

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				
САЛАТЫ											
1	Грузинское оливье	0,27	15	9,5	12	220	40	25	32	590	Базилик, картофель,кинза, грудка копченая,огурцы маринованные, грецкий орех, перец сладкий, фасоль, яйцо куриное, яйцо перепелиное, лаваш. Соус Грузинский айולי: сахар, масло растительное, лимон, соль, мед,соус ткемали, сыр сулугуни, чеснок, аджика сухая
2	Овощной салат с ореховым соусом	0,23	19	2,5	5,5	200	44	5,5	12	470	Перец сладкий, огурцы, томаты свежие, лук репчатый. Соус из грецкого ореха: орех грецкий, маслорастительное, уксус винный, соль, чеснок, перец черный молотый, сахар. Украшаем зерна граната, базилик, кинза, петрушка, сухая аджика
3	Салат Тбилиси	0,23	10,3	1,1	22	200	26	3	52	460	Баклажаны , соль пищевая, крахмал кукурузный, масло фритюрное, соус чили сладкий, кинза , соус наршараб, томаты свежие, сыр креметте творожный, кинза , зерна граната , орех грецкий

4	Салат Цезарь с тигровыми креветками	0,24	18	9,5	6,5	220		42	23	16	540	Томаты черри , креветки тигровые , соль пищевая, чеснок , масло растительное,Соус Цезарь:, сыр пармезан, анчоусы в масле, горчица дижонская, чеснок , яйцо куриное, масло оливковое, лимон, соус соевый , перец черный молотый, масло растительное, соль пищевая, соус устричный, салат романо/айсберг,, тархун , яйцо перепелиное,сыр пармезан,лаваш
5	Салат Цезарь с цыпленком	0,22	25	10	9,5	290		50	21	19	610	Филе бедра цыпленка, соль пищевая. Томаты черри. Соус Цезарь:, сыр пармезан, анчоусы в масле, горчица дижонская, чеснок , яйцо куриное, масло оливковое, лимон, соус соевый , перец черный молотый, масло растительное, соль пищевая, соус устричный, салат романо/айсберг,лаваш
6	Грузинский овощной салат с кахетинским маслом	0,27	10	1,5	4	110		28	4,5	11	297	Томаты свежие, огурцы, лук красный, соль, уксус, соль сванская, аджика сухая, грецкий орех, масло растительное кахетинское, укроп, петрушка, кинза
7	Салат с козым сыром и свеклой	0,22	16	7	23	260		35	15	50	580	Свекла, Крем из сыра: сыр козий Шевр, сыр креметта, сливки. Соус из смородины:Черная смородина, сахар, базилик. Киноа отварное, кешью, шпинат свежий,руккола, перец чили хлопьяУкрашаем Миндаль, соль, масло оливковое
8	Салат с куриной печенью и сыром	0,25	20	8	7	240		50	20	18	610	Романо, руккола, лук репчатый, масло фритюрное, печень куриная, масло растительное, сыр с плесенью, картофель, яблоки. Соус Айоли с голубым сыром: Майонез, сливки, соль, сахар, сыр с плесенью, масло трюфельное. Шпинат свежий масло оливковое
9	Салат с красной фасолью и говядиной	0,21	11	15	29	280		23	31	62	590	Фасоль красная, говядина, томаты свежие, перецболгарский, лук репчатый, кинза, базилик, соль, соус Наршараб орех грецкий. Соус Кавказкий песто:Петрушка, кинза, перец чили свежий, масло оливковое, масло растительное, чеснок, перец Халапенью, лайм свежий, уксус винный, базилик, соль , сахар, перец черный молотый.