

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				
ВЫПЕЧКА											
1	XXL Хачапури по-аджарски	0,63	17	12	19	280	127	91	139	1764	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, сыр моцарелла, масло сливочное, соль пищевая, сливки 33%. Подается с яичным желтком и сливочным маслом.
2	XXL Хачапури с белыми грибами	0,58	18	11	22	300	116	67	141	1740	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, сыр моцарелла, масло сливочное, соль, лук репчатый, масло растительное, белые грибы, сливки 33%, бульон грибной сухой, масло трюфельное.
3	XXL Хачапури с томатами и сыром	0,62	14	11	20	250	97	77	143	1550	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, масло сливочное, соль, томаты, сыр моцарелла.
4	XXL Хачапури со шпинатом	0,58	16	8,5	21	260	105	56	145	1508	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: шпинат, лук репчатый, сливки 33-38%, перец черный молотый, масло растительное, соль пищевая, масло сливочное, сыр сулугуни, тархун свежий, кинза, мята, сыр моцарелла. Подается с яичным желтком и сливочным маслом.

5	Хачапури с грушей по мегрельски	0,33	16	13	28	310	53	41	92	1010	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, сыр моцарелла, масло сливочное, соль пищевая. Смазка: сметана, желток яйца, масло сливочное.груша свежая,сыр с плесенью,орех кедровый,мед
6	Хачапури по-аджарски	0,315	22	15	22	340	64	45	70	1071	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, сыр моцарелла, масло сливочное, соль пищевая, сливки 33%. Подается с яичным желтком и сливочным маслом.
7	Осетинский пирог с капустой	0,29	15	8	29	280	42	23	83	812	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: капуста белокочанная,яйцо,майонез, укроп, петрушка, лук зеленый, сыр имеретинский. Смазка: сметана, желток яйца, масло сливочное.сыр сулугуни
8	Хачапури по-мегрельски	0,33	17	13	21	290	64	51	82	957	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, сыр моцарелла, масло сливочное, соль пищевая. Смазка: сметана, желток яйца, масло сливочное.
9	Чуду с копченой куриной грудкой	0,32	21	10	31	350	66	33	99	1120	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: картофель,копченая куриная грудка, лук репчатый, майонез, сыр сулугуни. Смазка: сметана, желток яйца, масло сливочное.
10	Хачапури с белыми грибами	0,29	18	11	22	300	58	34	70	870	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, сыр моцарелла, масло сливочное, соль, лук репчатый, масло растительное, белые грибы, сливки 33%, бульон грибной сухой, масло трюфельное.
11	Хачапури по имеретински	0,31	12	14	28	270	37	42	85	850	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, сыр имеретинский, масло сливочное, соль пищевая. Смазка: сметана, желток яйца, масло сливочное.

12	Хачапури с томатами и сыром	0,31	14	11	20	250	48	39	71	775	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, масло сливочное, соль, томаты, сыр моцарелла.
13	Хачапури со шпинатом	0,29	16	8,5	21	260	53	28	72	754	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: шпинат, лук репчатый, сливки 33-38%, перец черный молотый, масло растительное, соль пищевая, масло сливочное, сыр сулугуни, тархун свежий, кинза, мята, сыр моцарелла. Подается с яичным желтком и сливочным маслом.
14	Пеновани	0,26	22	13	19	330	65	39	55	858	Тесто слоеное бездрожж. промыш. пр-ва, Начинка: сыр сулугуни, масло сливочное, соль пищевая, Смазка: сметана, яйцо куриное, мука для лепешек., Перед подачей смазывают сливочным маслом
15	Кубдари со свиной и говядиной	0,31	11	9	25	230	37	31	85	713	Тесто для кубдари: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: говядина, свинина шея, лук репчатый, соль пищевая, перец черный молотый, кинза, дзира, масло сливочное, соль сванская, мука для лепешек., При подаче смазывают растопленным сливочным маслом.
16	Кутаб с зеленью	0,16	17	6,5	25	280	30	12	45	448	Тесто для кутабов: мука для лепешек, соль пищевая, масло сливочное, сахар, мука для лепешек. Начинка: шпинат, лук репчатый, сливки, перец черный молотый, масло растительное, соль пищевая, масло сливочное, сыр сулугуни, тархун, кинза, мята, соль пищевая, сливки, мука для лепешек. При подаче смазывают растопленным сливочным маслом
17	Кутаб с сулугуни	0,16	17	12	24	300	31	21	43	480	Тесто для кутабов: мука для лепешек, соль пищевая, масло сливочное, сахар, мука для лепешек. Начинка: сыр сулугуни, масло сливочное, укроп/петрушка, При подаче смазывают растопленным сливочным маслом

18	Кутаб с телятиной	0,16	14	9,5	25	260	25	17	45	416	Тесто для кутабов:, мука для лепешек, соль пищевая, масло сливочное , сахар, мука для лепешек. Начинка:, говядина, жир говяжий , лук репчатый, соль пищевая, перец черный молотый, дзира , кориандр молотый, укроп/петрушка, масло растительное, мука для лепешек, При подаче смазывают сливочным маслом
19	Шоти-хлеб из тандыра	0,11	10	8	53	330	11	8,5	59	363	Шоти-хлеб из тандыра:, мука для лепешек, сахар, соль пищевая, масло растительное, дрожжи
20	Масло сливочное со сванской солью	0,02	83	0,5	1	840	19	0,1	0,2	170	Масло сливочное, сванская соль
21	Масло кахетинское с аджикой	0,03	99,9	0	0	900	30	0	0	270	Масло растительное кахетинское, специя сухая аджика