

16.03.2026

Составлен на основании
тех. карты и справочника
пищевой ценности
продукта

Ресторан «ВЕРШИНА СЧАСТЬЯ»

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево- ды, г.	Калорий- ность, ккал.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево- ды, г.	Калорий- ность, ккал.	Состав блюда
			Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда				
			ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ								
1	Запеченные овощи	0,21	22	4,5	9,5	260	47	9,5	20	540	Цукини, баклажаны, томаты свежи,мука, соль, перец молотый,масло растительное, базилик, сыр сулугуни, укроп , петрушка. Соус песто: Базилик , укроп/петрушка, чеснок ,сыр пармезан,масло растительное, соль пищевая, лимон
2	Хрустящий сулугуни с трюфельным медом и клубничным вареньем	0,29	15	10	20	260	62	41	83	754	Сыр сулугуни ,Кляр:, яйцо куриное, мука пшеничная , соль пищевая, сухари панировачные , масло фритюрное,Соус Клубничный:, клубника, сахар , краситель пищевой,Украшаем:, орех грецкий, сахар , виноград , мята , мед цветочный.

3	Шампиньоны с языком на кецы	0,25	40	11	6,5	430	101	27	16	1080	Шампиньоны , соль пищевая, масло растительное, бульон грибной сухой, перец черный молотый, Фарш грибной: шампиньоны, чеснок, язык говяжий, лук репчатый,ю соль, перец, грибной бульон, майонез, сыр сулугуни. Соус Бешамель: Мука,масло сливочное, масло растительное, молоко, сливки. Лук пай: лук репчатый, масло фритюрное, Украшаем: кинза, Масло из кинзы и петрушки:укроп, петрушка, кинза, соль,масло растительное,Чили масло:масло растительное, чили хлопья,бадьян, корица, перец чили свежий, чеснок, лук репчатый, масло кунжутное, томатная паста, лимонграс.
4	Сыр Халуми запеченный	0,12	14	21	15	270	17	25	18	330	Сыр Халуми, лимон, соль, мед цветочный, тмин, чили хлопья
5	Долма с говядиной и свининой	0,22	18	13	6,5	240	39	29	14	520	Долма с говядиной и свининой:, листья виноградные , говядина , свинина шея , лук репчатый, хмели-сунели, мята , кинза, перец красный молотый, соль пищевая, перец черный молотый, масло сливочное , рис , соль пищевая,Бульон говяжий:, перец черный горошком, лавровый лист, морковь , лук репчатый, кости говяжьи, лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный молотый, аджимомото ,Украшаем:зерна граната, кинза ,Соус Мацони:, молоко, сливки , сметана, мята , соль, сахар , кинза ,Бульон куриный:, морковь , лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, набор куриных костей.
6	Лобио	0,25	9	11	36	270	22	28	90	670	Лобио по мегрельски:, крупа фасоль, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль пищевая, кинза , укроп/петрушка, сельдерей стебель, лук порей,чеснок , хмели-сунели, кондари, перец чили свежий, аджика, орегано, соус ткемали ,Украшаем:, кинзой, зернами граната