

№ 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	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
2	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
3	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
4	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
5	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													
6	Бифштекс с перечным соусом Котлета*(фарш из говядины), масло растительное),картофель отварной* (картофель, вода, соль морская, лимон), соус перечный*(сливки, соус демиглас, перец маринованный горошек, специи*.	320	890,00 Р	9,5	15	5,5	198	840	33	51	19	633	2 850
7	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 куриное, уксус 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	128	540	26	15	4	243	1 070
8	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 панировочные, томаты вяленые), цедра лимона.	460	990,00 Р	14	5,5	8,5	129	550	68	27	42	593	2 660
9	Утиная ножка с картофельным пюре и муссом из пармезана (утиная ножка су-вид (утиный окорок, соль, цедра апельсина, тимьян), пюре картофельное* (картофель, молоко*, масло сливочное*), соус на утку (соус демиглас, 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
10	Медальоны с картофельным gratenom Говядина вырезка*, масло растительное, graten* (картофель свежий, сливки, желток пастеризованный, соль морская, черный перец), соус на graten*(сливки, крем бальзамический, уксус бальзамический , крем из шампиньонов с трюфелем, соль морская, специи), сыр пармезан*. Способ приготовления жарка, запекание.	230	1 550,00 Р	9,5	15	8,0	200	840	23	36	19	460	1 980
11	Мясной пирог Мясной пирог*((начинка* (мясо говядина оковалок, розмарин, тимьян, соль морская, черный перец), лук репчатый, масло расительное, 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	7,5	13	14	193	820	16	27	30	386	1 710
12	Рубленая говяжья котлета с зеленой 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	187	790	26	38	32	523	2 260

№ 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	Бургер с трюфелем Котлета*(фарш из говядины), булочка*((мука пшеничная, яйцо куриное, молоко, масло сливочное, куркума, соль морская, специи, меланж*(молоко, яйцо куриное), соус на бургер трюфельный*(майонез, сметана, крем из шампиньонов и трюфеля, сыр маскарпоне), томаты*, салат микс*, лук карамелизированный*(лук репчатый, вино красное, уксус бальзамический, сахар, масло растительное).	240	790,00 Р	10,0	18	11	238	1 000	25	45	28	571	2 470
14	Креветки на гриле с лимонным соусом (креветки*, масло сливочное*, цедра 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
15	Половина фермерского цыпленка с перченым 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	176	740	68	68	5	827	3 550
Паста/Ризотто Хич Медиков													
16	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
17	Лазанья болоньезе Тесто*(мука пшеничная, мука семола, яйцо куриное, соль морская), болоньезе*(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	6,0	10,0	4,5	128	540	17	29	13	345	1 530
18	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
19	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
20	Мафальдине со сливочным болоньезе 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	142	600	12	41	6	397	1 730
21	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
22	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
23	Макарони 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

*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
24	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.	290	750,00 Р	4,5	6,0	0,2	69	290	14	18	1	200	860
25	Пичи со сморчками Паста*(мука пшеничная, желток пастеризованный, соль морская), хлеб тартин (мука пшеничная, мука цельнозерновая, закваска(мука пшеничная, вода, соль морская)), грибы сморчки жареные*(грибы сморчки, лук репчатый, масло растительное), сливки*, сливки топлёные*(сливки), сыр пармезан*, бульон куриный*(кура тушка, лук репчатый, морковь, специи, соль морская)	300	820,00 Р	8,5	13	20	222	940	26	40	61	666	2 870
26	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
27	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
Десерты													
28	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
29	Абрикосовый пирог Песочное тесто*(мука манитоба, масло сливочное, яйцо куриное, сахар, соль морская, разрыхлитель, молоко, мука пшеничная), абрикосовое варенье* (абрикосы с/м, песок, пектин ,желток пастеризованный, сахар), мусс с белым шоколадом*(сливки ,сыр маскарпоне, шоколад, ваниль порошок).	190	590,00 Р	4,0	12	32	246	1 040	8	23	61	467	1 980
30	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
31	Панна котта Панна котта*(сливки, молоко, желатин, ваниль порошок, сахар), крем маскарпоне* (сливки, сыр маскарпоне, сахарная пудра, ваниль порошок, соус клубничный*(клубника с/м, сахар).	140	590,00 Р	2,5	20	12	232	980	4	28	17	324	1 380
32	Ромовая баба Ромовая баба*(мука пшеничная, мёд, яйцо куриное, масло сливочное, дрожжи , соль), сироп для ромовой бабы*(ром хаус, вода, сахар), крем из маскарпоне*(сыр маскарпоне, сливки, сахарная пудра, порошок ваниль).	135	590,00 Р	2,0	13	7,5	153	650	3	18	11	206	880
33	Пари- брест Тесто париж брест*(молоко, ммасло сливочное, мука пшеничная, яйцо куриное, вода, соль морская, сахар, вода), крокелин* (масло сливочное, сахар, мука пшеничная), соус шоколадный*(шоколад, сливки, молоко) , крем чиз* (сыр творожный, молоко сгущеное, ваниль порошок, масло сливочное) .	195	550,00 Р	12	27	20	363	1 530	24	54	40	707	3 060
34	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/сорбет													
35	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
36	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
37	Сорбет манго 50гр (сорбет манго, микрозелень свежая)	50	220,00 Р	1,0	0,1	18	73	310	1	0	0	36	160
38	Мороженое Шоколадное 50гр (мороженое* шоколадное, микро-грин)	50	220,00 Р	4,0	15	21	227	960	2	8	11	113	480
39	Мороженое Ванильное 50гр (мороженое* ванильное, микро-грин)	50	220,00 Р	4,0	15	21	227	960	2	8	11	113	480
Добавки к завтраку													
40	Бекон (бекон)	27	300,00 Р	23	45	0,0	497	2 090	7	13	0	134	570

*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
41	Колбаски (колбаски Братвурст).	70	300,00 Р	15	30	0,0	330	1 390	11	22	0	231	1 010
42	Соленая карамель 40 гр (соус карамельный* (сливки*, сахар).	30	160,00 Р	1,0	16	29	253	1 070	1	8	15	75	540
43	Добавка Мортаделла 30 гр (мортаделла).	30	300,00 Р	17	26	3,5	305	1 280	6	8	2	91	390
44	Молоко* (молоко 3,5%).	200	100,00 Р	3,0	3,5	5,0	59	250	6	7	10	118	500
45	Сыр Пармезан (сыр пармезан*).	20	200,00 Р	33	28	0,0	384	1 610	7	6	0	76	330
46	Варенье 30гр (черника, сахар)	30	100,00 Р	0,4	0,2	18	71	310	0	0	0	21	160
47	Добавка Лосось СС 30 гр (лосось с/с).	30	350,00 Р	12	4,0	0,0	85	360	6	2	0	25	180
48	Мед 50гр (мед*)	50	100,00 Р	1,0	0,0	82	329	1 380	1	0	41	164	690
49	Сметана 50гр (Сметана*)	50	100,00 Р	3,0	20	3,5	206	870	2	10	2	103	440
50		30	300,00 Р	13	14	0,0	174	740	7	7	0	52	370
Завтраки Hitch NEW													
51	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	130	550	12	26	18	338	1 460
52	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
53	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	138	590	18	20	32	358	1 570
54	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
55	Круассан с крем чиз и клубничным вареньем Круассан*, крем чиз*(сливки, сыр творожный), варенье клубничное*(ягода клубника, пектин, сахар), базилик*, сахарная пудра*..	180	390,00 Р	6,5	12	22	218	920	12	22	40	392	1 670
56	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
57	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
58	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
59	Завтрак мясника Мясо (говидина 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	161	680	29	44	20	563	2 470

*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
60	Панини с прошутто котто и песто из вяленых томатов Панини*(мука пшеничная чиабатта, дрожжи, вода, соль морская, сахар), ветчина прошутто, соус тар тар*(огурцы свежие, огурцы маринованные, майонез, горчица дижонская, сметана, майонез), песто из томатов*(томаты вяленые, сыр пармезан, орех кедровый, базилик, масло оливковое, соль, сахар), салат латук*, масло оливковое*.	300	590,00 Р	8,5	15	21	247	1 040	26	46	65	741	3 180
61	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
62	Домашняя куриная колбаска с картофельным gratenom и яйцом пашот Куриная колбаска*(свиная оболочка, филе куриного бедра, специи, соль морская), gratenom картофельный*(картофель, сливки, сыр грано подано, соль морская, специи), яйцо куриное*, соус горчичный*(сливки, горчица зерновая, соус демиглас, соль морская), шпинат*, масло растительное*, специи. Способ приготовления, жарка, варка, запекания.	235	650,00 Р	5,5	7,0	6,0	108	460	14	18	15	253	1 130
63	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
64	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
65	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
66	Круассан с заварным кремом Круассан*, крем заварной*(молоко , сливки, крахмал, желток пастеризованный, желатин, сахар, соль морская), орех миндаль лепестки*, сахарная пудра*.	145	390,00 Р	7,5	22	34	355	1 490	11	32	50	514	2 170
67	Тост с авокадо и креветкой Тост тартин*((мука пшеничная цельнозерновая, закваска пшеничная*(мука пшеничная , вода, соль морская), вода, соль морская), соус сливочно-горчичный*(сыр творожный, 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	213	900	19	22	25	340	1 500
68	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
69	Багет с красной икрой и сливочным маслом Багет*(мука пшеничная чиабатта, дрожжи, соль морская, вода), икра красная лососевая*, масло сливочное*.	220	990,00 Р	14	19	25	321	1 350	31	42	55	706	2 970
70	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
RAW хич медиков													
71	Карпаччо из пикань Dru 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
72	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

*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
73	Тар тар из лосося с соусом из пяти трав Рыба лосось*(лосось 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
74	Тар тар из говядины Говядина вырезка мраморная*, лу шалот*, масло оливковое*, соус айоли*(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
Старты													
75	Крем из артишока с foccачей Крем из артишоков (артишоки консервированные в масле, паста кунжутная,, чеснок, соль, ксантановая камедь), тесто foccачча (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
76	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	20	16	301	1 270	25	29	24	421	1 850
77	Хумус с авокадо и томатом (хумус с авокада (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	171	720	14	20	51	410	1 740
78	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.	200	590,00 Р	4,0	7,0	16	137	580	9	15	35	274	1 250
79	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
80	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
81	Антипасты Сыр пармезан*, оливки зеленые*, томаты вяленые*, артишоки консервированные*, салями сальсичча*, ветчина пармская*, калабрийские перчики*, сыр камамбер*.	240	1 590,00 Р	14	21	13	288	1 210	35	52	32	691	2 970
Антипасты													
82	Сыр Горгонзола Сыр горгонзола.	30	250,00 Р	19	26	0,0	310	1 300	6	8	0	93	390
83	Сыр Гранд Подано (сыр Гранд Падано)	30	390,00 Р	33	28	0,0	384	1 610	10	9	0	115	490
84	Артишоки Артишоки консервированные.	50	390,00 Р	6,0	4,0	19	133	560	3	2	10	66	280
85	Оливки Тонде Оливки Тонде, оливковое масло, лимонный сок.	50	390,00 Р	1,0	11	6,5	124	530	1	6	4	62	270
86	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
87	Вяленые томаты Вяленые томаты, оливковое масло.	40	390,00 Р	15	3,0	44	257	1 080	6	2	18	102	440
88	Сыр Пекорино Романо	30	490,00 Р	26	33	0,0	419	1 760	8	10	0	125	530
89	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
90	Салами Милано Салами сальсичча.	30	420,00 Р	0,0	50	12	498	2 090	0	15	4	149	630
91	Пармская ветчина Пармская ветчина.	30	520,00 Р	25	23	0,1	300	1 260	8	7	1	90	370

№ 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
ПИЦЦА ХИЧ													
92	Пицца с кабачком, креветками и песто (тесто на пиццу* (мука манитоба*, бига (мука манитоба, вода, дрожжи), вода, масло оливковое, соль, дрожжи), цукини, 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	9,0	11	19	200	840	42	51	88	860	3 900
93	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	11	13	21	238	1 000	42	50	81	856	3 810
94	Пицца с сельсиччей (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*, салями пепперони,), масло оливковое. Способ приготовления: выпекание.	350	750,00 Р	10,0	12	22	230	970	37	44	80	805	3 530
95	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	258	1 090	45	49	80	877	3 760
96	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
Салаты													
97	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
98	Тальята 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	850,00 Р	15	8,0	4,5	146	620	22	12	7	204	890
99	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
100	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
101	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
102	Буррата с томатами (сыр буррата*, томаты свежие, масло оливковое, микрозелень).	210	690,00 Р	8,0	14	2,5	158	670	17	30	6	331	1 410
103	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													
104	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
Альтернативные													
105	Флет айрон (говядина стейк Блейд, масло ароматное *, (масло растительное, тимьян, розмарин) соль морская, специи), соль морская, специи), соус на щетки* (соус демиглас, мед, соевый соус, уксус рисовый мицукан). Способ приготовления: жарка, варка.	200	1 490,00 Р	17	6,0	5,0	146	620	36	13	11	292	1 290

№ 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
106	Фланк (говядина стейк Фланк (покромка), масло ароматное *, масло ароматное* (масло растительное, тимьян, розмарин) соль морская, специи), соус на щети*(соус демиглас, мед, соевый соус, уксус рисовый мицукан), Способ приготовления: жарка.	190	1 290,00 Р	14	16	2,0	208	880	28	32	4	395	1 750
107	Скёрт (говядина стейк Скёрт (диафрагма), масло ароматное *, (масло растительное, тимьян, розмарин) соль морская, специи), соль морская, специи), соус на щети*(соус демиглас, мед, соевый соус, уксус рисовый мицукан), Способ приготовления: жарка на гриле.	190	1 590,00 Р	17	15	2,0	207	870	34	30	4	393	1 730
Классические													
108	Стриплойн (говядина стейк Стриплойн (тонкий край), масло ароматное * (масло растительное, тимьян, розмарин) соль морская, специи), соль морская, специи), картофель* (картофель, вода, соль морская, лимон), салат латук*, салат ромейн*, салат айсберг*, масло для фритюра. Способ приготовления: жарка, варка	410	2 490,00 Р	10,0	9,0	7,5	147	620	41	37	31	602	2 550
109	Филе Миньон (говяжья вырезка мраморная, масло ароматное *, (масло растительное, тимьян, розмарин) соль морская, специи), соль морская, специи), картофель* (картофель, вода, соль морская, лимон), салат латук*, салат ромейн*, салат айсберг*, масло для фритюра. Способ приготовления: жарка, варка.	350	2 550,00 Р	8,5	5,5	9,0	113	480	30	20	32	395	1 690
110	Рибай (говядина стейк Рибай, масло ароматное *, (масло растительное, тимьян, розмарин) соль морская, специи), соль морская, специи), картофель* (картофель, вода, соль морская, лимон), салат латук*, салат ромейн*, салат айсберг*, масло для фритюра. Способ приготовления: жарка на гриле.	440	3 490,00 Р	12	7,5	7,0	139	590	54	34	32	611	2 650
Сухого вызревания													
111	НІТСН Рибай DryAge (говядина толстый край на кости сухого вызревания, масло ароматное *, (масло растительное, тимьян, розмарин) соль морская, специи), картофель* (картофель, вода, соль морская, лимон), салат латук*, салат ромейн*, салат айсберг*, масло для фритюра. Способ приготовления: жарка на гриле, варка.	250	1 090,00 Р	6,5	4,0	13	111	470	17	11	33	277	1 190
112	НІТСН Шортлойн DryAge (говядина тонкий край на кости, масло ароматное *, (масло растительное, тимьян, розмарин) соль морская, специи), картофель* (картофель, вода, соль морская, лимон), салат латук*, салат ромейн*, салат айсберг*, масло для фритюра. Способ приготовления: жарка на гриле, варка.	250	1 090,00 Р	6,5	3,5	13	101	430	17	9	33	252	1 080
Супы													
113	Куриный бульон с домашней лапшой (бульон* (вода, курица тушка, морковь, петрушка, соль морская, специи), курица грудка филе, яйцо куриное*, паста* (яйцо желток*, мука из твердых сортов*, мука пшеничная*, масло оливковое, соль, специи), петрушка). Способ приготовления: варка.	350	490,00 Р	5,5	1,5	2,0	39	170	23	7	9	136	700
114	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	720,00 Р	4,5	5,5	4,0	78	330	16	19	14	249	1 130
115	Средиземноморский суп с морепродуктами (бульон куриный (вода, курица 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	890,00 Р	6,5	3,0	3,0	62	260	21	10	10	186	830
Добавки													
116	Голубика 50гр (голубика свежая)	25	350,00 Р	1,0	0,0	8,5	36	160	0	0	0	9	40
117	Масло сливочное 50 гр (Масло сливочное)	30	100,00 Р	0,4	50	1,0	449	1 890	0	25	1	134	950
118	Зелень 10гр (зелень укроп/петрушка)	0,03	100,00 Р	2,5	0,0	6,5	35	150	1	0	0		45

*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
119	Авокадо 50г (Авокадо)	50	200,00 Р	2,0	20	7,5	217	920	1	10	4	108	460
120		0,100	200,00 Р	16	20	0,2	235	990	16	20	1		990
121	Сыр страчателла 50 гр (сыр страчателла*)	50	250,00 Р	10	21	2,0	236	1 000	5	11	1	118	500
122	Лосось слабосоленый	0.05	400,00 Р	16	0,5	4,5	93	400	10	0	0		230
123	Горчица дижонская* 50 гр (горчица дижонская*)	30	100,00 Р	7,5	12	3,5	145	610	3	4	1	43	170
124	Креветки (Креветки*)	35	300,00 Р	20	1,0	0,0	85	360	7	0	0	29	130
125	Черри 60гр (томаты черри свежие)	0,03	100,00 Р	0,5	0,1	2,0	9	40	0	0	0		20
126	Малина 50гр (Малина свежая)	20	390,00 Р	0,4	0,2	3,5	16	70	0	0	0	3	35
127	Майонез 50гр (Майонез*)	30	100,00 Р	2,0	41	2,0	375	1 580	1	21	1	112	790
128	Шпинат (шпинат свежий)	0,03	200,00 Р	3,0	0,3	2,0	22	95	1	0	0		30
129	Яйцо 1 шт (яйцо куриное)	50	100,00 Р	13	12	1,0	157	660	7	6	1	78	330
130	Пармезан 30гр (сыр пармезан*)	0,02	200,00 Р	22	19	0,0	256	1 080	7	6	0		330
131	Паприка 50гр (перец красный рамиро)	30	100,00 Р	1,0	0,1	3,5	16	70	1	0	0	4	35
132	Горчица зернистая* 50 гр (горчица зернистая*)	30	100,00 Р	13	11	18	213	900	4	4	5	63	250
133	Помидоры 60г (томаты свежие)	0,05	250,00 Р	1,0	0,2	4,5	21	90	1	0	0		45
134	Огурцы 50 гр (Огурцы свежие)	50	100,00 Р	1,0	0,0	3,0	14	65	1	0	0	7	35
135	Клубника 50гр (Клубника)	30	300,00 Р	1,0	0,4	7,5	36	160	0	0	0	10	50
136	Сметана 50 гр (Сметана*)	30	100,00 Р	2,0	12	2,0	123	520	1	6	1	36	260
Хлеб Медиков													
137	Масло взбитое Масло сливочное*	50	150,00 Р	0,0	0,0	0,0	0	1	0	0	0	0	1
138	Пекарня/Гартин тартин*(мука пшеничная , мука цельнозерновая, закваска*(мука пшеничная,вода), соль морская). Способ приготовления: выпекание.	700	300,00 Р	8,0	0,5	40	194	820	57	4	284	1 358	5 830
139			150,00 Р	0,0	0,0	0,0	0	1	0	0	0		1
140	Фокачча Тесто*(мука пшеничная манитоба, всда, соль, дрожжи, бига*(мука манитоба, вода, дрожжи), мука пшеничная*, масло оливковое*.	0,06	250,00 Р	7,5	6,0	38	230	970	5	4	24		620
141	Мини Багет (тесто* (мука пшеничная*, вода, мука из твердых сортов*, масло растительное, сахар, соль, дрожжи живые) Спосо приготовления: выпекание.	0,450	350,00 Р	6,0	12	43	300	1 260	28	55	195		5 700
142	Хлеб заварной (тесто* (мука ржаная, вода, мука пшеничная, соль, сахар, специи), закваска*(мука пшеничная, мука ржаная, экстракт солода, вода).	100	250,00 Р	3,0	0,4	26	115	490	3	0	26	115	490
143	Хлеб чабатта (тесто (мука пшеничная*, вода, масло оливковое, соль, сахар, дрожжи)) Способ приготовления: выпекание.	100	250,00 Р	8,0	4,0	48	256	1 080	8	4	48	256	1 080
144			0,00 Р	0,0	0,0	0,0	0	1	0	0	0		3
145	Хлеб тартин (тесто (мука пшеничная*, вода, закваска (мука пшеничная, вода), мука из твердых сортов, соль)) Способ приготовления: выпекание.	100	250,00 Р	8,0	0,5	41	196	830	8	1	41	196	830
146	Пекарня/ Бородинский (тесто* (мука ржаная, вода, мука пшеничная, соль, сахар, специи), закваска*(мука пшеничная, мука ржаная, экстракт солода, вода). Способ приготовления: выпекание.	0,800	300,00 Р	3,0	0,4	27	119	510	24	4	208		3 930

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
147	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

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.

*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