

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД порции, г.	ЦЕНА за порцию, р.	пищевая и энергетическая ценность в 100 гр			
			Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
<u>Салаты</u>	-					
Ролл "Острый лосось с огурцом" (водоросли нори, имбирь маринованный, кунжут, лимон, лосось, майонез хелманс, масло кунжутное, огурцы свежие, рис фушигон, сахар песок, соль, соус кимчи*, соус мирин*, соус соевый*, соус шрирача*, уксус рисовый, хрен васаби)	90	290	7,4	6,8	33,1	223
Салат с ростбифом и имбирным соусом (салат фриллис, картофель мини, помидоры черри, говядина, масло растительное, дайкон, соль, перец черный молотый, имбирь корень, чеснок свежий, майонез, саке, соус устричный*, соевый соус*, соус мирин*, сахар песок, кориандр, перец чили)	110	310	5,4	12,8	8,1	170
Салат с битыми огурцами (огурцы, арахис, соус устричный*, соус чили*, масло кунжутное, соус мирин*, соус соевый*, уксус бальзамический*, масло растительное, чеснок, кинза, соль)	170	170	2,9	5,4	7,3	90
<u>Супы</u>						
Суп-пюре из шампиньонов (грибы шампиньоны, картофель, молоко, бульон куриный, лук репчатый, масло растительное, петрушка, укроп, хлеб бородинский, перец черный молотый, соль)	300	290	1,9	2,2	7,7	58
Рамен с курицей и яйцом (лапша удон, яйцо куриное, курица, морковь, салат пекинский, кинза, лук зеленый, соус соевый*, соус мирин*, масло кунжутное, имбирь корень, перец чили, корица, бадьян, чеснок, лук репчатый белый)	300	290	7,9	5,9	6,9	112
<u>Горячее</u>						
Жареная соба с овощами (лапша гречневая, масло растительное, имбирь корень, чеснок свежий, перец болгарский, кабачок, морковь, кунжут белый, лук зеленый, соль, перец черный молотый, кетчуп*, соус соевый*, соус мирин*, соус ворчестерский*, соус устричный*, крахмал картофельный)	180	300	6,8	11,9	38,5	288
Аэрокурица с рисом (соус чили сладкий*, соус ворчестерский*, соус соевый темный*, кинза, чеснок, курица, рис гохан, кунжут, мука пшеничная)	230	350	13,9	8,3	32,3	259
Стейк из свинины с хашбраунами в соусе "чёрный перец" (свинина, перец черный молотый, кетчуп*, соус ворчестерский*, соус соевый*, соус мирин*, соус устричный*, крахмал картофельный, соль, хашбраун, соус кимчи*, майонез, масло кунжутное, перец кайенский, соус шрирача*)	240	450	10,1	22,1	4,9	259
<u>Десерты</u>						
Хрустящее безе с кремом юдзу (сливки 33%, молоко 3,2%, сыр маскарпоне, кремлина, яйцо куриное, сахар песок, лимон, пудра сахарная, пюре юдзу, лайм)	60	190	7,1	16,2	43,5	348
Жасминовый чизкейк с соленой карамелью (сахар песок, сливки 33%, масло сливочное, соль морская, сыр творожный, молоко сгущеное, чай цветок жасмина, крошка вафельная)	60	170	5,2	26,9	21,5	349
<u>Напитки</u>						
Лимонад (содовая аро, сироп монин, сахар песок, лимон, спрайт)	150	70	0,0	0,0	7	29,3
Чай Жасминовая жемчужина (чай Жасминовая жемчужина)	500	150	0,8	0,2	0,2	5,7
Чай Ассам с чабрецом (чай Ассам, чабрец)	500	150	0,9	0,4	0,6	8,1
Американо (кофе "Сова" в зернах)	150	170	1,0	1,1	1	18,5
Капучино (кофе "Сова" в зернах, молоко)	220	190	3,0	3,2	4	58
Эспрессо (кофе "Сова" в зернах)	40	170	1,0	1,1	1	18,5
Melange Brut алк 12,5 %	125	330	0,0	0,0	11,0	66,0

"Fleurs du Sud" Blanc de Tamagne алк 11,5%	125	330	0,0	0,0	0,5	66,7
"Fleurs du Sud" Rouge de Tamagne алк 12,5%	125	330	0,0	0,0	1,0	76,8
Мартини Фиеро - Тоник (Вермут Мартини Фиеро, Рич тоник, апельсин)	200	300	0,1	0,0	5,1	20,9
<u>Состав соусов в блюдах</u>						
Кетчуп - томатное пюре, вода, сахар, крахмал кукурузный, уксус, соль, перец душистый, перец черный, лимон						
Соус ворчестер - вода, уксус солодовый, сахар, уксус винный, соевые бобы, пшеница, манго, паста томатная, сельдерей, горчица, смородина						
Соус кимчи - вода, сахар, чеснок, перец чили, уксус, соль, морковь, яблочный сок, порошок чили, имбирь						
Соус мирин - сахар, уксус рисовый, вода						
Соус соевый - вода, соевые бобы, соль						
Соус устричный - вода, сахар, устрицы, крахмал кукурузный						
Соус чили сладкий - вода, перец чили 22%, соль, чеснок, кукурузный крахмал, уксусная кислота 9%						
Соус шрирача - перец чили 56%, чеснок, сахар, соль, очищенный уксус						
Уксус бальзамический – винный уксус, концентрированный виноградный муст, карамель						

Управляющий _____ Санатина М.В. _____ ФИО, подпись

Технолог _____ Шишков А.С. _____ ФИО, подпись

дата введения

27.10.2025