

Блюдо	Состав блюда, дополнительная информация	Выход блюда, гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Энергетическая ценность	Цена, руб.
			на 100 гр., ккал					
ГАРНИРЫ								
Греча с пармезаном	Гречка, растительное масло, соль, пармезан. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Лактоза.	170	12,9	8,1	51,2	329,3	576,0	300,00
Картошка по-деревенски	Картофель, сливочное масло, шалфей, розмарин, чеснок. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Чеснок, лактоза. "	150	1,9	6,0	18,4	135,0	203,0	300,00
Пюре картофельное	Картофель, сливки, сливочное масло, мускатный орех, пармезан. Будьте внимательны в этом блюде есть: Лактоза, мускатный орех. Срок хранения: 12ч + 4-6С*	170	2,9	9,1	15,6	156,4	265,0	300,00
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА								
Цыпленок табака	Цыпленок, аджика, растительное масло. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Острый перец.	695	18,2	18,1	0,5	238,2	360,0	950,00
Чакапули из ягненка	Ягненок на кости, петрушка, зеленый лук, зеленый чили перец, ткемали, тархун, лук, чеснок. Будьте внимательны в этом блюде есть: Чеснок, чили, лук, петрушка. Срок хранения: 12ч + 4-6С*	360	12,0	10,7	1,3	149,5	597,0	750,00
Горячие закуски								
Аджасандали	Паприка, баклажаны, лук репчатый, чеснок, томаты, специи, тимьян и кайенский перец. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Чеснок, лук, острый перец.	220	1,6	0,2	9,4	46,1	101,0	350,00
Долма в виноградных листьях по-авлабарски	Говядина, свиное сало, виноградные листья, специи, рис. Мацони, чеснок, кинза, петрушка. Будьте внимательны в этом блюде есть: Чеснок, кинза, петрушка, лактоза (мацони). Срок хранения: 12ч + 4-6С*	155	6,9	15,5	8,8	202,8	314,0	450,00
Лобио " Батумела" в горшочке	Фасоль, лук, чеснок, специи, кинза, петрушка. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Лук, чеснок, кинза, петрушка.	300	0,6	2,8	1,3	32,4	98,0	350,00
ДЕСЕРТЫ, СЫРЫ								
Пирожное картошка	Песочное печенье, какао, молоко сгущённое вареное, грецкий орех, масло сливочное. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Грецкий орех, лактоза, глютен.	50	23,65	7,39	33,84	377,74	188,87	200,00
Тирамису	Печенье Савоярди, кофе, амаретто, маскарпоне, яйцо, сахар, какао. Срок хранения: 12ч +4-6С*. Будьте внимательны, в этом блюде есть: Глютен, алкоголь, лактоза, яйцо.	200	8,2	20,4	25,0	316,1	632,0	450,00
Чизкейк "Пробка" с апельсиновым конфиюром	Песочное печенье: мука, сахарная пудра, соль, яйцо, сливочное масло. Крем: козий сыр Шавру, сливки, сливочный сыр, заварной крем. Апельсиновый конфиюр, апельсиновый соус, мята. Срок хранения 12ч +4-6 часов Будьте внимательны, в этом блюде есть: Лактоза, глютен, апельсин, яйцо.	190	4,8	13,1	22,4	227,0	438,0	390,00

Медовик	Тесто: яйцо, сахар, мука, сода, мед, сливочное масло. Крем: сметана, сахар, сливки 35%, сахарная пудра. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Мед, глютен, лактоза, яйцо.	150	3,5	18,3	38,3	331,8	497,0	450,00	
ЗАВТРАКИ									
Домашние сырники с фермерской сметаной	Творог, яйцо, мука, сахар, растительное масло, сметана. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Яйцо, глютен, лактоза.	200	11,9	13,9	51,6	379,1	752,0	390,00	
Овсяная каша	Овсянка, сливочное масло, сахар. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Глютен, лактоза, сахар.	250	6,02	5,52	32,08	204,6	511,5	180,00	
Оладьи из цуккини с сыром страчателла	Цуккини, яйцо, мука, базилик, соль, растительное масло. Подаем со страчателлой. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Яйцо, глютен, лактоза.	200	2,8	22,4	2,2	221,3	447,0	490,00	
ЗАКУСКИ									
Вителло Тоннато	Телятина. Соус: анчоусы, майонез, тунец, каперсы, белое вино. Руккола. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Анчоус, вино, майонез (горчица, яйцо, цитрусовые).	145	13,8	20,5	1,1	244,0	358,0	460,00	
Жареные артишоки с пармезаном	Артишоки, чеснок, вино, масло растительное, пармезан, петрушка	135	4,2	8,1	9,7	128,7	212,0	690,00	
Запеченная цветная капуста с соусом из анчоусов	Цветная капуста, сливочное масло, соус на основе домашнего майонеза и анчоусов, пармезан. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Лактоза, анчоусы, майонез (горчица, яйцо, цитрусовые).	200	5,1	12,9	4,0	152,7	335,0	420,00	
Оливки	Итальянские большие оливки Тонде с косточкой. Срок хранения: 12ч +4-6С*	100	1,6	23,7	0,0	219,7	219,0	250,00	
Пармиджана	Баклажан, томатный соус Наполи, моцарелла, пармезан, базилик, оливковое масло. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Глютен, лактоза, лук (в томатном соусе).	250	6,7	14,0	3,2	165,3	387,0	550,00	
Хумус с запеченным баклажаном	Состав: Баклажан, хумус (нут, тахини (кунжутная паста), оливковое масло, зира, сок лимона), перетертые томаты, соус: зеленый чили, кинза, мята, лук шалот, оливковое масло, специя заатар. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Чили, цитрусовые, кинза, чеснок, лук шалот, кунжут.	220	3,2	15,4	6,3	176,3	392,0	650,00	
МЯСО									
Рубленный стейк по-деревенски	Мраморная говядина, помидоры, листья салата, греча, пармезан. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Лактоза.	400	14,5	9,5	18,7	243,1	972,6	1 190,00	
Фирменный Бургер "Пробка"	Домашняя булочка, котлета для бургера (мраморная говядина), плавленный сливочный сыр, майонез, соус барбекю, лук шнит, маринованный красный лук, помидоры, горчица зернистая, трюфельное масло, корнишоны, винный уксус. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Лактоза, глютен, горчица, лук, майонез, соус барбекю.	400	17,9	12,0	12,3	258,2	1 087,35	1 190,00	
Цыпленок алла дьявола на углях	Фермерский цыпленок, тимьян, шалфей, розмарин, перец чили, чеснок, табаско, белое вино, микс из салатов (айсберг, руккола, кучерявица), красный лук, черри. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Чили, чеснок, лук, табаско, алкоголь	375	14,4	11,2	1,7	180,6	677,3	1 090,00	
ПАСТА									

Макарончини с крабом	Домашняя паста, краб, сливки, соус наполи, чеснок, перец чили. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Чили, чеснок, глютен, яйцо, лактоза.	310	11,3	8,4	26,0	239,0	742,0	1 190,00
Мальтальяти с ragu из утки	Домашняя паста (мука, соль, вода), утиные ножки, морковь, лук, сельдерей, оливковое масло, сливочное масло, чеснок, розмарин, шалфей, тимьян, красное вино, пармезан. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Лук, глютен, яйцо, чеснок, лактоза, морковь, сельдерей, алкоголь."	350	13,6	10,0	23,8	257,0	886,7	750,00
Паста Тайерин с сальсичей из Бра	Домашняя паста (мука, соль, вода), Сальсича (говядина, лук, растительное масло, гвоздика, кориандр, паприка, мускатный орех, вино) сливочное масло, пармезан.	270	12,12	10,37	21,65	237,21	640,46	850,00
Римская паста	Паста Каламарата фабричная ,сливочное масло, пармезан, пекорино, перец черный, розовый, зеленый.. Выход в граммах: 302 Калл: 921 / 1 порция Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Лактоза, глютен, перец) В 100 г: белки - 8,7 г, жиры - 16,7 г, углеводы - 29,9 г Энергетическая ценность на 100 г, ккал: 305,2	300	16,7	8,7	29,9	305,2	921,8	750,00
Спагетти Фруtti ди маре	Фабричная паста, осьминог, каракатица, кальмары, креветки, чеснок, чили, петрушка, домашний томатный соус наполи, базилик, черри, белое вино. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Чеснок, чили, глютен, петрушка, морепродукты, алкоголь."	570	5,1	12,6	14,0	152,5	945,7	1 690,00
Тальолини с креветками и цуккини	Фабричная паста, креветки, цуккини, чеснок, петрушка, масло сливочное, бульон рыбный	350	11,63	7,79	22,62	226,25	786,21	790,00
Тальятелле с кроликом	Домашняя паста (мука, соль, вода), ножка кролика, лук шалот, оливковое масло, сливочное масло, чеснок, розмарин, белое вино. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Лук, глютен, яйцо, лактоза, чеснок, алкоголь.	320	16,2	8,9	24,7	280,3	896,9	750,00
Тортелли с бурратой	Домашняя паста (мука, соль, вода), сыр буррата, сливочное масло, пармезан. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Лактоза, глютен.	210	34,8	5,5	12,4	385,2	809,0	850,00
ПИЦЦА								
Маргарита	Мука, дрожжи, соль, оливковое масло, вода, томатный соус, базилик, орегано, пармезан, перец, моццарелла фиор ди латте. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Дрожжи, глютен, лактоза	340	10,4	11,4	22,5	229,1	778,8	550,00
Пицца Наполи	Мука, дрожжи, соль, оливковое масло, вода, томатный соус, базилик, моцарелла фиор ди латте, каперсы, анчоусы, соль	490	5,6	8,5	24,03	180,54	885,18	890,00
Пицца с кремом из трюфеля и прошутто котто	Мука, дрожжи, соль, оливковое масло, вода, сыр моцарелла, пармезан, прошутто котто, соус трюфельный	520	10,22	9,48	24,87	229,43	1 193,06	850,00
Пицца с мортаделлой и фисташками	Мука, дрожжи, соль, оливковое масло, вода, пармезан, перец, моцарелла фиор ди латте, колбаса Мортаделла, крем из фисташек(оливковое масло, фисташки. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Дрожжи, глютен, лактоза, орехи	415	10,82	9,07	27,06	241,94	1 005,24	890,00
Пицца с прошутто и рукколой	Мука, дрожжи, соль, оливковое масло, вода, сыр моцарелла, пармезан, прошутто кулателло, руккола. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Дрожжи, глютен, лактоза.	400	7,35	13,76	31,23	246,08	1 068,74	890,00

Пицца с салями	Мука, дрожжи, соль, оливковое масло, вода, томатный соус, салями, перец, моцарелла фиор ди латте. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Дрожжи, глютен, лактоза.	375	10,43	13,07	20,26	227,21	1 074,69	750,00
Пицца четыре сыра	Мука, дрожжи, соль, оливковое масло, вода. Горгонзола, пармезан, таледжио, моцарелла для пиццы. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Дрожжи, глютен, лактоза.	330	14,57	14,45	23,35	282,31	1 039,33	750,00
Фокачча	Тесто: вода, соль, дрожжи, оливковое масло Sole, мука для пиццы Капуа. Орегано, пармезан. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Дрожжи, глютен, лактоза.	240	11,07	8,75	37,83	285,95	698,57	250,00
РИЗОТТО								
Ризотто алла маринара	Рис Карнароли, томатный соус, морепродукты (мидии, каракатицы, кальмары, креветки), пармезан, сливочное масло, петрушка, чеснок, чили, белое вино. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Чили, чеснок, морепродукты, лактоза, петрушка, алкоголь."	420	4,0	2,0	9,8	83,8	369,5	1 290,00
Ризотто с щечками теленка	Рис Карнароли, щечки теленка, мука, оливковое масло, лук, морковь, сельдерей, цедра лимона, тимьян, пармезан, розмарин, шалфей, чеснок, красное вино. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Лук, глютен, лактоза, морковь, сельдерей, цедра лимона, чеснок, алкоголь."	600	9,5	9,4	12,1	171,4	740,5	950,00
РЫБА								
Дорада, запеченная по-сицилийски	Филе дорадо, помидоры, томатный соус, чеснок, пеперончино, цедра лимона, петрушка, оливковое масло. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Чеснок, чили, цедра лимона, петрушка.	400	4,2	9,1	1,1	78,8	339,7	1 340,00
Лосось на гриле	Лосось, салат айсберг и кучерявица, яблоко, огурец, лимон, горчица, мед, оливковое масло. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Лимон, горчица, яблоко.	320	8,9	9,0	1,6	122,1	399,3	1 150,00
Осьминог по-сицилийски	Щупальца осьминога, лук шалот, чеснок, чили, белое вино, помидоры, томатный соус, зелень, домашний хлеб пульезе. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Лук, чеснок, чили, глютен, алкоголь.	320	3,3	9,8	8,8	103,7	352,9	1 900,00
Треска, запеченная с оливками и томатами	Треска, мука, оливки, томаты, каперсы, чеснок, острый перец, оливковое масло, белое вино. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Глютен, чеснок, чили, алкоголь.	250	3,4	9,2	2,4	77,2	193,7	790,00
САЛАТЫ								
Капрезе с Бурратой	Мы покупаем фермерскую буррату, которую нам привозят в тот же день, когда она готова. Не забудьте взять фокаччу! Состав: Буррата, помидоры, орегано, базилик. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Лактоза.	310	31,1	0,2	0,7	283,5	756,9	850,00

Салат с индейкой и гранатом	Ромейн, айсберг, руккола, кучерявец. Стебель сельдерея, помидоры черри, зерна граната. Рулет из индейки: филе индейки, шалфей, розмарин, тархун, чеснок, лайм, мед, белое вино, оливковое масло, соль, специи. Заправка: оливковое масло, дижонская горчица, апельсиновый и лаймовый сок, базилик. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Мед, горчица, чеснок, цитрусовые, тархун, шалфей, сельдерей, алкоголь.	185	14,3	6,3	2,6	164,4	305,7	570,00	
Салат с камчатским крабом, авокадо и грейпфрутом	Ромейн, айсберг, кучерявец, руккола, авокадо, грейпфрут, отварной краб (дальневосточный), лимон, базилик. Соус: оливковое масло, табаско, соевый соус, лимонный сок, мед. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Мед, табаско, цитрусовые, соевый соус.	220	12,8	5,8	2,2	146,5	339,9	1 190,00	
Салат с киноа	Киноа, помидоры, огурец, авокадо, мангольд, сельдерей, бальзамический крем. Срок хранения: 12ч + 4-6С*	190	11,5	6,7	31,1	254,5	480,4	690,00	
Салат со свеклой, рикоттой и горгонзолой	Ромейн, монгольд, кучерявец, горгонзола, рикотта, свежая и запечённая свекла, оливковое масло, бальзамический уксус, тыквенные семечки, мед, ростки гороха. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Мед, лактоза, тыквенные семечки.	236	12,3	4,8	7,9	161,3	386,3	550,00	
Теплый салат с телятиной	Отварная телятина, ромейн, айсберг, руккола, кучерявец, помидоры, оливки таджакские, бальзамик, оливковое масло, красный лук. Соус Сальса Верде: корнишоны, каперсы, базилик, желток, анчоусы, оливковое масло, петрушка, чеснок, винный уксус, мякоть домашнего хлеба. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Содержит рыбу! Анчоусы, яйцо, лук, чеснок, петрушка, глютен.	270	9,2	8,5	3,1	128,6	347,1	600,00	
СУПЫ									
Аньолини с телятиной в бульоне	Телятина, вино, паста, морковь, лук, сельдерей, пармезан, мортаделла, масло оливковое, масло сливочное, зелень, говяжий бульон. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Лук, глютен, лактоза, алкоголь.	240	1,3	2,4	7,2	49,9	119,8	690,00	
Куриный суп с домашней пастой	Куриный бульон, лук шалот, морковь, сельдерей, домашняя паста, зелень, петрушка, пармезан. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Лук, лактоза, глютен, петрушка, морковь, сельдерей.	330	2,6	6,5	5,0	69,0	228,9	500,00	
Средиземноморская рыбная похлебка	Рыбный бульон, томатный соус, чеснок, лук, зелень, морепродукты: лосось, креветки, кальмар, каракатица, мидии. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Лук, чеснок, зелень.	320	1,6	14,6	1,0	76,2	252,8	850,00	
Томатный крем- суп	Помидоры, картофель, сельдерей, морковь, репчатый лук, чеснок, крем из сушеных помидоров, оливковое масло. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Лук, чеснок, морковь, сельдерей.	310	8,7	0,9	4,7	100,9	313,8	500,00	
Харчо	Говядина, смесь специй, тклапи (высушенное пюре из мякоти сливы ткемали), рис, томатная паста, орехи, лук, чеснок, перец чили. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Специи, орехи, лук, чеснок, чили.	240/60	13,1	14,0	2,6	184,2	552,5	450,00	
ХАЧАПУРИ									

Кубдари, пирог с мясом из Сванетии	Мука, вода, соль, сахар, дрожжи. Начинка: говядина, свинина, сванская соль, тимьян, чили, сухая аджика, кондари, уцхо-сунели, лук, чеснок. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Глютен, лук, чеснок, специи, чили, дрожжи, сахар.	450	12,02	9,81	22,36	236,87	1 065,93	650,00	
Мегрельский с сыром	Мука, вода, соль, сахар, дрожжи. Начинка: сулугуни, чканти. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Лактоза, глютен, дрожжи.	470	11,79	12,58	25,34	257,77	1 211,79	550,00	
Пеновани, слоёный хачапури с сыром	Слоеное дрожжевое тесто, сыр сулугуни и имеритинский, яйцо. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Лактоза, яйцо, глютен, дрожжи.	195	12,8	20,8	15,7	301,0	597,5	350,00	
ХИНКАЛИ									
Месхури с бараниной и копченым сулугуни	Тесто: мука, вода, соль. Начинка: лопатка баранины, лук, кайенский перец, хлопья чили перца, сухая кинза, свежая кинза, запран, куриный бульон. Соус: сливочное масло, молотый перец, соль морская, сулугуни копчёный. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Острый перец, лук, кинза, глютен, лактоза.	210	18,77	8,07	20,33	282,51	593,27	590,00	
Мини хинкали с говядиной в перечном соусе	Тесто: мука, вода, Начинка: говядина, лук, кинза, соль морская. Соус: масло сливочное, горгонзола, пармезан, черный перец. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Глютен, лактоза, лук, кинза.	170	35,96	9	10,05	399,8	679,66	690,00	
ХЛЕБ									
Шотис Пури с собой	Мука, соль, вода, дрожжи. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Глютен, дрожжи.	400	6,6	0,6	47,5	221,9	931,0	250,00	
Буханка безглютенового хлеба	Мука из зеленой гречи, дрожжи, специи (соль, сахар), тыквенные семечки, семена льна. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: тыквенные семечки, семена льна.	900	8,5	14,8	39,3	324,9	2 923,0	650,00	
Буханка домашнего хлеба	Почти 100-летняя закваска, мука baguettefrance, ржаная, caputo, мультизлаковая, семена льна, подсолнечника, семечки тыквенные, вода, соль. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Глютен, лактоза, семечки.	600	7,2	3,8	48,0	255,2	1 276,0	650,00	
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ									
Ассорти пхали	Свекла, болгарский перец, баклажан, грецкие орехи, винный уксус, кинза. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Орехи, чеснок, кинза.)	170	23,2	5,7	19,9	310,9	528,5	450,00	
Баже с курицей	Филе курицы, орехи, специи, куриный бульон. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Орехи.	190	29,0	18,1	3,6	347,4	661,7	450,00	
Вешенки с соусом киндзмари	Вешенки, кинза, чеснок, сванская соль, винный уксус. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Чеснок, кинза	150	0,3	2,5	7,0	40,1	60,1	350,00	

Грузинский салат	Помидоры, огурцы, красный лук, красный базилик, петрушка, кахетинское масло, соль. В состав ореховой заправки входит грецкий орех, винный уксус, чеснок, сухая аджика, хмели-сунели, кайенский перец. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Красный лук, орехи, специи, петрушка.	210	2,7	7,9	4,5	99,7	174,0	460,00
Гурийская красная квашеная капуста	Капуста, соль, перец, свекла, чили, лавровый лист, чеснок, вода. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Будьте внимательны в этом блюде есть: Чили, чеснок.	150	0,1	2,0	7,6	39,5	59,3	250,00
Перчики, маринованные по-домашнему	Растительное масло, винный уксус, лавровый лист, душистый перец, соль, сахар, чеснок, кинза, петрушка, острый перец. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Будьте внимательны в этом блюде есть: Острый перец, чеснок, кинза, петрушка, сахар.	120	3,8	2,0	11,6	88,6	106,3	400,00
ГОТОВИМ ВМЕСТЕ								
Аль помодоро с пармезаном 340/40 гр. пф	томаты консервированные, базилик , лук, ср пармезан. Срок хранения 12ч +4...+6С*	380	4,46	14,01	4,77	162,99	618,06	700,00
Аррабиата с пармезаном 340/40 гр. пф	томаты консервированные, базилик , лук, ср пармезан, перец чилли Срок хранения 12ч +4...+6С*	380	4,46	14,01	4,77	162,99	618,06	700,00
Паста Макарончини без глютена п/ф 2 пор	мука без глютена, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	200	7,95	8,22	53,18	318,46	636,92	400,00
Паста Макарончини без глютена п/ф 4 пор	мука без глютена, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	400	7,95	8,22	53,18	318,46	1 273,8	750,00
Паста Макарончини без глютена п/ф 8 пор	мука без глютена, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	800	7,95	8,22	53,18	318,46	2 547,7	1 450,00
Паста Макарончини п/ф 2 пор	мука пшеничная из твердых сортов, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	200	7,94	0,84	54,55	257,5	515	400,00
Паста Макарончини п/ф 4 пор	мука пшеничная из твердых сортов, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	400	7,94	0,84	54,55	257,5	1 030,0	750,00
Паста Макарончини п/ф 8 пор	мука пшеничная из твердых сортов, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	800	7,94	0,84	54,55	257,5	2 060,0	1 450,00
Паста Спагетти п/ф 2 пор	мука пшеничная из твердых сортов, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	200	7,94	0,84	54,55	257,5	515	400,00
Паста Спагетти п/ф 4 пор	мука пшеничная из твердых сортов, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	400	7,94	0,84	54,55	257,5	1 030,0	750,00
Паста Спагетти п/ф 8 пор	мука пшеничная из твердых сортов, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	800	7,94	0,84	54,55	257,5	2 060,0	1 450,00
Соус Болоньезе п/ф 2пор	мраморная говядина, вино, масло растительное, лук репчатый, специи, гвоздика, кориандр, орех мускатный, корица, масло сливочное, пармезан Срок хранения: 12ч + 4-+6С*	340	15,23	20,06	3,39	255	866,99	1 000,00
Долма 2 порции, соус мацони 280/100 гр. п/ф	говядина, сало, лук , соль, жир говяжий, перец чили, рис, виноградные листья, сыр мацони. Срок хранения 12ч +4...+6С*	310	7,3	21,2	5,3	240,9	746,8	700,00
Пельмени с говядиной 1кг	Начинка: говядина, лук репчатый, соль, перец, масло растительное, масло сливочное; тесто: мука пшеничная, соль, яйцо куриное; Срок хранения 7 дней при Т -18С*	1 000	11,3	9,3	27,8	239,8	2 398,26	700,00
Мини-хинкали 2 порции, соус 320/140 пф	мука пшеничная, соль, говядина , жир говяжий, лук, кинза, соль, перец, масло сливочное, сыр горгонзола, сыр пармезан. Срок хранения 12ч +4...+6С*	460	8,8	27,6	19,4	361,7	1 663,83	1 000,00
Марроканский осьминог 100 гр.пф	осьминог вареный, чилли, масло оливковое Срок хранения 12ч +4...+6С*	100	15,9	13,9	2,2	197,4	197,4	800,00
Стейк лосось п/ф	Состав : филе лосося Срок хранения 12ч +4...+6С*	180	20,0	8,1	0,0	152,9	244,6	700,00
Рубленый стейк п/ф 160 гр.	говядина, соль, перец Срок хранения 12ч +4...+6С*	160	16,0	18,0	0,0	226,0	361,6	400,00

Утиная ножка "конфи" с соусом, 190/45 гр. п/ф	окорочок утиный, соль, лук, чеснок, цедра апельсина, перец, лавровый лист, вино, деми гласс, лук, тимьян, масло растительное, сахар. Срок хранения 12ч +4...+6С*	235	21,0	11,8	2,4	199,5	588,4	800,00
Цыплёнок ала дьявола 390 гр. п/ф	Состав : цыпленок, соус топатио, чеснок, шалфей, перец, соль, тимьян, розмарин, масло растительное, перец чили. Срок хранения 12ч +4...+6С*	390	18,4	6,9	0,5	137,6	812,7	700,00
Камчатский краб в сливочно-томатном соусе 300/120 гр. пф	сливки, томаты консервированные, базилик, лук, перец чили, чеснок, мясо краба, масло растительное, вино, масло сливочное, соль, перец.	420	5,9	22,3	2,6	234,9	830,0	1 700,00
Песто с пармезаном 100/20/20 гр.	базилик, орех кедровый, масло оливковое, соль, перец, чеснок, сыр пармезан, масло сливочное	140	12,4	58,5	3,5	589,9	825,8	700,00
Рагу из кролика с пармезаном/ слив масло	ножка кролика, масло сливочное, вино, бульон куриный, масло растительное, лук шалот, чеснок, розмарин, соль, перец, сыр пармезан, масло сливочное. Срок хранения 12ч +4...+6С*	340	10,0	29,5	1,2	310,2	1 054,63	1 000,00
Рагу из утки с пармезаном/ слив масло 280/90 гр.	утка окорочка, лук, морковь, тимьян, шалфей, вино, чеснок, сельдерей, масло сливочное, сыр пармезан. Срок хранения 12ч +4...+6С*	370	20,2	26,1	7,1	344,1	1 273,1	1 000,00
Пармезан 100гр	сыр пармезан. Срок хранения 12ч +4...6 С*							
НАПИТКИ		Выход блюда, мл.						
Домашний лимонад малиновый с мятой 0,5л	пюре малиновое, сахар, мята, сок лимона, вода газированная, сахарный сироп. Срок хранения 48ч +4...6 С*	500	0,2	0,0	10,0	40,6	233,7	430,00
Домашний лимонад малиновый с мятой 1л	пюре малиновое, сахар, мята, сок лимона, вода газированная, сахарный сироп. Срок хранения 48ч +4...6 С*	1 000	0,2	0,0	10,0	40,6	467,4	850,00
Домашний лимонад тархун 0,5л	тархун, сахарный сироп, сок лимона, вода газированная. Срок хранения 24ч +4...6 С*	500	0,1	0,0	7,5	30,5	179,3	430,00
Домашний лимонад тархун 1л	тархун, сахарный сироп, сок лимона, вода газированная. Срок хранения 24ч +4...6 С*	500	0,1	0,0	7,5	30,5	179,3	430,00
Апельсин свежесжатый	Апельсин. Срок хранения 12ч +4...6 С*	200	0,9	0,0	8,4	37,2	74,4	290,00
Грейпфрут свежесжатый	Грейпфрут. Срок хранения 12ч +4...6 С*	200	0,9	0,0	7,3	32,8	65,6	290,00
Вода Аква Панна 0,75 мл		750	0,0	0,0	0,0	0,0		420,00
Вода Сан Пеллегрино 0,75 мл		750	0,0	0,0	0,0	0,0		420,00
Ключевая вода Мама Тутта		500	0,0	0,0	0,0	0,0		250,00
Боржоми 0,5		500	0,0	0,0	0,0	0,0		250,00
Сок яблоко ZUEGG		200	0,0	0,0	11,0	45,0		250,00
Сок томат ZUEGG		200	0,8	0,4	3,1	22,0		250,00
Сок апельсин ZUEGG		200	0,6	10,0	7,5	43,0		250,00
Сок вишня ZUEGG		200	0,2	0,0	14,0	58,0		250,00
Сок персик ZUEGG		200	0,3	0,4	3,1	59,0		250,00
Соса-Cola		330	0,0	0,0	10,8	43,0		270,00
Соса-Cola Zero		330	0,0	0,0	0,0	0,3		270,00
Английские лимонады Fentimans: 0,15л		150	0,0	0,0	11,7	47,0		270,00
Лимонады Сан Пеллегрино: померанец / красный апельсин		200	0,0	0,0	9,8	38,0		270,00
Безалкогольное пиво Clausthaler		330	0,0	0,0	5,6	26,0		360,00

Блюдо	Состав блюда, дополнительная информация	Выход блюда, гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Энергетическая ценность	Цена, руб.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ								
Артишоки в оливковом масле	Руккола, артишоки в масле. срок хранения 12ч +4...+6С*	155	1,8	6,2	3,7	77,9	120,8	650,00
Вителло тоннато	говядина, руккола, каперсы в масле, масло оливковое, соус: тунец консервированный, каперсы в уксусе, анчоус в масле, майонез, вино белое. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть: анчоус, яйцо, вино, майонез(горчица, яйцо), алкоголь.	140	18,0	25,9	1,7	311,9	427,3	550,00
Вяленые томаты	Томаты вяленые, руккола Срок хранения 12ч +4...+6С*	80	4,7	3,9	7,5	83,3	66,6	390,00
Закуска из мясных деликатесов	Пастрами из говядины, салями милано, пармская ветчина с трюфелем, утиная грудка, брезаола, руккола, артишоки в масле, вяленые помидоры. Срок хранения 12ч +4...+6С*	190	9,4	14,3	3,0	178,8	384,5	1 500,00
Итальянские оливки	Оливки тонде. Срок хранения 12ч +4...+6С*	100	0,8	10,7	6,3	124,7	124,7	250,00
Брускетта с помидорами	Домашний хлеб Пульезе, томаты, оливковое масло, чеснок, базилик и орегано. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть: глютен, чеснок.	320	2,8	1,7	16,7	93,2	307,7	650,00
Буррата	Сыр буррата. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лактоза.	240	16,0	20,0	1,0	248,0	620,0	1 100,00
Буррата с томатами	Сыр буррата, помидоры розовые, базилик. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лактоза.	350	11,0	13,6	2,0	174,4	645,2	1 250,00
Перчики тоннато	Паприка маринованная: перец болгарский, масло оливковое, масло растительное, чеснок св., мята св., соль; соус вителло: тунец консервированный, каперсы, анчоусы, майонез, вино белое; масло оливковое, каперсы, лук шалот Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть: алкоголь, чеснок, лук.	124	3,1	13,7	6,3	161,1	202,2	450,00
Хумус с печеным баклажаном	Хумус: горох нут, паста кунжутная, масло оливковое, соль, специи зира; заправка: кинза св., петрушка, уксус винный белый, масло растительное, чеснок, соль; баклажаны, лук красный, масло оливковое, соль, специи сумах, кинза св. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть: кунжут, цитрусовые, лук, кинза.	287	5,9	16,0	17,0	236,0	700,0	590,00
САЛАТЫ								
Овощной салат с нерафинированным маслом	Огурцы св., романо, кучерявец, помидоры биф, редис, лук красный, масло нерафинированное. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лук.	245	0,9	0,2	4,6	23,5	65,9	580,00
Овощной салат с оливковым маслом	Огурцы св., романо, кучерявец, помидоры биф, редис, лук красный, масло оливковое. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть :лук	245	0,9	0,2	4,6	23,5	63,4	580,00

Овощной салат со сметаной	Огурцы св., романо, кучерявец, помидоры биф, редис, лук красный, сметана. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лук.	245	0,9	0,2	4,6	23,5	70,6	580,00
Салат с индейкой	Салат кучерявец, руккола, рулет из индейки, ядра граната, салат айсберг, масло оливковое, дрессинг: горчица дижонская, сок лайма, сок апельсина, масло оливковое; помидоры черри. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : травы, мед, горчица, цитрусовые, алкоголь, гранат.	250	5,9	8,3	3,5	112,4	314,7	760,00
Салат с камчатским крабом, авокадо и грейпфрутом	Кучерявец , руккола, авокадо, сегмент грейпфрут, базилик, мясо краба, табаско соус, соус киккоман, мед лесной, сок лайма. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : мед, табаско, соевый соус, цитрусовые.	220	2,1	12,1	4,8	136,9	383,4	1 350,00
Салат с осьминогом	Осьминог вареный, томаты конкассе, чеснок в масле, перец чили, картофель мини, масло сливочное, соль морская, перец черный, лук резанец, руккола, свекольный салат, стебли сельдерея, масло растительное, зелень св., масло сливочное, помидоры св., шпинат мини. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : чили, чеснок, лук, лактоза, петрушка.	340	5,9	2,7	4,9	67,7	230,3	1 750,00
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ								
Жаренные артишоки	Артишоки конс, масло оливковое, петрушка св., чеснок св., соль, перец. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : чеснок, лактоза.	150	0,1	5,9	0,1	53,8	82,1	820,00
Запеченная цветная капуста с соусом из анчоусов	Капуста цветная свежая, петрушка св., сыр пармезан, соус ворчестер, соус табаско, майонез, чеснок св., анчоусы в масле, вино белое. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лактоза, анчоусы, майонез(горчица, яйцо, цитрусовые) .	192	4,0	9,9	6,9	132,4	301,8	550,00
Пармиджана	Томаты консервированный мутти, масло оливковое, соль, перец молотый, базилик св., лук репчатый, пармезан , баклажаны св., сыр моцарелла. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : глютен, лактоза, лук.	215	8,8	10,9	7,7	164,1	365,5	750,00
СУПЫ								
Аньолини в бульоне	Кострец телячий, сельдерей стебли св., морковь св., лук репчатый св., колбаса телячья, пармезан, масло сливочное, масло оливковое, лавровый лист, соль, перец черный горошком, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, бульон говяжий, зелень св. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лук, глютен, лактоза, алкоголь.	276	2,9	1,3	3,3	36,4	100,5	690,00
Куриный суп с домашней пастой	Морковь, сельдерей стебли, лук шалот, масло оливковое, бульон куриный, мука пшеничная, соль, лук репчатый, яйцо куриное, окорочка куриные, зелень. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лук, лактоза, глютен, петрушка.	370	3,4	2,0	2,9	46,5	152,1	450,00
Средиземноморская рыбная похлебка	Лосось, каракатица, креветка , бульон рыбный, соль, перец, перец чили, зелень, чеснок, масло растительное, хлеб, вино белое, томаты консервированные. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лук, чеснок, зелень.	616	7,2	4,4	2,1	76,8	485,4	1 290,00

Томатный крем-суп	Морковь, сельдерей стебли, картофель, соус томатный, лук репчатый, томаты вяленые, помидоры, соль, перец, чеснок, базилик, масло оливковое. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лук, чеснок.	300	1,1	2,5	7,1	55,2	165,7	450,00	
ПИЦЦА И ХЛЕБ									
Лесные грибы и ветчина	тесто: мука пшеничная из мягких сортов, масло оливковое, соль, сахар; соус: масло оливковое, перец, соль, помидоры протертые, базилик, сахар; окорок свиной, грибы ассорти маринованные, сыр моцарелла, сыр пармезан, зелень, мука пшеничная. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : дрожжи, петрушка, глютен, лактоза, сахар.	460	13,0	8,3	28,4	240,4	1 147,4	750,00	
Маргарита	моцарелла, базилик св., мука пшеничная, масло оливковое, соль, перец молотый, пицати мутти, сахар песок, дрожжи , мука пшеничная из мягких сортов. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : дрожжи, глютен, лактоза, сахар.	432	12,1	6,1	34,3	240,5	944,6	550,00	
Неаполитана с лососем	Тесто: мука пшеничная из мягких сортов, масло оливковое, дрожжи, соль, сахар; соус: масло оливковое, перец, соль, помидоры протертые, базилик, сахар; Лосось с/с: филе лосося, тимьян, цедра лайма, цедра апельсина, соль, сахар; масло оливковое, соль, базилик, сыр моцарелла, помидоры, мусс из сыра: сыр робиола, сливки, лук резанец, соль, перец; мука пшеничная. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : дрожжи, глютен, лактоза, лук, сахар.	450	11,0	7,2	25,8	212,0	1 073,6	990,00	
Пицца с моцареллой	Тесто: мука пшеничная из мягких сортов, масло оливковое, дрожжи, соль, сахар, вода; соус : масло оливковое, перец, соль, помидоры протертые, базилик, сахар; сыр пармезан, базилик, масло оливковое, сыр моцарелла, помидоры, мука пшеничная. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : дрожжи, глютен, лактоза, сахар.	490	11,3	8,4	24,6	219,2	1 275,8	790,00	
Пицца с салями	Тесто: мука из мягких сортов пшеницы, масло оливковое, дрожжи, соль, сахар, вода; соус: масло оливковое, перец, соль, помидоры протертые, базилик, сахар; сыр моцарелла, колбаса салями, мука пшеничная. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : дрожжи, глютен, лактоза, сахар.	420	13,7	8,2	30,1	248,7	1 089,8	790,00	
Сладкая пицца с нутеллой и орехами	мука пшеничная из мягких сортов, дрожжи, сахар песок, соль, мука пшеничная в/с, сливки, паста нутелла, фундук. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : дрожжи, глютен, лактоза, орехи.	410	7,2	14,2	46,6	343,0	1 680,7	550,00	
Фокачча	пармезан, масло оливковое, розмарин св., мука пшеничная, дрожжи, сахарный песок, мука пшеничная из мягких сортов. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : дрожжи, глютен, лактоза, сахар.	200	12,7	5,4	63,6	353,4	791,2	350,00	
Четыре сыра	Мука пшеничная из мягких сортов, соль, дрожжи, сахар песок, моцарелла, сыр таледжио, сыр горгонзола, сыр пармезан, мука пшеничная. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : дрожжи, глютен, лактоза, сахар.	380	13,0	10,6	25,4	248,9	1 182,1	850,00	
ПАСТА									

Макарончини с крабом	Домашняя паста, мясо краба, чеснок, перец чили, сливки, базилик св., масло сливочное, вино, масло оливковое, перец молотый, соус томатный. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : чили, чеснок, глютен, яйцо, лактоза.	324	5,1	18,1	20,7	265,9	884,2	1 225,00
Макарончини с кроликом	Домашняя паста: мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода; рагу из кролика: ножки кролика, масло сливочное, вино, бульон куриный, масло растительное, лук шалот, чеснок, розмарин, соль, перец, сыр пармезан. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : глютен, яйцо, лактоза, лук, алкоголь.	324	6,1	18,0	17,1	254,2	781,1	750,00
Макарончини с рагу из утки	Домашняя паста: мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода; рагу из утки: окорочка утиные, лук репчатый, морковь, тимьян, шалфей, розмарин, вино, чеснок, сельдерей; бульон мясной, соль. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лук, яйцо, глютен, лактоза, алкоголь.	340	9,8	18,2	17,9	274,7	928,5	850,00
Равиолони с сыром робиола и белыми грибами	Мука пшеничная, яйцо куриное, соль, сыр маскарпоне, сыр робиола, сыр пекорино, тархун, масло сливочное, грибы белые. Срок хранения 12ч +4...+6 С*	220	6,8	21,6	9,9	261,2	626,8	850,00
Спагетти Фрутти ди маре	Кальмар, креветки, каракатица, помидоры черри, зелень св., масло оливковое, вино, чеснок св., спагетти, перец чили св. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : чили, чеснок, зелень, алкоголь.	580	8,6	8,2	11,3	149,6	1 155,2	1 990,00
Тортелли с рикоттой и шпинатом	Сыр пармезан, соль, орех кедровый, изюм, масло сливочное, яйцо куриное, мука пшеничная, шпинат, сыр рикотта, лук репчатый, масло растительное, корица молотая, перец молотый черный. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть: орех, лук, яйцо, глютен, корица.	165	9,4	21,2	15,6	290,9	485,8	690,00
Римская паста	Паста каламарата, сыр пекаринно, масло сливочное, специи, сыр пармезан. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть :глютен, перец, лактоза.	240	9,7	21,1	34,4	366,4	872,1	690,00
РИЗОТТО								
Ризотто алла маринара	сыр пармезан, соль, масло сливочное, бульон говяжий, перец молотый, лук репчатый, рис, вино, масло оливковое. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лактоза, алкоголь, чили, чеснок, петрушка.	560	8,1	12,9	14,1	204,7	1 191,6	1 350,00
Ризотто с щёчками телёнка	Щечки телячьи, пармезан, масло сливочное, бульон мясной, соль, вино красное, лук репчатый, морковь св., сельдерей стебли, розмарин св., шалфей св., тимьян св., лимон св., чеснок св., масло оливковое, мука пшеничная. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лук, лактоза.	350	10,8	10,4	22,0	224,0	725,4	950,00
Ризотто Финанцера	Рис, пармезан, перец черный молотый, соль, масло сливочное, бульон мясной, печень куриная, шалфей св., стебли сельдерея, лук шалот, вино белое, чеснок св., масло оливковое Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лук, чеснок, лактоза, алкоголь.	270	10,9	14,6	25,2	275,5	789,8	750,00
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА								

Рубленая котлета по-деревенски	Лук красный, салат романо, салат кучерявец, редис св., масло оливковое, соус барбекю, кетчуп Хайнц, лук шалот, уксус винный, чеснок в масле, огурцы, мясо говядины, соль. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : соус ворчестер, красный лук, чеснок, чили, кинза, соус барбекю.	290	8,4	6,9	4,7	114,0	330,6	890,00	
Спеццатино (ragu из телятины с артишоками)	Состав : морковь, стебли сельдерея, лимон, лук шалот, мясо телячьей голени, шалфей, чеснок св., розмарин св., томаты пилати, масло оливковое, масло сливочное, соль, перец молотый черный, вино белое, бульон мясной, мука пшеничная, артишоки. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лук, лактоза, глютен, чеснок, алкоголь.	217	12,3	6,0	6,1	127,9	290,3	850,00	
Утиная ножка "Конфи"	Окорочка утиные, соль морская, тимьян св., перец молотый, лавровый лист, апельсины св., капуста св., лук репчатый, вино, соль, грудинка с/к, масло оливковое, бульон говяжий, лук шалот, розмарин св., деми глянс, масло сливочное, горчица зернистая, зелень св. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть :горчица, лук, вино, лактоза.	375	20,0	12,4	5,8	214,5	676,3	1 170,00	
Фирменный бургер	Булочка, салат кучерявец, мясо говядины, соус ворчестер, перец черный молотый, сыр эмменталь, помидоры биф, кетчуп, картофель, корнизоны маринованные, грибы шампиньоны, горчица дижонская, масло растительное Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : глютен, лактоза, яйцо, соус ворчестер, майонез.	500	3,7	7,0	18,2	150,7	765,6	890,00	
Цыпленок алла дьявола на углях	Цыпленок, соус тапатио, чеснок, шалфей, перец, соль, тимьян, розмарин, перец чили, масло растительное, салат айсберг, лук красный, помидоры, салат кучерявец, дольки лимона, соус к салату: горчица дижонская, сок лимона, масло оливковое. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : чили, чеснок, табаско, лук, алкоголь.	510	16,5	12,5	1,4	184,1	965,6	1 090,00	
Лосось на гриле	Филе лосося, соль, перец молотый, масло оливковое, лимон св., салат айсберг, салат кучерявец, редис св., огурцы св., яблоки св., горчица дижонская, сок лимона. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : цитрусовые, горчица, яблоко.	315	10,9	9,6	1,7	136,4	425,6	1 150,00	
Треска, запеченная с оливками и томатами	Треска, соль морская, перец молотый, мука пшеничная, оливки, каперсы конс, томаты мутти, базилик св., лук репчатый, анчоусы конс, чеснок св., перец чили, вино, помидоры черри. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : глютен, чеснок, чили, алкоголь.	340	9,2	11,4	7,0	167,4	613,7	990,00	
Аросто ди вителло с пюре	Рулет из телятины, пюре картофельное, трюфельная паста, масло трюфельное, соус : лук репчатый, морковь, стебли сельдерея, деми глянс, розмарин, чеснок. Срок хранения 12ч +4...+6С*	315	9,5	13,9	10,3	204,5	653,3	990,00	
Осьминог по-сицилийски	Осьминог, помидоры черри, вино, перец чили св., чеснок св., зелень св., томаты консервированные мутти, базилик св., лук репчатый св., хлеб домашний, масло оливковое. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лук, чеснок, чили, глютен, алкоголь.	380	6,3	7,9	3,2	109,2	431,3	1 990,00	
ГАРНИРЫ									
Гречка с пармезаном	Гречка, пармезан, масло сливочное, соль Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лактоза.	150	9,8	2,6	46,3	247,6	371,4	300,00	

Овощи на гриле	Перец болгарский св., баклажаны, цуккини св., помидоры биф, соль, перец молотый, масло растительное. Срок хранения 12ч +4...+6С*	320	1,0	10,6	6,1	123,3	412,6	550,00
Пюре картофельное	Молоко, сливки, картофель св., масло сливочное, орех мускатный, пармезан Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лактоза, мускатный орех.	150	3,3	22,4	19,9	294,0	499,7	300,00
ДЕСЕРТЫ								
Канноли по-сицилийски	Масло сливочное, корица молотая, мука манитоба, сахарная пудра, какао, марсала, соль, яйцо куриное, сахар, шоколад, апельсины, цедра лимона, кофе, сыр рикотта. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть :лактоза, глютен, яйцо, цитрусовые.	168	7,0	8,5	16,2	169,0	284,8	390,00
Панна Котта с клубникой	Молоко, сливки, желатин, сахар, ваниль стручковая, клубника, сахарная пудра, мята. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лактоза, сахар, желатин, цитрусовые.	160	1,8	14,7	12,4	188,8	311,5	390,00
Панна Котта с кофейной карамелью	Молоко, сливки, желатин, сахар, ваниль стручковая, сахар тростниковый, соль, сливки, кофе. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть: лактоза, желатин, ваниль.	150	2,0	19,8	18,5	260,0	390,0	390,00
Тирамису	Яйцо куриное, сыр маскарпоне, сахар, кофе зерновое, ликер амаретто, бисквит савоярди, какао. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : глютен, алкоголь, лактоза, яйцо.	250	6,9	18,9	21,8	285,1	596,2	450,00
Чизкейк Пробка с апельсиновым конфитуром	Мука пшеничная, сахарная пудра, масло сливочное, разрыхлитель, соль, яйцо куриное, сахарный песок, сыр рикотта, сливки, сметана, апельсиновый конфитюр. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лактоза, глютен, апельсин, яйцо.	160	6,5	18,4	27,2	300,5	483,8	390,00
Трюфели с розмарином	Шоколад, сливки, розмарин, какао. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : лактоза.	36	3,1	21,6	24,9	360,6	153,3	290,00
ГРУЗИЯ								
Аджапсандали	Паприка, баклажаны, лук репчатый, чеснок, томаты, специи, тимьян и кайенский перец. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : Чеснок, лук, острый перец.	220	1,0	2,0	4,0	38,3	97,3	450,00
Баже с курицей	Филе курицы, орехи, специи, куриный бульон. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : Орехи.	190	16,7	28,1	3,7	334,8	719,7	450,00
Гурийская красная квашеная капуста	Капуста, соль, перец, свекла (дает насыщенный красный цвет), чили, лавровый лист, чеснок, вода. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть: чили, чеснок.	150	2,5	0,2	7,2	40,1	60,1	250,00
Долма в виноградных листьях по-авлабарски	Говядина, свиное сало, виноградные листья, специи, рис. Мацони, чеснок, кинза, петрушка. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : Чеснок, кинза, петрушка, лактоза (мацони).	207	6,9	16,5	3,5	189,6	293,8	500,00

Кубдари, пирог с мясом из Сванетии	Мука, вода, соль, сахар, дрожжи. Начинка: говядина, свинина, сванская соль, тимьян, чили, сухая аджика, кондари, уцхо-сунели, лук, чеснок. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть: Глютен, лук, чеснок, специи, чили, дрожжи, сахар.	450	14,6	10,0	41,8	324,0	1 460,0	750,00
Лобио "Батумела"	Фасоль, лук, чеснок, специи, кинза, петрушка. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть: Лук, чеснок, кинза, петрушка.	300	6,0	3,1	12,4	101,2	303,7	350,00
Мегрельский хачапури с сыром	Мука, вода, соль, сахар, дрожжи. Начинка: сулугуни, чканти. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть: Лактоза, глютен, дрожжи.	470	12,6	10,0	26,1	244,2	1 797,3	750,00
Месхури с бараниной и копченым сулугуни	Тесто: мука, вода, соль. Начинка: лопатка баранины, лук, кайенский перец, хлопья чили перца, сухая кинза, свежая кинза, запран, куриный бульон. Соус: сливочное масло, молотый перец, соль морская, сулугуни копчёный. Срок хранения 12 ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть: Острый перец, лук, кинза, глютен, лактоза.	239	3,4	11,3	17,9	187,0	435,7	590,00
Мини хинкали с говядиной в перечном соусе	Тесто: мука, вода, Начинка: говядина, лук, кинза, соль морская. Соус: масло сливочное, горгонзола, пармезан, черный перец. Срок хранения 12 ч +4...+6 С* Будьте внимательны, в этом блюде есть: Глютен, лактоза, лук, кинза.	279	7,7	25,0	15,8	318,8	876,7	690,00
Острые перчики	Растительное масло, винный уксус, лавровый лист, душистый перец, соль, сахар, чеснок, кинза, петрушка, острый перец. Срок хранения 12 ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть: Острый перец, чеснок, кинза, петрушка, сахар.	90	2,3	34,7	37,9	472,9	567,4	400,00
Пеновани, слоеный хачапури с сыром	Слоеное дрожжевое тесто, сыр сулугуни и имеритинский, яйцо. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : Лактоза, яйцо, глютен, дрожжи.	195	11,9	19,4	22,8	313,4	830,4	450,00
Харчо	Говядина, смесь специй, тклапи (высушенное пюре из мякоти сливы ткемали), рис, томатная паста, орехи, лук, чеснок, перец чили. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть: Специи, орехи, лук, чеснок, чили.	300	4,4	7,2	1,1	86,6	259,8	550,00
Цыпленок табака	Цыпленок, аджика, растительное масло. Срок хранения 12ч +4...+6С* Будьте внимательны, в этом блюде есть : Острый перец.	695	16,1	12,8	0,5	181,5	1 098,0	950,00
ГОТОВИМ ВМЕСТЕ								
Аньолини с телятиной/ пармезаном, 8 порций 800/160 грамм пф	Начинка: телятина, лук репчатый, морковь, сельдерей, розмарин, лавровый лист, соль, перец, колбаса вареная, масло сливочное, масло растительное, бульон мясной; тесто: мука пшеничная, соль, яйцо куриное; сыр пармезан . Срок хранения 7 дней при Т -18С*/ 48ч при +2...6+С*	960	12,8	28,5	8,6	342,5	4 247,4	1 450,00
Аньолини с телятиной/пармезаном, 2 порции 200/80/30 гр. пф	Начинка: телятина, лук репчатый, морковь, сельдерей, розмарин, лавровый лист, соль, перец, колбаса вареная, масло сливочное, масло растительное, бульон мясной; тесто: мука пшеничная, соль, яйцо куриное; сыр пармезан . Срок хранения 7 дней при Т -18С*/ 48ч при +2...6+С*	310	12,9	28,5	8,6	342,5	1 061,9	400,00
Аньолини с телятиной/пармезаном, 4 порции 400/60/160 гр. пф	Начинка: телятина, лук репчатый, морковь, сельдерей, розмарин, лавровый лист, соль, перец, колбаса вареная, масло сливочное, масло растительное, бульон мясной; тесто: мука пшеничная, соль, яйцо куриное; сыр пармезан, масло сливочное Срок хранения 7 дней при Т -18С*/ 48ч при +2...6+С*	620	12,9	28,5	8,6	342,5	2 123,7	750,00
Долма 2 порции, соус мацони 280/100 гр. п/ф	говядина, сало, лук, соль, жир говяжий, перец чили, рис, виноградные листья, сыр мацони. Срок хранения 12ч +4...+6С*	380	7,2	16,9	4,2	197,5	789,9	700,00

Месхури 2 порции, соус 280/140 гр. п/ф	баранина, масло сливочное, сыр сулугуни копченый, мука пшеничная, соль. Срок хранения 12ч +4...+6С*	420	8,0	15,8	18,1	245,8	1 130,8	800,00
Мини-хинкали 2 порции, соус 320/140 пф	мука пшеничная, соль, говядина, жир говяжий, лук, кинза, соль, перец, масло сливочное, сыр горгонзола, сыр пармезан. Срок хранения 12ч +4...+6С*	460	8,7	28,6	18,1	364,7	1 750,5	1 000,00
Аргентинские креветки 1000 гр./ 1 лимон пф	креветка, лимон Срок хранения 48ч -18С*	1 050	18,1	1,5	0,6	88,5	929,5	1 400,00
Аргентинские креветки 500 гр. / 1 лимон пф	креветка, лимон Срок хранения 48ч -18С*	550	17,4	1,5	0,7	85,4	469,5	700,00
Марроканский осьминог 100 гр.пф	осьминог вареный Срок хранения 12ч +4...+6С*	100	16,4	0,0	0,0	65,5	65,5	800,00
Стейк лосось п/ф	Состав : филе лосося Срок хранения 12ч +4...+6С*	180	19,8	6,5	0,0	137,7	247,9	700,00
Рубленый стейк п/ф 160 гр.	говядина, соль, перец Срок хранения 12ч +4...+6С*	160	16,0	11,0	0,0	163,2	261,2	400,00
Утиная ножка "конфи" с соусом, 190/45 гр. п/ф	окорочок утиный, соль, лук, чеснок, цедра апельсина, перец, лавровый лист, вино, деми глянс, лук, тимьян, масло растительное, сахар. Срок хранения 12ч +4...+6С*	235	21,0	11,8	2,4	199,5	588,4	800,00
Цыплёнок алла дьявола 390 гр. п/ф	Состав : цыпленок, соус топатио, чеснок, шалфей, перец, соль, тимьян, розмарин, масло растительное, перец чили. Срок хранения 12ч +4...+6С*	390	18,4	6,9	0,5	137,6	812,7	700,00
Паста Лингвини п/ф 2 пор	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	200	10,6	3,7	52,2	284,0	568,0	400,00
Паста Лингвини п/ф 4 пор	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	400	10,6	3,7	52,2	284,0	1 136,0	750,00
Паста Лингвини п/ф 8 пор	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	800	10,6	3,7	52,2	284,0	2 271,9	1 450,00
Паста Макарончини п/ф 2 пор	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	200	10,6	3,7	52,2	284,0	568,0	400,00
Паста Макарончини п/ф 4 пор	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	400	10,6	3,7	52,2	284,0	1 136,0	750,00
Паста Макарончини п/ф 8 пор	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	800	10,6	3,7	52,2	284,0	2 271,9	1 450,00
Паста Тальюлини п/ф 2 пор	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	200	10,6	3,7	52,2	284,0	568,0	400,00
Паста Тальюлини п/ф 4 пор	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	400	10,6	3,7	52,2	284,0	1 136,0	750,00
Паста Тальюлини п/ф 8 пор	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	800	10,6	3,7	52,2	284,0	2 271,9	1 450,00
Паста Тальятелле п/ф 2 пор	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	200	10,6	3,7	52,2	284,0	568,0	400,00
Паста Тальятелле п/ф 4 пор	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	400	10,6	3,7	52,2	284,0	1 136,0	750,00
Паста Тальятелле п/ф 8 пор	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	800	10,6	3,7	52,2	284,0	2 271,9	1 450,00
Сардинские ньокетти без глютена п/ф 2 пор	Состав : мука безглютеновая, яйцо куриное, соль. Срок хранения 48ч -18С*	200	14,4	11,4	52,3	369,6	739,3	400,00
Сардинские ньокетти без глютена п/ф 2 пор	Состав : мука безглютеновая, яйцо куриное, соль. Срок хранения 48ч -18С*	400	14,4	11,4	52,3	369,6	1 478,5	750,00
Сардинские ньокетти без глютена п/ф 2 пор	Состав : мука безглютеновая, яйцо куриное, соль. Срок хранения 48ч -18С*	800	14,4	11,4	52,3	369,6	2 957,0	1 450,00
Аль помодоро с пармезаном 320/30 гр. пф	томаты консервированные, базилик, лук, ср пармезан. Срок хранения 12ч +4...+6С*	350	4,6	2,2	5,5	60,4	211,5	700,00
Камчатский краб в сливочно-томатном соусе 300/120 гр. пф	сливки, томаты консервированные, базилик, лук, перец чили, чеснок, мясо краба, масло растительное, вино, масло сливочное, соль, перец.	420	2,5	16,2	5,3	117,1	1 103,1	1 700,00
Песто с пармезаном 100/30 гр.	базилик, орех кедровый, масло оливковое, соль, перец, чеснок, сыр пармезан	130	14,8	15,5	3,6	212,8	276,7	700,00

Рагу из кролика с пармезаном/ слив масло 200/90	ножка кролика, масло сливочное, вино, бульон куриный, масло растительное, лук шалот, чеснок, розмарин, соль, перец, сыр пармезан, масло сливочное. Срок хранения 12ч +4...+6С*	290	9,6	34,5	1,1	352,8	1 144,9	1 000,00
Рагу из утки с пармезаном/ слив масло 280/90 гр.	утка окорочка, лук, морковь, тимьян, шалфей, вино, чеснок, сельдерей, масло сливочное, сыр пармезан. Срок хранения 12ч +4...+6С*	370	20,2	26,1	7,1	344,1	1 273,1	1 000,00
Пармезан 100гр	сыр пармезан. Срок хранения 12ч +4...6 С*							
НАПИТКИ		Выход блюда, мл.						
Домашний лимонад малиновый с мятой 0,5л	пюре малиновое, сахар, мята, сок лимона, вода газированная, сахарный сироп	500	0,2	0,0	10,0	40,6	233,7	430,00
Домашний лимонад облепиховый с апельсином 0,5л	сахар, пюре облепиховое, сок лимона, сок апельсина, вода газированная	500	0,1	0,2	8,8	37,8	249,7	430,00
Домашний лимонад тархун 0,5л	тархун, сахарный сироп, сок лимона, вода газированная	500	0,1	0,0	7,5	30,5	179,3	430,00
Домашний лимонад имбирь-лемонграсс 0,5л	пюре имбирное, сахар, трава лимонная, сок лимона, вода газированная	500	0,1	0,0	8,6	35,0	213,5	430,00
Домашний лимонад маракуйя 0,5л	пюре маракуйя, сироп, сок лимона, сок персиковый, спрайт	500	0,1	0,0	11,0	45,0	256,3	430,00
Вода Аква Панна 0,5 мл		500	0,0	0,0	0,0	0,0		350,00
Вода Сан Пеллегрино 0,5 мл		500	0,0	0,0	0,0	0,0		350,00
Сок яблоко ZUEGG		200	0,0	0,0	11,0	45,0		250,00
Сок томат ZUEGG		200	0,8	0,4	3,1	22,0		250,00
Сок апельсин ZUEGG		200	0,6	10,0	7,5	43,0		250,00
Сок вишня ZUEGG		200	0,2	0,0	14,0	58,0		250,00
Сок персик ZUEGG		200	0,3	0,4	3,1	59,0		250,00
Coca-Cola		330	0,0	0,0	10,8	43,0		270,00
Coca-Cola Zero		330	0,0	0,0	0,0	0,3		270,00
Английские лимонады Fentimans: 0,15л		150	0,0	0,0	11,9	52,0		270,00
Лимонады Сан Пеллегрино: померанец / красный апельсин		200	0,2	0,0	8,7	38,0		270,00
Безалкогольное пиво Clausthaler		330	0,0	0,0	5,6	26,0		360,00

Блюдо	Состав блюда, дополнительная информация	Выход блюда, гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Энергетическая ценность	Цена, руб.
			на 100 гр., ккал				на порцию, ккал	
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ								
Вителло тонато	Телятина лангет, масло растительное, чеснок, соль, розмарин, перец черный молотый, тимьян, майонез, тунец консервированный в масле, анчоусы, каперсы, зелень Срок хранения 4+-2 6 ч Аллергены: анчоусы, петрушка	150	12,4	28,4	0,6	308,2	462,2	420,00
Хумус с печеным баклажаном	Баклажаны, вода, нут, семечки кунжута, масло оливковое, соль морская, сок лимона, кумин, кинза, масло подсолнечное, уксус винный, чеснок, гранат, лук красный, кориандр, мята, сумах Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: лук, кунжут, гранат, кинза, петрушка	220	4,0	7,0	12,5	128,9	283,6	390,00
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ								
Пармиджана Меланзане, баклажаны запеченные на гриле с пармезаном и моцареллой	Баклажаны, масло растительное, мука пшеничная, соль, томаты в с/с, лук репчатый, стебель сельдерея, масло растительное, сахарный песок, базилик, сыр моцарелла в сыворотке, сыр пармезан Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: глютен, лактоза, лук, чеснок	200	5,6	5,2	3,6	83,3	166,5	490,00
Жареные артишоки с пармезаном	Артишоки в масле, сыр пармезан, белое вино, чеснок, зелень Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: чеснок, петрушка	135	3,2	6,4	5,3	91,3	123,3	690,00
САЛАТЫ								
Цитрусовый салат с креветками и авокадо	Креветки, вино столовое, соль, чеснок, масло растительное, грейпфрут, апельсин, авокадо, салат ромэйн, сок лайма, мед, соевый соус, табаско, салат редицио, шпинат, салат руккола, корень имбиря, зелень Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: цитрусовые, имбирь, табаско, мед, петрушка, соевый соус, чеснок	240	7,1	9,0	5,0	128,8	309,2	620,00
"Цезарь" с курицей	Салат ромэйн, куриная грудка, масло растительное, соль, сахарный песок, вода, майонез, сыр пармезан, анчоусы, соус ворчестер, чеснок, хлеб тостовый, сыр пармезан, розмарин, чеснок, тимьян Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: чеснок, ворчестер, анчоусы, яйцо, глютен, майонез	230	10,5	14,9	6,3	200,9	462,1	550,00
"Цезарь" с креветками	Салат ромэйн, креветки, вино столовое, чеснок, соль морская, масло растительное, майонез, сыр пармезан, анчоусы, соус ворчестер, чеснок, хлеб тостовый, розмарин, тимьян Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: чеснок, ворчестер, анчоусы, яйцо, майонез, глютен	210	10,1	12,6	4,7	172,6	362,4	730,00
Грузинский салат с брынзой	Томаты, огурец, брынза, масло растительное, орех грецкий, чеснок, уцхо сунели, кориандр, мята свежая, зелень, кинза, соль морская, чили свежий, лук красный, перец черный молотый Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: лук, чеснок, кинза, петрушка, чили перец, грецкий орех, лактоза	240	3,2	9,1	3,4	108,1	254,1	350,00
Прованский салат "Нисуаз" с консервированным тунцом	Тунец консервированный, масло растительное, соль морская, перец черный молотый, салат лоло биондо, картофель, яйцо куриное, фасоль кенийская, масло оливковое, сок лимона, сок лайма, оливки б/к, лук красный Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: яйцо, лук, цитрусовые	250	7,2	8,3	3,7	118,5	293,8	550,00

Салат с кенийской фасолью и ростками сои	Томаты розовые, масло оливковое, масло трюфельное, соус соевый, уксус бальзамический, паприка свежая, ростки сои, фасоль кенийская, салат ромэйн, орех миндаль, лук порей, шпинат, салат редичио Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: лук-порей, миндаль, яичный белок, петрушка, соевый соус	180	4,4	14,0	5,9	167,4	328,0	460,00	
СУПЫ									
Средиземноморская рыбная похлебка	Бульон рыбный, томаты с/с, лосось, лангустины, креветки, кальмары, гребешок, осьминог, мидии, хлеб пультезе, масло оливковое, чеснок, зелень, чили равит Срок хранения 4+-2 24 ч Аллергены: острый перец, алкоголь, лук, чеснок, петрушка, глютен	400	6,3	4,2	4,9	91,6	537,7	890,00	
Азиатский суп в стиле Том-Ям	Кокосовое молоко, бульон куриный (курица, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, соль морская, перец черный молотый, лавровый лист), рис жасмин, черри, креветки, паста том ям, лайм, соус рыбный, сахар тростниковый, кинза Срок хранения 4+-2 24 ч Аллергены: кинза, лайм, сахар, кокос, острый соус ширачи	320 / 70	4,4	8,7	15,5	157,8	740,1	520,00	
Куриный суп с домашней пастой	Бульон куриный (курица, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, соль морская, перец черный молотый, лавровый лист), курица, соль морская, масло растительное, цуккини, мука семола, яйцо, вода, стебель сельдерея, морковь Срок хранения 4+-2 24 ч Аллергены: лук, глютен	425	5,3	8,1	3,4	107,5	467,7	250,00	
ХЛЕБ									
Чиабата	Мука пшеничная, соль, дрожжи, масло растительное Срок хранения 4+-2 24 ч Аллергены: глютен, дрожжи	130	9,2	5,0	48,2	247,6	298,1	140,00	
Фокачча	Мука из мягких сортов пшеницы, вода, соль морская, масло оливковое, розмарин свежий, соль кристаллическая Срок хранения 4+-2 24 ч Аллергены: глютен, дрожжи	250	6,4	1,3	45,3	218,3	655,8	150,00	
Фокачча с песто	Мука из мягких сортов пшеницы, вода, соль морская, масло оливковое, базилик, чеснок, орех кедровый, сыр пармезан Срок хранения 4+-2 24 ч Аллергены: глютен, дрожжи, кедровые орехи, лактоза, чеснок	290	7,8	12,1	37,8	291,4	757,7	390,00	
ПАСТА									
Лазанья Болоньезе	Говядина лопатка б/к, томаты с/с, свинина шея, паста томатная, вино столовое, лук репчатый, морковь, стебель сельдерея, масло растительное, соль морская, перец черный молотый, лавровый лист, молоко 3,2 %, мука пшеничная, масло сливочное, орех мускатный молотый, яйцо куриное, сыр пармезан, томаты с/с, базилик, сыр моцарелла Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: глютен, лактоза, мускатный орех	470	12,6	13,4	10,9	232,9	1 099,4	550,00	
Спагетти Болоньезе	Говядина лопатка б/к, томаты с/с, свинина шея, паста томатная, вино столовое, лук репчатый, морковь, стебель сельдерея, масло растительное, соль морская, перец черный молотый, лавровый лист, сахарный песок, базилик, бульон куриный, сыр пармезан Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: глютен, лук, алкоголь, лактоза	460	10,1	19,9	3,3	253,2	1 238,5	490,00	
Феттучини с лососем	Сливки кулинарные, лосось, томаты с/с, лук репчатый, стебель сельдерея, масло растительное, сахарный песок, базилик, соль морская, перец черный молотый, масло сливочное, чеснок, зелень Срок хранения 4+-2 6 ч Аллергены: глютен, петрушка, чеснок, лактоза	380	6,6	26,5	2,8	275,8	1 307,5	590,00	

Пенне сицилиана	Томаты с/с, лук репчатый, стебель сельдерея, масло растительное, сахарный песок, базилик, соль морская, перец черный молотый, сыр моцарелла в сыворотке, черри, морковь, цуккини, лавровый лист, баклажаны, базилик, лук зеленый, чеснок, орегано сухой Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: глютен, лактоза, лук, чеснок	475	3,5	9,4	3,6	112,4	936,8	480,00	
Феттучини с ягненком	Рagu ягненка (баранина, тимьян, куриный бульон, вино белое, розмарин, лук, стебель сельдерея, морковь, олив. Масло, мука, чеснок), тесто для пасты, соль, перец, пармезан, петрушка, куриный бульон, сливочное масло Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: глютен, лактоза, алкоголь, чеснок, лук, петрушка	405	12,1	14,1	18,1	247,4	1 024,3	650,00	
Феттучини с белыми грибами со сливками	Сливки кулинарные, грибы белые, масло растительное, вино столовое, чеснок, соль морская, зелень, перец черный молотый, мята свежая, курица, лук репчатый, морковь, сельдерея, лавровый лист, сыр пармезан, зелень Срок хранения 4+-2 6ч Аллергены: глютен, лактоза, петрушка, чеснок, алкоголь	400	5,4	26,2	2,4	270,6	1 210,8	690,00	
ПИЦЦА									
Пицца четыре сыра	Мука, дрожжи, соль, сахар, масло оливковое, эмменталь, горгонзола, моцарелла, пармезан Срок хранения 4+-2 24 ч Аллергены: лактоза, глютен, дрожжи	380	17,0	14,1	22,6	285,4	1 212,8	550,00	
Пицца с ветчиной и грибами	Сыр моцарелла, окорок тамбовский, шампиньоны, мука из мягких сортов пшеницы, соль, масло оливковое, сахар, дрожжи, томаты с/с, базилик, орегано, перец черный, чеснок, масло растительное Срок хранения 4+-2 24 ч Аллергены: глютен, лактоза, дрожжи, петрушка, чеснок	480	13,4	10,0	20,4	225,4	1 081,8	650,00	
Пицца с морепродуктами	Мука из мягких сортов пшеницы, вода, соль морская, дрожжи, сахар, масло оливковое, сыр моцарелла, томаты с/с, базилик, орегано, перец черный, мидии, кальмары, креветки Срок хранения 4+-2 24 ч Аллергены: морепродукты, лактоза, глютен, дрожжи, петрушка	550	12,2	7,2	17,4	183,1	1 007,1	750,00	
Маргарита	Мука из мягких сортов пшеницы, соль, сахар, масло оливковое, дрожжи, вода, сыр моцарелла, томаты с/с, базилик, орегано Срок хранения 4+-2 24 ч Аллергены: глютен, лактоза, дрожжи	355	14,2	9,9	21,4	231,6	860,8	400,00	
Пицца с тунцом	Мука из мягких сортов пшеницы, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое, вода, сыр моцарелла, томаты с/с, базилик, орегано, перец черный молотый, тунец консервированный в масле, лук красный, каперсы, зелень Срок хранения 4+-2 24 ч Аллергены: глютен, лактоза, дрожжи, красный лук, петрушка, рыба	450	12,8	9,1	19,3	209,9	1 091,3	550,00	
Пицца с салями	Мука из мягких сортов пшеницы, соль, сахар, дрожжи, вода, масло оливковое, сыр моцарелла, томаты с/с, базилик, орегано, перец черный молотый, салями Срок хранения 4+-2 24 ч Аллергены: глютен, лактоза, дрожжи	490	13,2	12,2	20,1	242,9	1 199,8	600,00	
Пицца с беконом и маскарпоне	Мука из мягких сортов пшеницы, соль, сахар, дрожжи, масло оливковое, вода, сыр моцарелла, бекон с/к, сыр маскарпоне Срок хранения 4+-2 24 ч Аллергены: глютен, лактоза, дрожжи	430	13,6	16,2	22,6	290,5	1 249,2	550,00	
ГРИЛЬ И ПЕЧЬ									

Медальоны из телятины с соусом из белых грибов	Говядина вырезка, картофель, бульон куриный (курица, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, соль морская, перец черный молотый, лавровый лист), масло сливочное, грибы белые, масло растительное, вино столовое, чеснок, зелень, соль морская, перец черный молотый, мята свежая Срок хранения 4+-2 6 ч Аллергены: петрушка, лактоза	275	10,4	19,0	3,5	227,1	713,0	750,00	
Цыпленок алла дьявола	Цыпленок, масло растительное, чеснок, соль морская, шалфей, розмарин, тимьян, чили птичий глаз, чили равит, лимон свежий, черри, масло оливковое, горчица дижонская, сок лимона, шпинат, салат ромэйн, салат редицио Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: чеснок, чили	260	20,6	49,9	1,9	539,1	1 509,3	690,00р.	
Утиная ножка "Конфи"	Утка окорок, апельсин, соль морская, тимьян, лавровый лист, перец черный молотый, капуста савойская, лук репчатый, вино столовое, масло растительное, соус демиглас, лук шалот, сахарный песок, масло сливочное, горчица зернистая, зелень Срок хранения 4+-2 6 ч Аллергены: цитрусовые, горчица, лук, лактоза, петрушка, алкоголь	280	10,0	21,6	8,9	311,9	1 072,9	990,00	
Куриная грудка с лесными грибами и пюре из сельдерея	Куриная грудка, соль морская, масло растительное, сахар, корень сельдерея, сливки кулинарные, масло сливочное, соус демиглас, морковь, лук репчатый, паста томатная, масло сливочное, тимьян, грибы белые, чеснок, зелень, перец черный молотый Срок хранения 4+-2 12ч Аллергены: лактоза, сахар, петрушка	225	23,1	32,7	3,3	400,5	1 021,2	400,00	
Стейк из лосося	Лосось филе, лимон свежий, масло сливочное, хрен консервированный, бульон куриный (курица, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, соль морская, перец черный молотый, лавровый лист), яблоко, огурец свежий, редис, масло растительное, шпинат, масло оливковое, горчица дижонская, сок лимона, салат лоло биондо, салат ромэйн Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: хрен, лактоза, цитрусовые, яблоко	250	12,5	14,7	1,6	188,9	620,1	890,00	
Дорадо с ризотто и артишоками	Дорадо, бульон куриный (курица, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, соль морская, перец черный молотый, лавровый лист), рис для ризотто, лук репчатый, вино столовое, масло растительное, масло сливочное, артишоки в масле, сыр пармезан, томаты вяленые, базилик, перец черный молотый Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: лактоза	200	10,9	14,1	8,2	208,6	1 070,4	890,00	
ГАРНИРЫ									
Овощи на гриле	Цукини, баклажаны, паприка свежая, томаты, масло растительное, соль морская, перец черный молотый Срок хранения 4+-2 12 ч	260	1,3	4,1	4,0	57,7	175,5	320,00	
Греча с пармезаном	Куриный бульон, крупа гречневая, сыр пармезан, масло сливочное, соль морская Срок хранения 4+-2 12ч Аллергены: лактоза	200	12,8	10,4	59,4	382,6	696,3	220,00	
Картофельное пюре	Картофель, соль морская, сливки кулинарные, масло сливочное, орех мускат молотый, сыр пармезан Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: лактоза	180	4,2	14,7	25,0	249,6	461,8	200,00	
Картофель, запеченный с розмарином	Картофель, чеснок, масло растительное, соль морская, тимьян, розмарин, перец черный молотый, масло сливочное, чеснок Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: чеснок, лактоза	200	2,2	11,5	15,9	176,4	449,7	200,00	
ВОК									

Вок с креветками и рисом	Рис, бульон куриный (курица, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, соль морская, перец черный молотый, лавровый лист), яйцо куриное, креветки, масло растительное, паста томатная, паста кочудян, имбирь корень, чеснок, сахарный песок, уксус, томаты свежие, соус устричный, паприка свежая, лук красный, масло кунжутное, соус соевый, имбирь корень, крахмал картофельный, сахарный песок, кинза Срок хранения 4+-2 12 ч В этом блюде много ингредиентов, которые могут вызывать аллергию - пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с составом!	400	7,2	12,6	27,2	250,2	1 611,7	540,00
Вок с говядиной, рисовой лапшой и кешью	Бульон куриный (курица, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, соль морская, перец черный молотый, лавровый лист), лапша рисовая, капуста савойская, говядина вырезка, соус устричный, крахмал картофельный, имбирь корень, чеснок, соус терияки, морковь, масло растительное, лук зеленый, грибы шитаки, орех кешью, грибы вешенки, масло кунжутное, острый соус ширачи, кинза Срок хранения 4+-2 12 ч В этом блюде много ингредиентов, которые могут вызывать аллергию - пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с составом!	420	6,7	9,8	26,4	221,3	897,4	590,00
Вок с курицей и лапшой удон	Куриное бедро, соус устричный, яйцо куриное, крахмал картофельный, имбирь корень, мука пшеничная, масло кунжутное, паста кочудян, чеснок, лапша пшеничная, капуста савойская, черри, соус терияки, ростки сои, масло растительное, соус чили сладкий, паприка свежая, лук зеленый, острый соус ширача, масло кунжутное, кинза, семечки кунжута, фенхель, корица, перец черный молотый, гвоздика, бадьян Срок хранения 4+-2 12 ч В этом блюде много ингредиентов, которые могут вызывать аллергию - пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с составом!	370	9,6	4,9	32,7	213,7	932,5	490,00
РОДИНА								
Икра домашняя из баклажанов	Лук репчатый, перец болгарский, баклажаны, томаты розовые, соль, масло растительное, перец черный, чеснок, петрушка Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: чеснок, лук, петрушка	180	2,4	19,3	10,6	226,1	407,0	450,00
Долма в виноградных листьях по-авлабарски	Рис, говядина, соль, листья винограда, вода, кинза свежая, картофель, сметана, чеснок, петрушка Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: чеснок, лактоза, петрушка, лук	300	5,9	6,5	12,2	131,2	393,7	450,00
Мини-хинкали с говядиной в перечном соусе	Мука пшеничная, соль морская, яйцо куриное, вода, масло растительное, свинина шея, говядина, лук репчатый, перец черный молотый, чеснок, кинза, масло сливочное, сыр пармезан, сыр горгонзола Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: глютен, лактоза, лук, кинза	270	9,2	28,2	19,1	366,1	988,4	690,00
Слоеный хачапури с сыром	Тесто слоеное, сыр сулугуни, сметана, яйцо Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: лактоза, глютен, яйцо	400	15,0	19,8	15,3	299,0	1 788,3	630,00
Украинский борщ	Свекла, капуста, паста томатная, свинина, перец черный молотый, соль морская, говядина, кости говяжьи, морковь, сельдерей, лук репчатый, сок свекольный, чеснок, паприка свежая, картофель, сметана срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: лук, чеснок, глютен, лактоза	450	5,2	8,6	2,9	110,0	494,8	420,00

Шаверма	Куриное бедро, уксус, карри, паприка сладкая молотая, чеснок молотый, корица, чили птичий глаз, кориандр, имбирь молотый, кардамон молотый, зира, гвоздика, мускат молотый, соль морская, масло растительное, кефир, яйцо куриное, горчица дижонская, сок лимона, зелень, чеснок свежий, томаты розовые, огурец свежий, салат китайский, паприка свежая, лук красный, зелень, лук зеленый, кинза, мука пшеничная Срок хранения 4+-2 6 ч Аллергены: лук красный, чеснок, кинза, петрушка, укроп, лактоза, горчица, лимон, яйцо, глютен, чили, имбирь, мускатный орех	340	9,5	9,3	2,1	129,7	417,7	500,00	
ДЕТСКОЕ МЕНЮ									
Детский бургер с картофелем фри	Картофель фри, куриное бедро, мука пшеничная, вода, масло сливочное, сахарный песок, дрожжи, соль морская, семечки кунжута, молоко, яйцо куриное, масло фритюрное, кетчуп, майонез, огурцы соленые, томаты свежие, салат лоло биондо, сухари панко, перец черный молотый Срок хранения 6 ч Аллергены: глютен, яйцо, майонез (лактоза)	390	5,8	9,5	17,6	178,4	695,6	450,00	
Куриные котлетки с макаронами	Куриное бедро, куриная грудка, масло сливочное, сливки кулинарные, сухари панировочные, чеснок, сахарный песок, соль морская, перец черный молотый, кетчуп, масло растительное, мука семола, яйцо куриное, вода, соль морская, бульон куриный (курица, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, соль морская, перец черный молотый, лавровый лист), масло сливочное, сыр пармезан Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: лактоза, лук, глютен	330	13,4	23,2	15,9	326,3	1 361,5	350,00	
Куриные котлетки с картофельным пюре	Куриное бедро, куриная грудка, масло сливочное, сливки кулинарные, сухари панировочные, чеснок, сахарный песок, соль морская, перец черный молотый, кетчуп, масло растительное, картофель, соль морская, сливки кулинарные, масло сливочное, орех мускат молотый, сыр пармезан Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: лактоза, лук, глютен	360	10,3	19,4	16,7	282,6	1 230,0	350,00	
ДЕСЕРТЫ									
Черничный деликатес	Сливки кулинарные, молоко, сахарный песок, желатин, ванильные палочки, черника с/м, черника свежая, мята, пудра сахарная Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: лактоза, фундук, глютен, сахар	155	3,6	16,3	26,2	265,5	383,4	300,00	
Бабушкин медовик	Сливки 35%, сметана, сыр маскарпоне, сливки кулинарные, сахарный песок, сахар ванильный, мука пшеничная, мед каштановый, масло сливочное, яйцо куриное, мука из черемухи, сода пищевая, соль морская, мята свежая Срок хранения 4+-2 24 ч Аллергены: мед, лактоза, глютен, яйцо, сахар	220	5,9	23,9	48,8	432,9	956,6	420,00	
Тирамису	Сыр маскарпоне, яйцо куриное, печенье савоярди, сахарный песок, кофе заварной, ликет амаретто, желатин, какао Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: глютен, алкоголь, лактоза, яйцо	200	7,8	16,9	22,6	273,7	547,5	450,00	
Трюфель с розмарином	Шоколад, сливки кулинарные, розмарин, какао Срок хранения 48 ч Аллергены: лактоза, сахар	18	6,6	42,5	48,6	603,6	108,7	150,00	
Воздушный чизкейк из мацони	Мацони, яйцо, сахарный песок, мука пшеничная, крахмал картофельный, мед, разрыхлитель, сахар ванильный, сливки кулинарные, шоколад, вода, желатин, мята, апельсиновая приправа Срок хранения 4+-2 12 ч Аллергены: глютен, лактоза, алкоголь, яйцо, шоколад, цитрусовые, сахар	135	8,7	14,7	38,2	319,6	431,5	350,00	
ГОТОВИМ ВМЕСТЕ									
Паста Лингвини п/ф 2 порции	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	240	10,6	3,7	52,2	284,0	509,7	300,00	

Паста Лингвини п/ф 4 порции	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	480	10,6	3,7	52,2	284,0	1 019,4	550,00
Паста Лингвини п/ф 8 порции	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	960	10,6	3,7	52,2	284,0	2 038,8	1 050,00
Паста Спагетти п/ф 2 порции	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	240	10,6	3,7	52,2	284,0	509,7	300,00
Паста Спагетти п/ф 4 порции	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	480	10,6	3,7	52,2	284,0	1 019,4	550,00
Паста Спагетти п/ф 8 порции	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	960	10,6	3,7	52,2	284,0	2 038,8	1 050,00
Паста Феттучини п/ф 2 порции	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	240	10,6	3,7	52,2	284,0	509,7	300,00
Паста Феттучини п/ф 4 порции	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	480	10,6	3,7	52,2	284,0	1 019,4	550,00
Паста Феттучини п/ф 8 порции	мука пшеничная из твердых сортов, яйцо куриное, соль, вода. Срок хранения 48ч -18С*	960	10,6	3,7	52,2	284,0	2 038,8	1 050,00
Соус ragu Болоньезе с пармезаном 2 порции	говядина б/к, свинина шея, паста томатная, лавровый лист, перец черный, соль морская, морковь, стебель сельдерея, лук репчатый, вино столовое, томаты с/с, масло растительное, сыр пармезан Срок хранения 4+-2 24	420	21,6	21,7	1,9	298,1	626,1	800,00
Соус ragu из ягненка с пармезаном 2 порции	баранина, тимьян, бульон куриный (курица, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, соль морская, перец черный молотый, лавровый лист), вино столовое, розмарин, чеснок, мука пшеничная, сыр пармезан Срок хранения 4+-2 24 ч	380	15,9	15,8	0,6	208,3	395,9	800,00
Соус телячьи щёчки	телячьи щёчки, морковь, лук репчатый, сельдерей стебель, чеснок, мука пшеничная, масло растительное, соль морская, перец черный, тимьян свежий, бульон куриный (курица, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, соль морская, перец черный молотый, лавровый лист), уксус бальзамический, соус демиглас Срок хранения 4+-2 24 ч	280	23,3	19,4	10,2	308,4	431,8	1 000,00
Соус Аррабиата с пармезаном	томаты с/с, сельдерей стебель, лук репчатый, масло растительное, соль морская, перец черный, сахарный песок, базилик, лавровый лист, цуккини, морковь, паприка свежая, зелень, чеснок, перец чили свежий, сыр пармезан Срок хранения 4+-2 24 ч	360	5,7	10,5	3,8	132,8	239,0	500,00
Соус песто с пармезаном	масло оливковое, соль морская, базилик, чеснок, орех кедровый, сыр пармезан Срок хранения 4+-2 24 ч	160	12,6	42,2	4,2	447,2	357,8	500,00
Соус Аль помодоро с пармезаном	томаты с/с, соль морская, сахар песок, перец черный, масло растительное, базилик, сельдерей стебель, лук репчатый, чеснок, томаты черри, сыр пармезан Срок хранения 4+-2 24 ч	360	5,9	4,4	4,2	79,6	143,3	500,00
Медальоны из телятины п/ф	говядина вырезка Срок хранения 4+-2 24 ч	150	18,9	12,4	0,0	187,2	280,8	600,00
Котлетки куриные п/ф, 2 шт.	куриное бедро, куриная грудка, масло сливочное, сливки кулинарные, сухари панировочные, чеснок, сахарный песок, соль морская, перец черный молотый Срок хранения 4+-2 24 ч	150	22,7	19,2	3,9	279,6	419,5	250,00
Цыпленок алла Дьявола п/ф	цыпленок, масло растительное, чеснок, соль морская, шалфей, розмарин, тимьян, чили птичий глаз Срок хранения 4+-2 24 ч	250	28,3	24,2	1,7	338,0	675,9	400,00
Утиная ножка Конфи п/ф	утка окорок н/к, апельсин, соль морская, тимьян, лавровый лист, перец черный молотый, соус демиглас, лук шалот, сахарный песок, масло сливочное, вино столовое, масло растительное Срок хранения 4+-2 24 ч	190	11,1	26,0	5,4	359,6	683,2	750,00
Стейк из лосося п/ф	филе лосося Срок хранения 4+-2 24 ч	160	20,8	15,1	15,1	219,1	350,6	700,00

Краб, первая фаланга п/ф	фаланга краба Срок хранения 4+-2 24 ч	100	16,0	3,6	0,0	96,4	96,4	950,00
Долма со сметанно-чесночным соусом п/ф, 10 шт.	рис, говядина, соль, листья винограда, кинза свежая, картофель Срок хранения 4+-2 24 ч	275	6,7	3,3	14,3	113,4	311,8	600,00
Мини хинкали с говядиной в перечном соусе с пармезаном п/ф, 20 шт.	мука пшеничная, соль морская, яйцо куриное, вода, масло растительное, свинина шея, говядина б/к, лук репчатый, перец черный молотый, чеснок, кинза, масло сливочное, сыр пармезан, сыр горгонзола Срок хранения 4+-2 24 ч	460	8,7	28,6	18,1	364,7	1 750,5	660,00
НАПИТКИ ДОМАШНИЕ		Выход блюда, мл.						
Апельсин свежесжатый	Апельсин. Срок хранения 12ч +4...6 С*	250	2,3	0,5	20,3	94,5		280,00
Грейпфрут свежесжатый	Грейпфрут. Срок хранения 12ч +4...6 С*	250	1,8	0,5	16,3	76,5		280,00
НАПИТКИ								
Вода Сан Пеллегрини 0,5 мл		500	0,0	0,0	0,0	0,0		350,00
Вода Сан Пеллегрини 0,75 мл		750	0,0	0,0	0,0	0,0		420,00
Вода Аква Панна 0,5 мл		500	0,0	0,0	0,0	0,0		350,00
Вода Аква Панна 0,75 мл		750	0,0	0,0	0,0	0,0		420,00
Перьег с/г 0,25 мл		250	0,0	0,0	0,0	0,0		290,00
Сок яблоко ZUEGG		200	0,0	0,0	11,0	45,0		250,00
Сок томат ZUEGG		200	0,8	0,4	3,1	22,0		250,00
Сок апельсин ZUEGG		200	0,6	10,0	7,5	43,0		250,00
Сок вишня ZUEGG		200	0,2	0,0	14,0	58,0		250,00
Сок персик ZUEGG		200	0,3	0,4	3,1	59,0		250,00
Соса-Cola		330	0,0	0,0	10,8	43,0		170,00
Соса-Cola Zero		330	0,0	0,0	0,0	0,3		170,00
Английские лимонады Fentimans: кола / лопух и одуванчик / дикая английская бузина		150	0,0	0,0	11,7	47,0		290,00
Лимонады Сан Пеллегрини: померанец / красный апельсин		200	0,0	0,0	9,8	38,0		250,00
Безалкогольное пиво Clausthaler		330	0,0	0,0	3,1	35,0		250,00



Меню ресторана "Рыба на Даче" 28 апреля 2020

Блюдо	Состав блюда, дополнительная информация	Выход блюда, гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Энергетическая ценность на порцию, ккал	Цена, руб.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ								
Зеленые оливки	Оливки с косточкой. Срок хранения 12 ч. +4 -2	125	1,8	16,3	5,2	174,7	218,4	350,00
Витело тонато	Телятина, соль, перец, тимьян, чеснок. Соус: консервированный тунец, анчоусы, майонез, петрушка, каперсы. Срок хранения 4+-2 6 ч Аллергены: анчоусы, петрушка	195	30,8	40,0	0,7	486,3	948,2	450,00
Сельдь по-русски	Филе норвежской сельди, картофель, лук красный, укроп, сметана, хрен, горчица дижонская зерновая, огурец. Срок хранения 12 ч. +4-2 Аллергены: лук, хрен, горчица	357	5,5	7,2	10,7	129,5	462,3	370,00
Домашнее сало с чесноком	Сало солено-копченое, солонина, чеснок, черный хлеб, чили перец, соус хрен, сметана, огурцы корнишоны маринованные. Срок хранения 12 ч. +4-2 Аллергены: лук, хрен, чеснок, чили, глютен	336	4,0	53,5	9,3	534,6	1 796,3	450,00
Икра домашняя из баклажанов	Баклажаны, болгарский перец, репчатый лук, томаты, растительное масло, молотый перец, чеснок, петрушка, соль. Срок хранения 4+-2 12 ч	181	1,5	19,2	6,1	203,0	367,3	460,00
Баклажаны с орехами	Баклажан, грецкий орех, растительное масло, кинза, чеснок, уцхо-сунели, хмели-сунели, соль, гранат, петрушка. Срок хранения 4+-2 12 ч	235	3,1	47,5	3,5	454,0	1 066,9	520,00
Грибы вешенки с соусом киндзмари	Вешенки, кинза, чеснок, сванская соль, винный уксус. Срок хранения 4+-2 12 ч	189	3,6	11,4	0,6	119,0	224,9	460,00
Домашние маринованные перчики	Растительное масло, винный уксус, лавровый лист, душистый перец, соль, сахар, чеснок, кинза, петрушка, острый перец. Срок хранения 4+-2 12 ч	371	2,0	20,7	9,5	232,3	861,8	390,00
САЛАТЫ								
Овощной салат	Помидоры, огурцы, редис, укроп, петрушка, кинза, зеленый лук. Срок хранения 4+-2 12 ч	258	1,1	0,2	3,5	19,8	51,0	400,00
Цезарь с курицей	Куриное грудка, бекон, ромейн, гренки из хлеба, сыр пармезан, белое вино. Срок хранения 4+-2 12 ч	246	9,0	10,9	3,3	146,7	360,8	550,00
Салат аччик-чучук с узбекскими помидорами	Томаты, репчатый лук, базилик. Срок хранения 4+-2 12 ч	193	1,2	0,2	4,9	25,5	49,2	380,00
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ								
Запеченная цветная капуста с соусом	Цветная капуста, масло сливочное, чеснок, анчоусы, майонез, соус Ворчестер, лимон, соль, зелень, сыр Грана Падано. Срок хранения 4+-2 12 ч	231	4,5	20,8	3,7	220,2	508,7	420,00
Жареные артишоки с пармезаном	Артишоки консервированные, чеснок, сыр Грана Падано, петрушка, вино столовое белое. Срок хранения 4+-2 12 ч	164	4,0	4,2	5,0	73,6	120,6	690,00
ПИЦЦА И ХАЧАПУРИ								
Маргарита	Вода, мука из мягких сортов пшеницы и мука из Полбы, масло оливковое, соль, сахар, дрожжи, сыр моцарелла, томаты очищенные La Pilati, базилик, орегано, перец. Срок хранения 4+-2 6 ч	483	2,2	2,0	0,3	27,7	410,4	390,00
Пицца с ветчиной и шампиньонами	Вода, мука, масло оливковое, соль, сахар, дрожжи, томаты очищенные La Pilati сыр моцарелла, орегано, ветчина, шампиньоны, чеснок, петрушка. Срок хранения 4+-2 6 ч	642	3,1	4,5	0,3	53,7	882,2	690,00

Четыре сыра	Вода, мука, масло оливковое, соль, сахар, дрожжи, сыр горгонзола, моцарелла, эменталь, пармезан. Срок хранения 4+-2 6 ч	440	4,5	4,5	0,4	59,8	861,3	860,00	
Хачапури мегрельский с сыром	Мука пшеничная, молоко, масло сливочное, дрожжи, сахар, соль, масло растительное, сыр сулугуни, яйцо, сметана. Срок хранения 4+-2 6 ч	700	4,5	4,4	7,2	86,2		630,00	
Хачапури пеновани	Мука пшеничная, яйцо, соль, сахар, сливочное масло, сыр сулугуни, сметана. Срок хранения 4+-2 12 ч	435	3,9	6,1	6,2	95,6	1 372,4	630,00	
Фокачча	Вода, мука, соль морская, оливковое масло, розмарин, дрожжи, орегано. Срок хранения 4+-2 24 ч	290	0,0	0,9	0,1	9,1	116,8	200,00	
Фокачча с пармезаном	Мука, вода, масло оливковое, соль морская, соль кристаллическая, сухие дрожжи, кедровые орехи, розмарин, чеснок, базилик, оливковое масло, пармезан, чеснок. Срок хранения 4+-2 24 ч	320	0,6	1,7	0,2	18,8	248,0	250,00	
НАШИ ХИТЫ									
Фирменная шаверма с курицей	Соус: сметана, чеснок, соль, укроп. Маринованная курица: куриное бедро, масло оливковое, чеснок, хмели сунели, кумин, кориандр, кондари, тимьян, чабрец, тонкий лаваш, лук красный, икра из баклажанов, капуста китайская, салат ромейн, соль, молотый перец, помидоры, петрушка, масло растительное, паприка. Срок хранения 4+-2 6 ч	468	2,8	5,3	6,8	85,9	1 260,4	580,00	
Долма	Виноградные листья, свиная шея, говядина филе, баранина, рис длиннозерный, соль, молотый перец, петрушка. Соус к долме: сметана, чеснок, укроп. Аллергены Чеснок, кинза, петрушка, лактоза (мацони). Срок хранения: 12ч + 4-6С*	302	2,9	2,3	2,9	44,0	572,5	490,00	
Мини-хинкали в перечном соусе	Тесто: мука, вода, соль. Начинка: говядина, свинина, сало, репчатый лук, кинза, соль морская. Соус: куриный бульон, масло сливочное, горгонзола, пармезан, черный перец. Срок хранения 4+-2 12 ч	215	8,8	32,3	4,7	344,9	740,5	690,00	
Хинкали (3 шт.)	Мука пшеничная, яйцо, соль, вода, растительное масло, говядина, свиное сало, лук репчатый, соль, перец, зира, кинза, запран, каенский перец, грузинские специи. Срок хранения 4+-2 6 ч	170	0,3	0,5	0,6	8,6	90,8	330,00	
Домашние пельмени со сметаной	Тесто: мука пшеничная, яйцо, соль, вода. Начинка: свинина, говядина, репчатый лук, чеснок, сливочное масло, сметана отдельно. Срок хранения 4+-2 6 ч	500	5,1	8,1	4,6	112,0	560,0	420,00	
Манты с бараниной	Мука пшеничная, яйцо, соль, вода, растительное масло, баранина, бараний жир, лук репчатый, соль, перец, зира. Срок хранения 4+-2 6 ч	363	1,9	2,3	2,6	38,9	530,5	520,00	
СУПЫ									
Куриный суп с домашней лапшой	Куриный бульон, соль, курица, морковь, стебель сельдерея, цукини, паста домашняя Лингвини. Срок хранения 4+-2 6 ч	354	4,8	3,5	11,8	97,8	346,0	420,00	
Украинский борщ с пампушками, салом и чесноком	Свинина, говядина, морковь, картофель, перец болгарский, капуста, свекла, лук, чеснок, перетертое сало, зелень, масло растительное, мука, дрожжи, соль, сметана, томатная паста. Срок хранения 4+-2 12 ч	440	8,8	16,8	10,3	227,9	1 004,92	420,00	
ДЕСЕРТЫ									
Бабушкин медовик	Мед, сахар, масло сливочное, ванильная палочка, соль, сода, мука черемуховая, мука пшеничная, разрыхлитель, яйцо куриное. Крем: сметана, сыр маскарпоне, сливки, сахарный песок, ванильная палочка. Срок хранения 4+-2 24 ч	220	5,5	24,8	55,5	466,9	1 027,13	420,00	
Сырники со сметаной и вареньем	Творог деревенский 11%, изюм, яйцо, мука, соль, сахар, ванилин, сметана, варенье вишневое, мята, сахарная пудра. Срок хранения 4+-2 6 ч	237	9,8	14,6	15,3	231,3	548,1	390,00	

Пирог с рикоттой и сезонными фруктами	Песочное тесто, сыр рикотта, шоколад, хурма (или сезонные ягоды), граппа, сахар, яйцо, мята. Срок хранения 4+-2 12 ч	210	7,7	16,2	47,4	366,1	768,9	390,00
МЯСО								
Фирменный бургер	Домашняя булочка: мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко, сливочное масло, кунжут. Салатные листья, томаты, соленые огурцы, мраморная говядина. Соус: яйцо, горчица дижонская, шампиньоны, масло растительное, соус ворчестр, трюфельное масло, перец молотый. Подаём с картофелем фри/айдахо и домашним кетчупом (соус наполи, ворчестр, соль, сахар, винный уксус). Срок хранения 4+-2 6 ч	404	3,3	6,5	1,9	79,4	1 114,27	590,00
Ферганский плов	Баранина, рис девзира, курдюк, репчатый лук, морковь, зира, соль, куриный бульон, барбарис, чеснок. Срок хранения 4+-2 6 ч	400	7,7	11,4	19,2	209,8	839,4	850,00
Шашлык из курицы	Куриное бедро, репчатый лук, майонез, масло растительное, соль, молотый перец, гранат, лук красный, тонкий лаваш, соус: паста томатная, чеснок, петрушка, укроп. Срок хранения 4+-2 6 ч	420	14,3	12,1	15,7	228,6	962,6	550,00
Шашлык из свинины	Свинья шея, репчатый лук, масло растительное, соль, молотый перец, гранат, лук красный, тонкий лаваш, соус: паста томатная, чеснок, петрушка, укроп. Срок хранения 4+-2 6 ч	502	9,0	19,4	13,5	264,8	1 329,26	620,00
Люля-кебаб из баранины	Баранина, репчатый лук, курдюк, соль, молотый перец, сумах, уцхо-сунели, гранат, лук красный, тонкий лаваш. Соус: паста томатная, чеснок, петрушка, укроп. Срок хранения 4+-2 6 ч	375	2,5	1,7	5,9	48,8	670,5	690,00
Цыпленок табака в печи	Цыпленок, аджика, растительное масло. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Аллергены Острый перец.	476	0,1	0,5	0,4	6,9	101,7	790,00
Чебурек 1 шт.	Тесто: мука пшеничная, яйцо, соль, вода. Фарш: баранина, лук репчатый, соль, перец. Срок хранения 4+-2 6 ч	200	3,2	7,2	9,5	29,0		500,00
РЫБА								
Стейк из лосося на гриле	Лосось, оливковое масло, соль, шпинат, вяленые томаты черри, ростки сои, лимон. Срок хранения 4+-2 12 ч	278	13,2	12,5	1,1	169,5	471,2	950,00
Скумбрия свежего копчения	Скумбрия, майонез домашний: яйцо, уксус, горчица дижонская, соль, масло растительное, чеснок, петрушка, корнишоны, каперсы, лук шалот, лимон. Срок хранения 4+-2 12 ч	127	1,7	2,5	0,0	29,6	333,8	310,00
Форель копченая на ольховой стружке	Форель, майонез домашний: яйцо, уксус, горчица дижонская, соль, масло растительное, чеснок, петрушка, корнишоны, каперсы, лук шалот, лимон. Срок хранения 4+-2 12 ч	147	2,2	2,5	0,0	31,3	358,8	360,00
ГАРНИРЫ								
Картофель по-деревенски	Картофель, чеснок, зелень, сливочное масло, масло растительное. Срок хранения: 12ч + 4-6С* Аллергены Чеснок, лактоза. "	220	1,8	9,5	14,8	151,6	333,4	250,00
Картофель фри	Картофель, кетчуп (соус наполи, ворчестер, соль, сахар, винный уксус). Срок хранения 4+-2 12 ч	220	2,1	4,1	18,7	119,9	263,8	250,00
Картофельное пюре	Картофель, пармезан, масло сливочное, соль, сливки. Аллергены Лактоза, мускатный орех. Срок хранения: 12ч + 4-6С*	180	3,7	14,8	11,6	193,8	348,8	250,00
Греча с пармезаном	Греча, пармезан, куриный бульон, масло сливочное, соль. Не вегетарианское блюдо! Срок хранения: 12ч + 4-6С* Аллергены Лактоза.	262	11,8	9,6	43,4	306,9	804,1	280,00

Овощи на мангале	Паприка, баклажаны, цукини, томаты, лук красный, петрушка, масло оливковое, соль, перец. Срок хранения: 12ч + 4-6С*	258	1,1	3,2	17,6	103,9	268,0	490,00
ГОТОВИМ ВМЕСТЕ								
Домашние пельмени со сметаной 1 порция	Тесто: мука пшеничная, яйцо, соль, вода. Начинка: свинина, говядина, репчатый лук, чеснок, сливочное масло, сметана отдельно. Срок хранения 4+-2 6 ч	500	5,1	8,1	4,6	112,0	560,0	420,00
Долма 2 порции, соус мацони 280/100 гр. п/ф 16 шт.	говядина, сало, лук , соль, жир говяжий, перец чили, рис, виноградные листья, сыр мацони. Срок хранения 12ч +4...+6С*	380	7,2	16,9	4,2	197,5	789,9	980,00
Мини-хинкали 2 порции, соус 320/140 пф 20 шт.	мука пшеничная, соль, говядина , жир говяжий, лук, кинза, соль, перец, масло сливочное, сыр горгонзола, сыр пармезан. Срок хранения 12ч +4...+6С*	438	8,7	28,6	18,1	364,7	1 750,5	660,00
Хинкали (3 шт.)	Мука пшеничная, яйцо, соль, вода, растительное масло, говядина, свиное сало, лук репчатый, соль, перец, зира, кинза, запран, каенский перец, грузинские специи. Срок хранения 4+-2 6 ч	170	0,3	0,5	0,6	8,6	90,8	330,00
Мини-хинкали в перечном соусе	Тесто: мука, вода, соль. Начинка: говядина, свинина, сало, репчатый лук, кинза, соль морская. Соус: куриный бульон, масло сливочное, горгонзола, пармезан, черный перец. Срок хранения 4+-2 12 ч	215	8,8	32,3	4,7	344,9	740,5	690,00
Цыпленок табака в печи	Цыпленок, аджика, растительное масло. Срок хранения: 12ч + 4-6С*. Аллергены Острый перец.	476	0,1	0,5	0,4	6,9	101,7	790,00
Шашлык из курицы 640 гр.	Куриное бедро, репчатый лук, майонез, масло растительное, соль, молотый перец, гранат, лук красный, тонкий лаваш, соус: паста томатная, чеснок, петрушка, укроп. Срок хранения 4+-2 6 ч	640	14,3	12,1	15,7	228,6	962,6	1 100,00
Шашлык из свинины 640 гр.	Свинья шея, репчатый лук, масло растител ьное, соль, молотый перец, гранат, лук красный, тонкий лаваш, соус: паста томатная, чеснок, петрушка, укроп. Срок хранения 4+-2 6 ч	640	9,0	19,4	13,5	264,8	1 329,26	1 100,00
Люля-кебаб из баранины бшт	Баранина, репчатый лук, курдюк, соль, молотый перец, сумах, уцхо-сунели, гранат, лук красный, тонкий лаваш. Соус: паста томатная, чеснок, петрушка, укроп. Срок хранения 4+-2 6 ч	750	2,5	1,7	5,9	48,8	670,5	1 280,00
Стейк рибай с соусом барбекю от 100 гр.	Стейк рибай,олив.масло,соль перец. Срок хранения 4+-2 12 ч	100,00	10,59	7,84	12,47	162,8	335,4	590,00
Томленная в печи лопатка молочного ягненка с соусом на компанию из 2-3 человек		900,00	12,56	1,21	22,24	150,11	1 801,3	2900,00
Куриные котлетки с кетчупом 2 шт.	Куриное бедро, куриная грудка, масло сливочное, сливки кулинарные, сухари панировочные, чеснок, сахарный песок, соль морская, перец черный молотый, кетчуп, масло растительное, картофель. соль морская, сливки кулинарные, масло сливочное, орех мускат молотый, сыр пармезан Срок хранения 4+-2 12 ч	360	10,3	19,4	16,7	282,6	1 230,0	390,00
Стейк из лосося на гриле	Лосось, оливковое масло, соль, шпинат, вяленые томаты черри, ростки сои, лимон. Срок хранения 4+-2 12 ч	278	13,2	12,5	1,1	169,5	471,2	950,00
Форель копченая на ольховой стружке	Форель, майонез домашний: яйцо, уксус, горчица дижонская, соль, масло растительное, чеснок, петрушка, корнишоны, каперсы, лук шалот, лимон. Срок хранения 4+-2 12 ч	147	2,2	2,5	0,0	31,3	358,8	360,00
Камбала с лимоном	Камбала, олив масло, соль перец.Лимо. Срок хранения 4+-2 12 ч	720	11,47	14,16	0,99	163,76	1 185,5	890,00
Аль помodoro с пармезаном 320/30 гр. пф	томаты консервированные, базилик , лук, ср пармезан. Срок хранения 12ч +4...+6С*	350	4,6	2,2	5,5	60,4	211,5	800,00

Аррабиата с пармезаном 320/30 гр. пф	томаты консервированные, базилик , лук, ср пармезан, чили перец. Срок хранения 12ч +4...+6С*	350	4,6	2,2	5,5	60,4	211,5	800,00
ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД								
Малиновый лимонад 1 л		1 000	0,1	0,0	0,2	1,3	13,2	950,00
Малиновый лимонад 450 мл		450	0,1	0,0	0,3	1,4	6,6	460,00
Имбирный лимонад 1 л		1 000	0,4	0,1	11,5	48,3	507,6	950,00
Имбирный лимонад 450 мл		450	0,5	0,1	13,7	58,3	378,8	460,00
Облепиховый лимонад 1 л		1 000	0,3	0,5	8,9	40,9	409,3	950,00
Облепиховый лимонад 450 мл		450	0,3	0,5	10,0	46,0	206,9	460,00
Квас 250 мл		250	0,2	0,0	5,2	25,0		200,00
Морс 250 мл		250	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
СВЕЖИЙ СОК								
Апельсиновый сок свежавыжатый	Апельсин. Срок хранения 12ч +4...6 С*	200	0,9	0,2	8,1	37,8	94,5	360,00
Грейпфрут сок свежавыжатый	Грейпфрут. Срок хранения 12ч +4...6 С*	200	0,9	0,2	6,5	31,4	78,5	360,00
Морковный сок свежавыжатый	Морковь. Срок хранения 12ч +4...6 С*	200	1,4	1,7	6,1	45,7	150,8	360,00
Сельдерей сок свежавыжатый	Сельдерей. Срок хранения 12ч +4...6 С*	200	0,9	0,1	2,1	12,9	32,3	360,00
Яблочный сок свежавыжатый	Яблоко. Срок хранения 12ч +4...6 С*	200	0,4	0,0	9,8	40,8	102,0	360,00
НАПИТКИ								
Вода Аква Панна 0,25 мл		250						250,00
Вода Аква Панна 0,75 мл		750						420,00
Вода Сан Пеллегрино 0,25 мл		250						250,00
Вода Сан Пеллегрино 0,75 мл		750						420,00
Сок апельсин ZUEGG		200	0,6	10,0	7,5	43,0		250,00
Сок вишня ZUEGG		200	0,2	0,0	14,0	58,0		250,00
Сок персик ZUEGG		200	0,3	0,4	3,1	59,0		250,00
Сок томат ZUEGG		200	0,8	0,4	3,1	22,0		250,00
Сок яблоко ZUEGG		200	0,0	0,0	11,0	45,0		250,00
Coca-Cola			0,0	0,0	10,8	43,0		200,00
Coca-Cola Zero			0,0	0,0	0,0	0,3		200,00
Fanta		330						200,00
Sprite		330						200,00
Tonic Schweppes		250	0,0	0,0	8,7	15,0		200,00
Лимонад Сан Пеллегрино красный апельсин		330	0,0	0,0	9,8	38,0		290,00
Безалкогольное пиво Clausthaler		330	0,0	0,0	3,1	35,0		250,00