сахар, ароматизаторы (содержат молочные и яичные продукты), растительное масло, куркума, краситель сахарный колер III, фарш куриный сухой.

Мука черемуховая: черемуха сухая молотая

Сливки растительные: вода питьевая, жир растительный пальмоядровый, сахар, белок молочный, эмульгаторы (E420ii, E472e, E322, E435), стабилизаторы (E463, E401), соль, ароматизатор, краситель – бета-каротин.

Пралине фундучное: фундук; сахар; эмульгатор: соевый лецитин

Глюкозный сироп (кукуруза, пшеница), вода

Смесь Кнуспер: Сахар, глюкозный сироп, растительное масло, мед, эмульгатор: лецитин, сливки сухие, ароматизатор

Бульон сухой рыбный: соль, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия, гуанилат натрия, инозинатрия), мальтодекстрин, крахмал кукурузный, растительный жир, треска сушеная, ароматизаторы, соевый соус сухой, экстракт куркумы, белый перец, лавровый лист, краситель сахарный колер III. Продукт может содержать незначительные

количества глютена, горчицы, сельдерея, молочных и яичных продуктов

Соус терияки: Вода Имбирь свежий Сахар. - Соус соевый. Крахмал. Белое вино. Соль чесночная.