

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				
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ											
1	Ассорти пхали	0,175	17	6	25	280	30	11	44	490	Пхали из шпината с грецким орехом:, шпинат, лук репчатый, сливки, перец черный молотый, масло растительное, соль пищевая, масло сливочное, Начинка ореховая на пхали:, орех грецкий, лук репчатый, масло растительное, авокадо, укроп/ петрушка, кинза, Аджика красная:, перец чили свежий, чеснок , кориандр молотый, соль пищевая, хмели-сунели, уцхо-сунели , хмели-сунели, мята , краситель пищевой, Пхали из свеклы с грецким орехом:, свекла, соль пищевая, масло растительное, кинза , укроп/петрушка, хмели-сунели, Пхали из тыквы с грецким орехом, тыква ,Украшаем:, зерна граната, редис, кинза, орех грецкий,,Подаем с мини шоти:, мука для лепешек, сахар , соль пищевая, масло растительное, дрожжи , масло растительное

2	Пхали с тыквой	0,135	12	5,5	28	240		16	7,5	38	330	Пхали из тыквы с грецким орехом, тыква Начинка ореховая на пхали:, орех грецкий, лук репчатый, масло растительное, авокадо, укроп/петрушка, кинза, Аджика красная:, перец чили свежий, чеснок , кориандр молотый, соль пищевая, хмели-сунели, уцхо-сунели , хмели-сунели, мята , краситель пищевой, Украшаем:, зерна граната, редис, кинза, орех грецкий,,Подаем с мини шоти:, мука для лепешек, сахар , соль пищевая, масло растительное, дрожжи , масло растительное
3	Пхали со свеклой	0,135	18	7	32	320		25	9,5	43	430	Начинка ореховая на пхали:, орех грецкий, лук репчатый, масло растительное, авокадо, укроп/петрушка, кинза, Аджика красная:, перец чили свежий, чеснок , кориандр молотый, соль пищевая, хмели-сунели, уцхо-сунели , хмели-сунели, мята , краситель пищевой, Пхали из свеклы с грецким орехом:, свекла, соль пищевая, масло растительное, кинза , укроп/петрушка, хмели-сунели, Украшаем:, зерна граната, редис, кинза, орех грецкий,,Подаем с мини шоти:, мука для лепешек, сахар , соль пищевая, масло растительное, дрожжи , масло растительное.
4	Пхали со шпинатом	0,135	21	7	29	340		29	9,5	40	460	Пхали из шпината с грецким орехом:, шпинат, лук репчатый, сливки, перец черный молотый, масло растительное, соль пищевая, масло сливочное, Начинка ореховая на пхали:, орех грецкий, лук репчатый, масло растительное, авокадо, укроп/петрушка, кинза, Аджика красная:, перец чили свежий, чеснок , кориандр молотый, соль пищевая, хмели-сунели, уцхо-сунели , хмели-сунели, мята , краситель пищевой, Украшаем:, зерна граната, редис, кинза, орех грецкий,,Подаем с мини шоти:, мука для лепешек, сахар , соль пищевая, масло растительное, дрожжи , масло растительное
5	Грузди с джонждоли	0,16	7,5	1	8,5	110		12	1,5	14	170	Грузди маринованные, джонждоли, лук красный, масло растительное кахетинское, сметана,сольсванская, укроп, горчица зеонистая

6	Аджапсандали	0,2	12	1,5	9	150	25	3,5	19	300	Перец сладкий , баклажаны, лук репчатый, томаты в собственном соку , перец чили свежий, сельдерей стебель, соль пищевая, масло растительное, кинза , томатная паста, орегано, чеснок , хмели-сунели, укроп/петрушка,Украшаем:, зернами граната, масло растительное кахетинское, кинза
7	Сациви из цыпленка	0,17	34	13	4,5	380	58	22	7,2	646	Филе бедра цыпленка, Соус Сациви сливочный : Орех грецкий, сливки, бульон куриный, соль, сахар, чеснок, уцхо-сунели, уксус винный.Чили масло :масло растительное перец чили хлопья, бадьян,корица, чили свежий, чеснок, лук, масло кунжутное,томатная паста, лемонграсс. Масло из кинзы и петрушки:укроп, петрушка, кинза, соль,масло растительное,Украшаем: Грецкий орех, кинза, зерна граната
8	Рулетики из баклажан с грецким орехом и печеным перцем	0,26	27	4,5	8	300	53	8,5	16	780	Рулетики из баклажан с ореховой начинкой:, баклажаны , масло растительное, соль пищевая, начинка ореховая на рулетики:, хмели-сунели, лук репчатый, чеснок , орех грецкий, соль пищевая, аджика красная:, перец чили свежий, чеснок , кориандр молотый, соль пищевая, хмели-сунели, уцхо-сунели , кинза , рулетик из перца с сырной начинкой:, перец сладкий , масло растительное, начинка сырная из Рикотты:, сыр рикотта, сыр креметте творожный, орех грецкий, соль пищевая, сливки ,соус сливочно - мятный:, сливки , мята , соль пищевая,Соус Мацони:, молоко, сливки , сметана, мята , соль, сахар , кинзаУкрашаем:, зерна граната, орех грецкий, масло растительное кахетинское, кинза.ь, сахар, чеснок, уцхо-сунели, уксус винный.Чили масло :масло растительное перец чили хлопья, бадьян,корица, чили свежий, чеснок, лук, масло кунжутное,томатная паста, лемонграсс. Масло из кинзы и петрушки:укроп, петрушка, кинза, соль,масло растительное

9	Рулетики из цукини	0,24	22	5	5,5	240	54	12	13	560	Рулетик из цукини: Цукини, креметта, мята, соль.Соус Сациви: орех грецкий,сливки, бульон куриный, соль ,сахар, чеснок, уцхо сунели, уксус винный Украшаем кинза зерна граната грецкий орех
10	Сельдь с запеченым картофелем и красным луком	0,22	16	9	7	210	35	20	15	450	Филе сельди с/с, картофель мини , , соль пищевая, перец черный горошком, лавровый лист, масло сливочное , масло растительное, лук красный , уксус столовый, сахар , укроп/петрушка, масло растительное, джонджоли, кинза , укроп
11	Сырная тарелка	0,42	19	13	17	290	78	55	73	1218	Сыр сулугуни , сыр сулугуни копченый, сыр имеретинский,орех грецкий, лепестки арахиса, сахар, сыр креметта, курага,,сыр козий Шевр виноград , мята