

№ п/п	Наименование	Выход (порция), г	Стоимость, руб. (за порцию)	Пищевая и энергетическая ценность на 100 г					Пищевая и энергетическая ценность на блюдо				
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж	белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж
Гарниры													
1	Жареный картофель с трюфельной сметаной (картофель мини отварной, сметана трюфельная* (сметана*, масло оливковое трюфельное), масло сливочное*, масло растительное, лук шнит) Способ приготовления: жарка.	220	450,00 Р	2,5	6,5	16	123	520	6	15	37	270	1 200
2	Картофель фри (картофель фри с/м, масло растительное, соль морская), кетчуп). Способ приготовления: жарка.	190	490,00 Р	2,0	0,4	18	80	340	4	1	36	152	680
3	Батат фри (батат фри, масло фритюрное, соус горгонзола* (сливки, сыр горгонзола, соль морская), соль). Способ приготовления: жарка.	160	520,00 Р	4,0	13	19	200	840	8	24	34	320	1 500
4	Белая фасоль с зеленым горошком (фасоль консервированная), сыр грана падано/пармезан*, сливки*, горошек зеленый вареный*, шпинат*, зеленое масло* (масло растительное, шпинат). Способ приготовления: тушение.	190	490,00 Р	9,5	10,0	11	167	700	19	20	22	317	1 350
5	Картофельное пюре с пармезаном (картофельное пюре (картофель, масло сливочное*, молоко*), сыр грана падано/пармезан*) Способ приготовления: варка.	130	450,00 Р	4,5	16	11	202	850	7	23	16	262	1 220
6	Овощи на гриле (баклажаны, цукини, брокколи, перец рамиро, масло растительное, лук зеленый, масло оливковое, соль) Способ приготовления: жарка.	200	550,00 Р	1,5	0,2	5,0	26	110	4	1	11	52	240
Горячее													
7	Креветки на гриле с лимонным соусом (креветки*, масло сливочное*, цебра лимон, соль, чеснок), масло ароматное* (масло растительное, тимьян, разморин). Способ приготовления: жарка.	200	1 090,00 Р	15	11	0,4	156	660	33	24	1	312	1 430
8	Лосось на гриле (лосось* филе б/к, соус сальса-верде* ((оливки зеленые, каперсы консервированные, масло оливковое, соус соевый*, килька анчоус в масле*, петрушка/укроп, чеснок, яйцо курино, укус винный, хлеб тартин* (мука пшеничная, мука цельнозерновая, вод, соль морская)), масло ароматное* (масло растительное, тимьян, розмарин), микс салат*, масло оливковое*, томаты свежие*, цукини* кресс салат. Способ приготовления: жарка на гриле.	190	1 350,00 Р	13	7,5	2,0	127	540	26	15	4	241	1 070
9	Зубатка с зеленым горошком и брокколи (зубатка филе стейк*, масло сливочное*, горошек зеленый, брокколи, шпинат, соль, зеленое масло (масло растительное, шпинат, петрушка)). Способ приготовления: жарка.	180	750,00 Р	10,0	14	2,5	171	720	19	26	5	307	1 320
10	Мозговая кость с соусом чимичури Говяжья кость*, соль морская*, соус чимичури* (масло трюфельное, зелень, петрушка, укроп, шпинат, чеснок свежий, соль морская, специи), хлеб тартин* ((мука пшеничная, мука цельно зерновая, соль морская, вода, закваска (мука пшеничная, вода)), томатная крошка* (сухари панировачные, томаты вяленые), цебра лимона.	460	990,00 Р	14	5,5	8,5	129	550	68	27	42	593	2 660
11	Утиная ножка с картофельным пюре и муссом из пармезана (утиная ножка су-вид (утиный окорок, соль, цебра апельсиновая, тимьян), пюре картофельное* (картофель, молоко*, масло сливочное*), соус на утку (соус демигляс, крем бальзамический, мед*, экстракт солода, соль), шпинат, мусс из пармезана* (сливки*, сыр грана падано*, сыр сливочный кремлетта, соль). Способ приготовления: тушение.	300	1 190,00 Р	12	17	4,0	217	920	38	53	13	651	2 860
12	Медальоны с картофельным gratenom Говядина вырезка*, масло растительное, graten* (картофель свежий, сливки, желток пастеризованный, соль морская, черный перец), соус на graten* (сливки, крем бальзамический, укус бальзамический, крем из шампиньонов с трюфелем, соль морская, специи), сыр пармезан*. Способ приготовления жарка, запекание.	230	1 550,00 Р	10,0	15	8,0	199	840	24	36	19	457	1 980

*Выделены аллергены, возможны остаточные следы злаков, содержание глютена, рыбы и морепродуктов в том числе ракообразных, соевого белка, продуктов яичных, молока и продуктов их переработки, горчицы, арахиса и орехов, сельдерея, кунжута

№ п/п	Наименование	Выход (порция), г	Стоимость, руб. (за порцию)	Пищевая и энергетическая ценность на 100 г					Пищевая и энергетическая ценность на блюдо				
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж	белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж
13	Мясной пирог Мясной пирог*((начинка* (мясо говядина оковалок, розмарин, тимьян, соль морская, черный перец), лук репчатый, масло растительное, бульон куриный*(курица тушка, лук репчатый, морковь, вода, соль морская, черный перец), желатин.)), тесто слоеное*, меланж*(яйцо куриное), шпинат свежий*, масло растительное*, соус голландский* (масло сливочное, желток пастеризованный, лук шалот,фреш лимон, вино белое, соль морская), сливки*, соус на утку*(соус демиглас, крем бальзамический, мед, экстракт ржаного солода, соль морская)), черный перец.	200	1 350,00 Р	7,0	10,0	13	166	700	15	21	27	332	1 460
14	Рубленая говядья котлета с зеленым гречей и вешенками (котлета говяжья (говядина, бекон, лук), греча зеленая отварная, вешенки жареные (вешенки, соус соевый*, масло растительное, масло сливочное*, чеснок, тимьян), мусс пармезан*(сыр грана падано,сыр творожный,сливки), масло сливочное*, масло растительное, микрозелень, шпинат свежий. Способ приготовления: жарка.	280	690,00 Р	9,0	13	11	189	800	26	38	32	529	2 280
15	Половина фермерского цыпленка с перечным соусом (цыпленок су-вид (кура тушка, соус соевый*, горчица зернистая*, мед*), соус* (сливки*, соус демиглас, соус соевый*, мед*, специи, соль), шпинат, лук шалот, масло растительное), лимон*. Способ приготовления: тушение.	470	990,00 Р	14	14	1,0	175	740	68	68	5	822	3 550
Десерты													
16	Баскский чизкейк (чизкейк* (сыр творожный*, сахар, яйцо куриное*, мука пшеничная, сливки*, ваниль порошок). Способ приготовления: выпекание.	200	550,00 Р	15	20	18	301	1 270	30	40	36	602	2 540
17	Пари- брест Тесто париж брест*(молоко, ммасло сливочное, мука пшеничная, яйцо куриное, вода, соль морская, сахар, вода), крокеллин* (масло сливочное, сахар, мука пшеничная), соус шоколадный*(шоколад, сливки, молоко), крем чиз* (сыр творожный, молоко гущеное, ваниль порошок, масло сливочное).	195	550,00 Р	12	27	20	363	1 530	24	54	40	707	3 060
18	Конфета классический трюфель (трюфель шоколадный (шоколад темный*, шоколад молочный*, сливки*, сахар инвертный*, масло сливочное*, какао порошок*))	13	130,00 Р	3,0	18	23	256	1 080	1	3	4	33	160
19	Крем Брюле с ягодами (крем брюле* (сливки*, яйцо желток*, сахар, ваниль ароматизатор), кампоте из абрикосов*(абрикосы с/м, пектин, пюре из абрикос, сахар,ваниль порошок, сахар тростниковый) Способ приготовления запекание, варка.	150	520,00 Р	3,0	17	22	248	1 050	5	27	35	372	1 630
20	Шоколадный торт с ванильным мороженым (шоколадный торт (бисквит (яйцо куриное*, сметана*, сахар, мука пшеничная*, масло сливочное*, какао-порошок*, разрыхлитель, соль, сода), ганаш (сливки*, шоколад*, кофе зерно*, сахар инвертный), пропитка (вода, сахар)), мороженое пломбир*) Способ приготовления: выпекание.	220	590,00 Р	3,5	20	33	321	1 350	8	44	73	706	2 970
21	Шарлотка с соленой карамелью (шарлотка* (яйцо куриное*, яблоки, масло сливочное*, мука миндальная*, мука пшеничная*, сахар, вода, сметана*, разрыхлитель, соль), карамель соленая (сахар, сливки*, вода, масло сливочное*, соль), сахарная пудра) Способ приготовления: выпекание.	180	510,00 Р	5,0	28	31	392	1 650	10	52	57	705	3 030
22	Трюфель соленая карамель (сливки*, шоколад молочный*, сахар, глюкоза, масло сливочное*, соль, ваниль порошок, крошка вафельная*)	13	130,00 Р	3,0	27	46	432	1 820	1	4	7	56	270
Мороженое													
23	Мороженое Шоколадное 50гр (мороженое* шоколадное, микро-грин)	50	220,00 Р	4,0	15	21	227	960	2	8	11	113	480
24	Сорбет манго 50гр (сорбет манго, микрозелень свежая)	50	220,00 Р	1,0	0,1	18	73	310	1	0	0	36	160
25	Сорбет лимонно-лаймовый 50гр (сорбет лимонно-лаймовый, микрозелень свежая)	50	220,00 Р	1,0	0,1	18	73	310	1	0	0	36	160
26	Мороженое Ванильное 50гр (мороженое* ванильное, микро-грин)	50	220,00 Р	4,0	15	21	227	960	2	8	11	113	480
27	Сорбет клубнично-малиновый 50гр (сорбет клубника-малина, микрозелень свежая).	50	220,00 Р	1,0	0,1	18	73	310	1	0	0	36	160
Добавки к завтраку													
28	Сметана 50гр (Сметана*)	50	100,00 Р	3,0	20	3,5	206	870	2	10	2	103	440
29	Варенье 30гр (черника, сахар)	30	100,00 Р	0,4	0,2	18	71	310	0	0	0	21	160

Прейскурант цен
 Меню
 Дата ввода "___" _____ 20__ г
 Утверждаю _____
 Генеральный директор
 ООО " " _____ м.п.

№ п/п	Наименование	Выход (порция), г	Стоимость, руб. (за порцию)	Пищевая и энергетическая ценность на 100 г					Пищевая и энергетическая ценность на блюдо				
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж	белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж
30	Мед 50гр (мед*)	50	100,00 Р	1,0	0,0	82	329	1 380	1	0	41	164	690
31	Сыр Пармезан (сыр пармезан*)	20	200,00 Р	33	28	0,0	384	1 610	7	6	0	76	330
32	Молоко* (молоко 3,5%)	200	100,00 Р	3,0	3,5	5,0	59	250	6	7	10	118	500
33	Добавка Мортаделла 30 гр (мортаделла).	30	300,00 Р	17	26	3,5	305	1 280	6	8	2	91	390
34	Соленая карамель 40 гр (соус карамельный* (сливки*, сахар).	30	160,00 Р	1,0	16	29	253	1 070	1	8	15	75	540
35	Колбаски (колбаски Братвурст).	70	300,00 Р	15	30	0,0	330	1 390	11	22	0	231	1 010
36		30	300,00 Р	13	14	0,0	174	740	7	7	0	52	370
37	Бекон (бекон)	27	300,00 Р	23	45	0,0	497	2 090	7	13	0	134	570
38	Добавка Лосось СС 30 гр (лосось с/с).	30	350,00 Р	12	4,0	0,0	85	360	6	2	0	25	180
Завтраки Hitch NEW													
39	Тост с мортаделлой и соусом из тунца Тост тартин*((мука пшеничная цельнозерновая, закваска (мука пшеничная, вода, соль морская)), соус из тунца*(соус майонез, тунец консервированный, яйцо куриное, каперсы консервированные, молоко), колбаса мортаделла*, микс салат* (микс салат, зелень укроп, петрушка), масло оливковое, специи черный перец, семена тыквы.	180	650,00 Р	8,5	16	18	284	1 190	16	29	33	511	2 150
40	Творожная запеканка со сметаной Творожная запеканка*(творог, яйцо куриное, сметана, соль морская, сахар, сметана, картофельный крахмал), сметана*, сахар трасниковый*.	150	590,00 Р	11	13	14	212	890	18	21	22	318	1 380
41	Блинчики с творогом и вареньем из черной смородины Блины (мука пшеничная, молоко, яйцо куриное, соль морская, сахар, масло растительное). Начинка (творог, сливки ,сахар). Варенье (ягода смородина, сахар, пектин, вода.)	300	450,00 Р	7,0	7,5	20	169	720	21	23	60	507	2 160
42	Шакшука по-сицилийски Соус наполи* (томаты в собственном соку, масло оливковое, базилик свежий, соль морская, сахар песок, чеснок св, лук репчатый), микс салат*(зелень петрушка, укроп, руккола) яйцо куриное*, специи (перец черный молотый), тартин* (мука пшеничная , мука цельнозерновая, закваска*(мука пшеничная, вода), соль морская,	260	620,00 Р	6,5	7,5	12	137	580	18	20	32	356	1 540
43	Завтрак деревенский (колбаса братвурст, яйцо куриное*, фасоль (фасоль консервированная, соус барбекю), томаты, бекон, хлеб чабатта*, масло растительное, соус барбекю, лук зеленый, петрушка, укроп, соль) Способ приготовления: жарка.	240	850,00 Р	10,0	18	11	239	1 010	25	44	27	573	2 450
44	Воздушный Омлет (яйцо куриное*, масло растительное, сливки*, масло сливочное*, микс салат (томаты, салат Ромейн, шпинат, масло оливковое, соль морская), соль морская), тартин*(мука пшеничная , мука цельнозерновая, закваска* (мука пшеничная, вода), соль морская.). Способ приготовления: жарка.	180	290,00 Р	9,0	16	2,0	179	760	17	30	4	322	1 410
45	Гречневая каш с пармезаном, авокадо и яйцом пашот. Гречневая каша (крупа греча, вода, соль), авокадо хасс свежий, яйцо куриное, сыр грано падано, масло оливковое холодного отжима , масло сливочное, перец черный.	300	590,00 Р	8,0	17	18	247	1 040	25	53	56	741	3 220
46	Драник картофельный с мортаделлой с яйцом пашот Драник картофельный(картофель свежий, мука пшеничная, яйцо куриное, крахмал картофельный, соль морская), колбаса мортаделла, яйцо куриное, микс салат (зелень укроп, петрушка, руккола), соус голландский(Соус голландский (яйцо желток, масло сливочное, вино белое, соль, лук шалот, сок лимона, вода), масло растительное, масло оливковое холодного отжима, кунжут, специи , соль морская.	240	650,00 Р	7,5	19	15	254	1 070	19	47	37	609	2 620
47	Оладьи из цуккини с лососем Оладьи из цуккини*(цуккини, желток пастеризованный, мука пшеничная, крахмал картофельный, соль морская, масло растительное), лосось с/с*(лосось филе, соль морская), микс салат*(микс салат, укроп, петрушка), масло оливковое*, специи черный перец*.	260	720,00 Р	4,5	9,5	6,5	129	550	12	26	18	335	1 460
48	Круассан* (круассан, варенье из лесных ягод (ягоды, сахар, крахмал кукурузный), масло сливочное*). Способ приготовления: выпекание.	120	350,00 Р	3,5	30	25	376	1 580	5	36	30	451	1 900

*Выделены аллергены, возможны остаточные следы злаков, содержание глютена, рыбы и морепродуктов в том числе ракообразных, соевого белка, продуктов яичных, молока и продуктов их переработки, горчицы, арахиса и орехов, сельдерея, кунжута

№ п/п	Наименование	Выход (порция), г	Стоимость, руб. (за порцию)	Пищевая и энергетическая ценность на 100 г					Пищевая и энергетическая ценность на блюдо				
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж	белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж
49	Пшеничная каша с печеными яблоками и медом (молоко*, крупа пшено, яблоко печеное, сливки*, масло сливочное*, сахар, мед*, микрозелень, соль морская). Способ приготовления: варка	290	350,00 Р	7,5	5,5	44	253	1 070	23	17	130	733	3 150
50	Скрембл (яйцо куриное*, сливки*, масло растительное, масло сливочное*, микс салат (томаты, салат Ромейн, шпинат, масло оливковое, соль морская), соль морская). тартин*(мука пшеничная , мука цельнозерновая, закваска* (мука пшеничная, вода), соль морская.) Способ приготовления: жарка.	240	320,00 Р	8,5	18	9,5	224	940	21	44	23	537	2 260
51	Овсяная каша со сливочным маслом (молоко*, масло сливочное*, хлопья овсяные, сахар, соль). Способ приготовления: варка	265	350,00 Р	5,5	4,5	22	146	620	15	12	59	386	1 650
52	Мини сырники с заварным кремом Сырники (творог, желток, мука пшеничная, сахарная пудра, соль), заварной крем (желток, молоко, сливки, крахмал кукурузный, сахар), крамбл фундучный(фундук, мука пшеничная, масло сливочное, цедра апельсина, сахар)	140	540,00 Р	12	12	19	221	930	18	18	29	309	1 380
53	Бенедикт с авокадо и лососем Хлеб бриошь (мука пшеничная, молско ,яйцо куриное, дрожжи, соль, сахар, масло сливочное). Соус голландский (яйцо желток, масло сливочное, вино белое, соль, лук шалот, сок лимона, вода), авокадо свежий, филе лосося (филе лосося , соль), яйцо куриное, масло сливочное.	200	690,00 Р	9,0	19	11	245	1 030	19	40	23	490	2 150
54	Тост с авокадо и креветкой Тост тартин*((мука пшеничная цельнозерновая, закваска пшеничная*(мука пшеничная , вода, соль морская), вода, соль морская), соус сливочно-горчичный*(сыр твердый, горчица зернистая, сок лимона), креветка*(масло растительное, соль морская), авокадо*, микс салат*(микс салат, зелень укроп, петрушка)), масло сливочное*, масло растительное*, чеснок*, специи черный перец*, масло оливковое*.	160	650,00 Р	11	13	15	211	890	19	22	25	337	1 480
55	Яичница (яйцо куриное*, масло растительное, соль морская, микс салат (томаты, салат Ромейн, шпинат мини, масло оливковое, соль морская), тартин*(мука пшеничная , мука цельнозерновая, закваска*(мука пшеничная, вода), соль морская, Способ приготовления: жарка.	160	290,00 Р	9,0	12	12	188	790	15	20	20	300	1 270
56	Завтрак мясника Мясо (говядина диафрагма), микс салат (зелень петрушка, укроп , руккола), картофель отварной (картофель свежий , вода ,соль) яйцо куриное, масло растительное, томаты , цуккини, масло растительное, масло оливковое холодного отжима, соль морская.	350	890,00 Р	8,0	12	5,5	160	680	29	44	20	560	2 470
57	Круассан с малиновым ганашем Круассан с/м, малиновый ганаш(сливки, сыр маскарпоне, шоколад ,ваниль бурбон, желатин, малина с/м), сахарная пудра.	100	390,00 Р	5,0	21	30	324	1 360	6	22	31	324	1 380
RAW хич медиков													
58	Карпаччо из пикань Dry Age Говядина мраморная ростбиф, лимон, сыр пармезан, масло оливковое, соль, специи.	120	1 190,00 Р	5,5	23	0,0	225	950	7	29	0	270	1 180
59	Тар тар из говядины Говядина вырезка мраморная*, лу шалот*, масло оливковое*, соус айולי*(майонез, сметана, крем из шампиньонов с трюфелем, соль морская), чипсы картофельные* (картофель свежий, масло фритюрное), соль морская*, сыр пармезан*, черный перец*.	130	890,00 Р	14	49	11	533	2 240	21	73	17	692	3 300
60	Крудо из дорадо с цитрусовым понзу Рыба дорадо, соус понзу (фреш апельсиновый, фреш лимона, соевый соус), соль, авокадо хаас, масло оливковое, шпинат, петрушка, укроп, растительное масло.	120	590,00 Р	11	5,0	4,5	103	440	14	6	6	123	530
61	Тар тар из лосося с соусом из пяти трав Рыба посось*(посось филе), соус из пяти трав*(петрушка, укроп, мята, базилик, кинза, соль морская, мед, ксантановая камедь, уксус винный), соус винегрет*(горчица дижонская, крем бальзамический, сахар песок, соль морская, уксус, масло растительное), салат ромейн*, крем чиз*(сливки , сыр творожный), масло оливковое, черный перец, кресс салат.	140	990,00 Р	3,5	11	3,0	116	490	6	17	5	162	720
Старты													
62	Крем из артишока с фоккачей Крем из артишоков (артишоки консервированные в масле, паста кунжутная,, чеснок, соль, ксантановая камедь), тесто фоккача (мука манитоба, бига (мука манитоба, вода, дрожжи), вода, масло оливковое, соль, дрожжи), сыр грана падано, масло оливковое).	145	590,00 Р	7,5	9,5	25	209	880	12	15	38	303	1 340

№ п/п	Наименование	Выход (порция), г	Стоимость, руб. (за порцию)	Пищевая и энергетическая ценность на 100 г					Пищевая и энергетическая ценность на блюдо				
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж	белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж
63	Брускетта с пармой Тесто для тартина (мука пшеничная, вода, закваска (вода, мука), мука из твердых сортов, соль), сыр творожный, ветчина пармская, томаты вяленые, масло сливочное*, масло оливковое*.	140	790,00 Р	17	21	13	294	1 240	25	31	19	411	1 800
64	Паштет из печени цыпленка с миндалем Хлеб тартин, паштет из печени цыпленка (перец куриная, сливки, лук, масло сливочное, фреш свекольный, крем бальзамический, порвейн, коньяк, масло растительное, соль, мед), сироп белый порто (вино белое, сахар), орех миндаль).	215	510,00 Р	9,0	9,5	26	216	910	20	21	56	464	1 960
65	Вителло тонато Ростбиф (говядина мраморная ростибиф, соус соевый, специи, масло растительное), соус тоннато (соус майонез, тунец консервированный в масле, килька анчоус в масле, каперсы консервированные, молоко масло оливковое).	140	830,00 Р	14	18	0,4	256	1 080	21	26	1	358	1 550
66	Рийет из печени трески на солодовой хлебе Хлеб датский, рийет из печени трески (печень трески консервированная, яйцо куриное, сыр творожный, соль, лук-шнитт), лук шнитт).	180	520,00 Р	7,0	21	20	290	1 220	13	38	36	522	2 200
67	Бастурма (бастурма из говядины, семена тыквы, специи).	0,0540	490,00 Р	12	13	0,4	159	670	7	8	1		370
68	Брускетта с рикоттой и томатами Тесто для тартина (мука пшеничная, вода, закваска (мука из твердых сортов, вода), мука из твердых сортов, соль), сыр рикотта (молоко, сливки, фреш лимона, соль), сливки, масло оливковое, микрозелень, томаты.	190	590,00 Р	2,5	6,5	12	109	460	5	13	23	207	880
69	Баклажан Пармиджано Баклажан пармиджано (слайс баклажана жаренный, соус наполи (томаты с/с, лук, масло оливковое, сахар, соль, чеснок, базилик), сыр моцарелла, сыр грана падано), масло оливковое. Способ приготовления: жарка.	290	730,00 Р	3,0	3,0	4,5	53	230	9	9	14	153	690
70	Антипаста Сыр пармезан*, оливки зеленые*, томаты вяленые*, артишоки консервированные*, салаями сальсичча*, ветчина пармская*, калабрийские перчики*, сыр камамбер*.	240	1 590,00 Р	14	21	13	288	1 210	35	52	32	691	2 970
71	Хумус с авокадо и томатом (хумус с авокадо (горох нут консервированный, йогурт*, масло растительное, авокадо, кинза, фреш лимон, горчица крем/дижонская*, масло оливковое, паста кунжутная*, орех кедровый*, соль), хлеб тартин*, томаты премиум, салат микс, масло оливковое, соль).	240	550,00 Р	5,5	8,0	21	170	720	14	20	51	408	1 740
Антипаста													
72	Пармская ветчина Пармская ветчина.	30	590,00 Р	25	23	0,1	300	1 260	8	7	1	90	370
73	Салаями Милано Салаями сальсичча.	30	420,00 Р	0,0	50	12	498	2 090	0	15	4	149	630
74	Перчики калабрийские с лососем Перчики консервированные*, начинка на перчики*((лосось горячего копчения*(лосось филе, соль морская, мед), сыр творожный*, масло оливковое*)), масло растительное*	50	520,00 Р	8,0	7,5	2,0	106	450	5	4	2	53	240
75	Сыр Гранд Подано (сыр Гранд Подано)	30	390,00 Р	33	28	0,0	384	1 610	10	9	0	115	490
76	Перчики калабрийские с прошутте Перчики консервированные*, начинка парма* ((ветчина пармская, сыр творожный, масло оливковое, тамбовский окорок, соль морская, черный перец), масло растительное*	50	520,00 Р	7,0	11	2,0	125	530	4	6	1	62	270
77	Вяленые томаты Вяленые томаты, оливковое масло.	40	290,00 Р	15	3,0	44	257	1 080	6	2	18	102	440
78	Оливки Тонде Оливки Тонде, оливковое масло, лимонный сок.	50	390,00 Р	1,0	11	6,5	124	530	1	6	4	62	270
79	Артишоки Артишоки консервированные.	50	390,00 Р	6,0	4,0	19	133	560	3	2	10	66	280
80	Сыр Горгонзола Сыр горгонзола.	30	250,00 Р	19	26	0,0	310	1 300	6	8	0	93	390
81	Сыр Пекорино Романо	30	490,00 Р	26	33	0,0	419	1 760	8	10	0	125	530
ПИЦЦА ХИЧ													
82	Пицца с кабачком, креветками и песто (тесто на пиццу* (мука манитоба*, бига (мука манитоба, вода, дрожжи), вода, масло оливковое, соль, дрожжи), цуккини, сыр моцарелла*, сливки*, креветки*, песто из шпината (шпинат, масло оливковое, сыр пармезан*, орехи кедровые*, чеснок, соль), чеснок),масло оливковое. Способ приготовления: выпекание.	430	690,00 Р	8,5	7,5	19	169	720	38	34	84	726	3 180

Прейскурант цен
 Меню
 Дата ввода "___" _____ 20__ г
 Утверждаю _____
 Генеральный директор
 ООО " " " м.п.

№ п/п	Наименование	Выход (порция), г	Стоимость, руб. (за порцию)	Пищевая и энергетическая ценность на 100 г					Пищевая и энергетическая ценность на блюдо				
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж	белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж
83	Мортаделла со сливочным кремом и фисташками (тесто (бига (мука пшеничная*, вода, дрожжи), вода, мука пшеничная*, масло оливковое, соль, дрожжи), мортаделла, сыр моцарелла*, соус (сыр творожный*, молоко*, масло оливковое, чеснок, соль, тимьян), масло оливковое, масло оливковое трюфельное, орех фисташка*). Способ приготовления: выпекание.	340	780,00 Р	13	14	23	259	1 090	45	49	80	880	3 760
84	Пицца маргарита со страчателлой (тесто на пиццу* (мука манитоба*, бига (мука манитоба, вода, дрожжи), вода, масло оливковое, соль, дрожжи), соус томатный (томаты с/с, лук, масло оливковое, сахар, соль, чеснок, базилик), сыр моцарелла*, сыр страчателла*), масло оливковое. Способ приготовления: выпекание.	370	550,00 Р	11	8,5	22	202	850	41	32	82	747	3 150
85	Пицца с сальсиччей и ндуйей (тесто на пиццу* (мука манитоба*, бига (мука манитоба, вода, дрожжи), вода, масло оливковое, соль, дрожжи), соус томатный (томаты с/с, лук, масло оливковое, сахар, соль, чеснок, базилик), сыр моцарелла*, сальсиччей, ндуйей, масло оливковое. Способ приготовления: выпекание.	350	750,00 Р	10,0	12	22	230	970	37	44	80	805	3 530
86	Пицца четыре сыра (тесто (мука пшеничная*, бига (мука пшеничная*, вода, дрожжи), вода, масло оливковое, соль, дрожжи), сыр моцарелла*, сыр горгонзола*, сыр грана падано*, базилик), масло оливковое, масло трюфельное. Способ приготовления: выпекание	360	690,00 Р	12	13	21	239	1 010	45	48	78	860	3 720
Салаты													
87	Буррата с пармой (сыр буррата*, ветчина пармская, масло оливковое)	120	720,00 Р	17	22	0,2	260	1 090	21	28	1	312	1 350
88	Тальятта из мраморной говядины с вешенками Говядина блейд*, вешенки жареные*(грибы вешенки, масло сливочное, разморин, чеснок, тимьян, масло растительное, соевый соус), масло оливковое*, микс салат*(микс салат, зелень укроп, петрушка), сыр пармезан*.	140	730,00 Р	15	8,0	4,5	144	610	22	12	7	201	870
89	Свекольный салат с фундуком (свекла с чесноком (свекла запеченная, майонез*, чеснок, соль), хлеб тартин*, орех фундук*, сыр грана падано*, микрозелень).	160	450,00 Р	5,0	9,0	18	171	720	9	15	30	273	1 190
90	Салат с лососем и киноа (лосось с/с*, томаты, салат ромейн, апельсины, брокколи, крупа киноа отварная, соус (масло растительное, горчица крем/дижонская*, сахар, крем бальзамический, уксус, соль).	200	720,00 Р	7,5	7,5	9,5	131	560	16	16	20	262	1 180
91	Зеленый салат с авокадо (кабачки свежие, горошек зеленый, авокадо, салат Ромейн свежий, огурцы свежие, семена тыквы, шпинат, соль морская).	170	490,00 Р	2,5	10,0	5,0	115	490	5	18	9	195	860
92	Буррата с томатами (сыр буррата*, томаты свежие, масло оливковое, микрозелень).	210	690,00 Р	7,5	16	2,5	177	750	17	35	6	371	1 620
93	Греческий салат с брынзой (томаты, огурцы, перец рамиро, сыр фета/брынза*, хлеб тартин*, оливки зеленые, каперсы консервированные, масло оливковое, соль).	270	790,00 Р	3,0	10,0	4,5	117	500	9	27	13	315	1 350
Стейки													
94	Филе Миньон (говяжья вырезка мраморная, масло ароматное *, (масло растительное, тимьян, розмарин)соль морская, специи), соль морская, специи) Способ приготовления: жарка.	170	2 550,00 Р	15	10	0,0	150	630	26	18	0	255	1 080
95	Стриплойн ПРАЙМ (говядина стейк Стриплойн Прайм), масло ароматное *, (масло растительное, тимьян, розмарин)соль морская, специи), соль, специи. Способ приготовления: жарка	260/30	2 900,00 Р	16	16	0,0	201	850	42	42	0		2 210
96	Скёрт на двоих (говядина стейк Скерт (диафрагма), масло ароматное *, (масло растительное, тимьян, розмарин)соль морская, специи), соль морская, специи). Способ приготовления: жарка.	380	2 990,00 Р	19	17	0,0	225	950	73	65	0	855	3 610
97	НІТСН Рибай ДгуАге (говядина толстый край на кости сухого вызревания, масло ароматное *, (масло растительное, тимьян, розмарин)соль морская, специи). Способ приготовления: жарка на гриле.	75	1 090,00 Р	18	14	0,0	193	810	13	11	0	144	590
98	Рибай +100гр (говядина стейк Рибай, масло ароматное *, (масло растительное, тимьян, розмарин)соль морская, специи, соль морская, специи). Способ приготовления: жарка на гриле.	75	990,00 Р	19	12	0,0	180	760	14	9	0	135	540

*Выделены аллергены, возможны остаточные следы злаков, содержание глютена, рыбы и морепродуктов в том числе ракообразных, соевого белка, продуктов яичных, молока и продуктов их переработки, горчицы, арахиса и орехов, сельдерея, кунжута

№ п/п	Наименование	Выход (порция), г	Стоимость, руб. (за порцию)	Пищевая и энергетическая ценность на 100 г					Пищевая и энергетическая ценность на блюдо				
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж	белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж
99	Стейк Шатобриан (говяжья вырезка мраморная, картофель мини отварной (картофель мини, лимон, соль), соус Горчичный*, (сливки 33%, горчица крем*джижонская, сахар белый, соль морская, тархун), масло ароматное *, (масло растительное, тимьян, розмарин)соль морская, специи), соль морская, специи). Способ приготовления: жарка.	630	5 190,00 Р	9,5	8,0	7,0	136	580	60	51	45	856	3 660
100	НІТСН Шортлойн DryAge (говядина тонкий край и вырезка сухого вызревания на кости, укроп, петрушка, лук зеленый, масло сливочное* ароматное (масло сливочное*, паста томатная, соус ворчестер, соус соевый*, чеснок, розмарин, тимьян), масло растительное, соль морская, специи). Способ приготовления: жарка на гриле.	74	1 090,00 Р	18	10	0,0	162	680	13	7	0	119	480
101	Стриплойн (говядина стейк Стриплойн (тонкий край), масло ароматное * (масло растительное, тимьян, розмарин)соль морская, специи). Соль морская, специи). Способ приготовления: жарка	220	2 490,00 Р	16	16	0,0	201	850	37	37	0	442	1 960
102	Рибай (говядина стейк Рибай, масло ароматное *, (масло растительное, тимьян, розмарин)соль морская, специи), соль морская, специи). Способ приготовления: жарка на гриле.	260	3 490,00 Р	19	12	0,0	180	760	51	33	0	468	2 040
103	Скёрт (говядина стейк Скёрт (диафрагма), масло ароматное *, (масло растительное, тимьян, розмарин)соль морская, специи), соль морская, специи). Способ приготовления: жарка на гриле.	160	1 590,00 Р	19	17	0,0	225	950	31	28	0	360	1 520
104	Флэт Айрон (говядина стейк Блейд, масло ароматное *, (масло растительное, тимьян, розмарин)соль морская, специи), соль морская, специи). Способ приготовления: жарка.	170	1 350,00 Р	20	7,0	4,0	153	650	36	13	8	260	1 160
105	Фланк (говядина стейк Фланк (покротка), масло ароматное *, (масло растительное, тимьян, розмарин)соль морская, специи), соль морская, специи). Способ приготовления: жарка.	160	990,00 Р	16	18	0,0	226	950	26	29	0	361	1 530
106	НІТСН Рибай DryAge (говядина толстый край на кости сухого вызревания, масло ароматное *, (масло растительное, тимьян, розмарин)соль морская, специи). Способ приготовления: жарка на гриле.	75	428,00 Р	18	14	0,0	193	810	13	11	0	144	590
107	Рибай сухого вызревания Рибай толстый край*, масло ароматное* (масло растительное, тимьян, розмарин).	250	4 600,00 Р	17	8,5	0,0	141	600	44	22	0	352	1 530
Паста/Ризотто Хич Медиков													
108	Мафальдине со сливочным болонезе и трюфелем Тесто на пасту*(мука манитоба, мука семола, яйцо куриное, желток пастеризованный, масло оливковое, соль морская), сливки*, говядина фарш*, крем с шампиньонами и трюфелем*,масло оливковое*, вино белое*, зелень петрушка*,соль морская*, черный перец *.	280	790,00 Р	4,0	14	2,0	143	610	12	41	6	400	1 760
109	Ризотто с лесными грибами Рис на ризотто* (рис аквирелло, лук репчатый, вино белое, масло растительное, вода), грибы жареные(грибы лесные, масло растительное), масло сливочное, соль морская, сыр пармезан, грибы белые сухие.	300	850,00 Р	7,0	9,0	37	255	1 080	23	29	118	765	3 450
110	Равиоли с рикоттой и белыми грибами (равиоли с рикоттой (начинка* (рикотта* (молоко*, сливки*, фреш лимон, соль), сыр грана падано*, лук шнит), тесто* (мука манитоба*, вода, яйцо куриное*, соль, масло оливковое)), грибы белые обжаренные (грибы белые, масло растительное, чеснок, соль, тимьян), масло сливочное*, шпинат, сыр грана падано*, зеленое масло (масло растительное, шпинат, петрушка), петрушка) Способ приготовления: варка.	190	720,00 Р	4,5	13	9,5	167	700	10	27	20	317	1 420
111	Лазанья болонезе Тесто*(мука пшеничная, мука семола, яйцо куриное, соль морская), болонезе*(фарш из говядины, лук репчатый, морковь, стебель сельдерея, масло растительное, вино красное, соль морская, черный перец), соус наполи (томаты с/с, базилик, лук репчатый, чеснок, соль морская, сахар песок), сыр павезан*, соус бешамель*(молоко, сливки, масло сливочное, мука пшеничная, соль морская, сахар),	270	790,00 Р	9,5	12	14	191	810	27	34	40	515	2 300

№ п/п	Наименование	Выход (порция), г	Стоимость, руб. (за порцию)	Пищевая и энергетическая ценность на 100 г					Пищевая и энергетическая ценность на блюдо				
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж	белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж
112	Спагетти Али Олио с креветкой (паста домашняя* (мука манитоба*, яйцо куриное*, мука из твердых сортов*, вода), креветки*, сыр грана падано*, масло оливковое, чеснок, перец чили свежий, соль, петрушка) Способ приготовления: варка/тушение.	240	720,00 Р	7,5	13	1,5	147	620	19	33	4	352	1 540
113	Спагетти карбонара Тесто на пасту*(мука манитоба, мука семола, яйцо куриное, желток пастеризованный, масло оливковое, соль морская)*, панчетта*, сыр пармезан*, сыр пекарино*, соль морская*, черный перец* желток пастеризованный* вода.	300	750,00 Р	5,5	16	0,2	164	690	17	49	1	492	2 080
114	Пичи с лесными грибами Паста*((мука пшеничная, желток пастеризованный, соль морская), хлеб тартин (мука пшеничная, мука цельнозерновая, закваска(мука пшеничная, вода, соль морская)), лесные грибы*(грибы лесные, масло растительное), сливки*, сыр пармезан, бульон куриный*(кура тушка, лук репчатый, морковь, специи, соль морская,	270	820,00 Р	8,5	14	21	236	1 000	25	41	61	637	2 910
115	Спагетти с аргентинскими креветками Тесто на пасту*(мука манитоба, мука семола, яйцо куриное, желток пастеризованный, масло оливковое, соль морская), соус томатный (томаты с/с, лук, масло оливковое, сахар, соль, чеснок, базилик), креветки*, ликер Рикард, масло растительное, масло оливковое, петрушка, чеснок) Способ приготовления: варка/тушение.	400	990,00 Р	3,5	9,0	3,0	100	430	15	38	13	400	1 780
116	Равиоли с ягнёнком и овощами (равиоли с ягнёнком (начинка* (ягненок томленый (баранина, морковь, лук, сельдерей стебель*, соль, специи), овощи обжаренные (морковь, лук, сельдерей стебель*, масло растительное), сыр творожный*, специи, соль), тесто* (мука манитоба*, яйцо куриное*, вода, соль, масло оливковое)), соус демиглас, масло сливочное*, сыр грана падано*, овощи обжаренные (лук, морковь, сельдерей стебель*, масло растительное), петрушка) Способ приготовления: варка.	220	790,00 Р	11	17	12	247	1 040	26	40	28	543	2 400
117	Фузилли четыре сыра Тесто на пасту*(мука манитоба, мука семола, яйцо куриное, желток пастеризованный, масло оливковое, соль морская)*, сливки*, сыр таледжио*, сыр моцарелла*, мусс из пармезан*(сыр кремлетта, сливки, сыр пармезан), масло оливковое, соль морская , специи. Способ приготовления варка.	260	790,00 Р	5,0	12	1,0	130	550	14	32	3	338	1 450
118	Макерони Аль Помодоро со страчателлой (паста домашняя (мука манитоба*, мука из твердых сортов*, яйцо куриное*, вода), соус томатный (томаты с/с, лук, масло оливковое, сахар, соль, чеснок, базилик), сыр страчателла*, масло сливочное*, сыр грана падано*, соль, масло оливковое, специи) Способ приготовления: варка/тушение.	290	790,00 Р	8,5	14	28	267	1 120	19	32	63	774	2 490
119	Карамелле с копченым лососем (карамелле с лососем (начинка* (сыр творожный*, лосось*, специи), тесто* (мука манитоба, яйцо куриное*, вода, соль, масло оливковое)), соус (томаты с/с, лук, масло оливковое, сахар, соль, чеснок, базилик), томаты черри, сливки*, зеленое масло (масло растительное, шпинат, петрушка), соль) Способ приготовления: варка.	200	750,00 Р	11	10,0	12	172	730	23	21	25	344	1 510
120	Спагетти с соусом из шпината и копченым лососем Тесто на пасту*(мука манитоба, мука семола, яйцо куриное, желток пастеризованный, масло оливковое, соль морская), соус из шпината*(зелень петрушка, базилик, шпинат, соль морская), лосось горячего копчения* (лосось филе, соль морская, мед), масло сливочное*, сыр пармезан, салат кресс.	290	1 290,00 Р	4,5	10,0	1,0	108	460	14	30	3	313	1 370
Супы													
121	Средиземноморский суп с морепродуктами (бульон куриный (вода, кура тушка, морковь, лук, петрушка, соль, специи), соус томатный (томаты с/с, лук, масло оливковое, сахар, соль, чеснок, базилик), вонголе*, креветки*, рыба дорадо*, вино белое, шпинат, соус рыбный тайский*, масло растительное, шпинат, петрушка, масло оливковое, чеснок) Способ приготовления: варка.	300	750,00 Р	7,0	6,0	2,5	90	380	25	21	9	270	1 310
122	Куриный бульон с домашней лапшой (бульон* (вода, кура тушка, морковь, петрушка, соль морская, специи), кура грудка филе, яйцо куриное*, паста* (яйцо желток*, мука из твердых сортов*, мука пшеничная*, масло оливковое, соль, специи), петрушка). Способ приготовления: варка.	350	450,00 Р	5,5	1,5	2,0	39	170	23	7	9	136	700

№ п/п	Наименование	Выход (порция), г	Стоимость, руб. (за порцию)	Пищевая и энергетическая ценность на 100 г					Пищевая и энергетическая ценность на блюдо				
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж	белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж
123	Суп чили кон карне Основа на суп чили кон карне*(фарш из говядины, морковь, перец рамиро, стебель сельдерея, лук репчатый, чеснок, специи зира, черный перец, соль морская, фасоль консервированная), соус на пиццу*(томаты целые с/с, базилик свежий, сахар, соль морская, чеснок свежий, масло растительное) , томаты целые с/с, чипсы пармезан*(сыр пармезан), сыр страчателла*, соль морская*, специи*.	320	850,00 Р	4,5	5,5	4,0	79	340	16	19	14	252	1 160
Хлеб Медиков													
124	Мини Багет (тесто* (мука пшеничная*, вода, мука из твердых сортов*, масло растительное, сахар, соль, дрожжи живые) Способ приготовления: выпекание.	0,450	350,00 Р	6,0	12	43	300	1 260	28	55	195		5 700
125		0,2	0,00 Р	0,0	0,0	0,0	0	1	0	0	0		3
126	Хлеб заварной (хлеб Бородинский).	100	250,00 Р	4,0	0,5	36	160	680	4	1	36	160	680
127	Черный Злаковый (тесто (мука ржаная, вода, мука пшеничная*, хлопья овсяные*, семена льняные, семена подсолнуха, семена тыквы, кунжут*, мед*, экстракт солода, соль, специи)) Способ приготовления: выпекание.	0,800	300,00 Р	3,0	0,4	27	119	510	24	4	208		3 930
128		0,06	250,00 Р	7,5	6,0	38	230	970	5	4	24		620
129		50	150,00 Р	0,0	0,0	0,0	0	1	0	0	0	0	1
130	Тартин (тесто (мука пшеничная*, вода, закваска (мука пшеничная, вода), мука из твердых сортов, соль)) Способ приготовления: выпекание.	700	300,00 Р	8,0	0,5	40	194	820	57	4	284	1 358	5 830
131		50	150,00 Р	0,0	0,0	0,0	0	1	0	0	0	0	1
132	Хлеб чиабатта (тесто (мука пшеничная*, вода, масло оливковое, соль, сахар, дрожжи)) Способ приготовления: выпекание.	100	250,00 Р	3,5	44	23	497	2 090	4	44	23	497	2 090
133	Чиабатта (тесто (мука пшеничная*, вода, масло оливковое, соль, сахар, дрожжи)) Способ приготовления: выпекание.	220	250,00 Р	5,5	5,0	38	211	890	13	11	84	464	1 960
134	Хлеб тартин (тесто (мука пшеничная*, вода, закваска (мука пшеничная, вода), мука из твердых сортов, соль)) Способ приготовления: выпекание.	125	250,00 Р	8,0	0,5	40	193	820	6	0	29	241	590
Добавки													
135	Масло сливочное 50 гр (Масло сливочное)	30	100,00 Р	0,4	50	1,0	449	1 890	0	25	1	134	950
136	Голубика 50гр (голубика свежая)	25	350,00 Р	1,0	0,0	8,5	36	160	0	0	0	9	40
137	Зелень 10гр (зелень укроп/петрушка)	0,03	100,00 Р	2,5	0,0	6,5	35	150	1	0	0		45
138	Авокадо 50г (Авокадо)	50	200,00 Р	2,0	20	7,5	217	920	1	10	4	108	460
139		0,100	200,00 Р	16	20	0,2	235	990	16	20	1		990
140	Майонез 50гр (Майонез)*	30	100,00 Р	2,0	41	2,0	375	1 580	1	21	1	112	790
141	Лосось слабосоленый	0,05	400,00 Р	16	0,5	4,5	93	400	10	0	0		230
142	Горчица дижонская* 50 гр (горчица дижонская*).	30	100,00 Р	7,5	12	3,5	145	610	3	4	1	43	170
143	Креветки (Креветки*)	35	300,00 Р	20	1,0	0,0	85	360	7	0	0	29	130
144	Черри 60гр (томаты черри свежие)	0,03	100,00 Р	0,5	0,1	2,0	9	40	0	0	0		20
145	Малина 50гр (Малина свежая)	20	390,00 Р	0,4	0,2	3,5	16	70	0	0	0	3	35
146	Сметана 50 гр (Сметана*)	30	100,00 Р	2,0	12	2,0	123	520	1	6	1	36	260
147	Шпинат (шпинат свежий)	0,03	200,00 Р	3,0	0,3	2,0	22	95	1	0	0		30
148	Яйцо 1 шт (яйцо куриное)	50	100,00 Р	13	12	1,0	157	660	7	6	1	78	330
149	Пармезан 30гр (сыр пармезан*)	0,02	200,00 Р	22	19	0,0	256	1 080	7	6	0		330
150	Паприка 50гр (перец красный рамиро)	30	100,00 Р	1,0	0,1	3,5	16	70	1	0	0	4	35
151	Горчица зернистая* 50 гр (горчица зернистая*).	30	100,00 Р	13	11	18	213	900	4	4	5	63	250
152	Помидоры 60г (томаты свежие)	0,05	250,00 Р	1,0	0,2	4,5	21	90	1	0	0		45
153	Огурцы 50 гр (Огурцы свежие)	50	100,00 Р	1,0	0,0	3,0	14	65	1	0	0	7	35
154	Клубника 50гр (Клубника)	30	300,00 Р	1,0	0,4	7,5	36	160	0	0	0	10	50
155	Сыр страчателла 50 гр (сыр страчателла*).	50	250,00 Р	10	21	2,0	236	1 000	5	11	1	118	500

Прейскурант цен
 Меню
 Дата ввода "___" _____ 20__ г
 Утверждаю _____
 Генеральный директор
 ООО " " _____ м.п.

№ п/п	Наименование	Выход (порция), г	Стоимость, руб. (за порцию)	Пищевая и энергетическая ценность на 100 г					Пищевая и энергетическая ценность на блюдо				
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж	белки, г	жиры, г	углеводы, г	ккал	кДж
156	Беби картофель (картофель мини отварной (картофель мини, соль, лимон), масло сливочное топленое*, масло растительное, тимьян, розмарин, специи, соль). Способ приготовления: варка/запекание.	0,1000	200,00 Р	2,0	0,1	19	82	350	2	0	19		350

Вся продукция изготовлена в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Звездочкой (*) выделены аллергены, согласно ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки". Продукция может содержать остаточные следы глютена, молока и молочных продуктов, ореха, арахиса, рыбы и морепродуктов, сои, горчицы, кунжута, сельдерея, яичных продуктов и продуктов их переработки.
 Если у Вас имеется непереносимость какого-либо продукта, просим сообщить об этом вашему официанту.

Время приготовления блюд от 10 до 30 минут в зависимости от вида и способа обработки блюда (напитка) и продукта. Время приготовления блюд может быть увеличено во время высокой нагрузки предприятия.

Приведённые в таблице данные по составу и энергетической ценности блюд являются информационными и подлежат уточнению в соответствии с видом продукции, утверждёнными в установленном порядке.

Информация о пищевых продуктах, приведенная в этом документе, получена в результате исследований продуктов стандартной рецептуры и стандартных порций. Информация, предоставленная для каждого продукта, основана на средних уровнях для ингредиентов. Различия в размерах порций, так же как и сезонные различия, могут влиять на пищевую ценность каждого продукта меню. Кроме того, рецептура продуктов периодически меняется. Поэтому могут быть незначительные различия состава пищевых веществ в продуктах, приобретенных в наших ресторанах. Показатели взяты из расчетов, опубликованных материалов и из данных, предоставленных поставщиками и не несет ответственность за точность данных, предоставленных поставщиками, и точность информации, полученной из других источников вне компании.

Основной выход блюд указан общий, для блюд в граммах, для напитков в миллилитрах. Для отдельных блюд выход соуса/гарнира указан отдельно, связано с особенностями подачи. За более подробной информацией Вы можете обратиться к своему официанту

В процессе приготовления продукции общественного питания витамины, макро- и микроэлементы не добавляются, а также пищевые добавки, БАД, и продукты с применением генно-инженерной модифицированных организмов не используются.

Готовые блюда и напитки не рекомендованы детям первого года жизни, а так же детям до трех лет.