

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				
СУПЫ											
1	Суп-лапша из курицы	0,34	6,5	8,5	9	130	23	30	32	442	Бульон куриный с овощами:, лук репчатый, морковь , перец сладкий, масло растительное, сельдерей стебель , масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, набор для супа из курицы, соль пищевая, бульон куриный сухой,Лапша домашняя:, мука пшеничная, яйцо куриное, укроп/петрушка, картофель , грудка куриная
2	Уха Горская	0,35	7,5	3	3,5	70	10	27	11	245	Лосось, судак, бульон рыбный, картофель, укроп, петрушка, лук зеленый, стебель сельдерея, морковь, томаты свежие, листья тархуна, кинза, чеснок, перец чили, Масло зеленое: кинза, петрушка масло растительное
3	Чихиртма с курицей	0,3	8	11	3	150	37	21	11	450	Чихиртма:, соль пищевая, чеснок , масло сливочное , масло растительное,Бульон куриный:, морковь , лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, набор для супа из курицы, бульон куриный сухой, кинза , мука для лепешек, лук репчатый, яйцо куриное, уксус винный ,Грудка куриная , кинза , соль пищевая, укроп/петрушка, масло растительное

4	Дюшбара	0,3	15	8	11	210	52	28	38	630	Бульон куриный с овощами:, лук репчатый, морковь , перец сладкий , масло растительное, лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, набор для супа из курицы, соль пищевая, бульон куриный сухой,Пельмени для дюшбары:, мука пшеничная, соль пищевая, яйцо куриное, дзира сухая, кориандр молотый, укроп/петрушка, баранина , баранина курдюк , лук репчатый, масло растительное, перец черный молотый, укроп/петрушка, кинза , мука для лепешек, соль пищевая, кинза
5	Крем-суп из тыквы	0,29	6,5	3	5	85	19	6,5	11	246,5	Крем-суп из тыквы:,Тыква , чеснок , тимьян , лук репчатый, масло сливочное , масло растительное, вино,Бульон куриный:, морковь , лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, кура тушка, соль пищевая, молоко кокосовое, , кинза , соль пищевая, укроп/петрушка, кинза , масло растительное, молоко кокосовое, семечки тыквы
6	Харчо из баранины	0,37	5,5	8,5	5,5	170	21	31	21	629	Харчо с бараниной:, перец чили , лавровый лист, баранина джыз , томатная паста, томаты в собственном соку , укроп/петрушка, кинза , чеснок , масло растительное, кориандр молотый, перец черный молотый, кондари,Аджика красная:, перец чили , чеснок , кориандр молотый, соль пищевая, хмели-сунели, уцхо-сунели молотый, соль пищевая, тархун , рис ,Бульон Бараний:, морковь , лук репчатый, перец черный молотый, лавровый лист, кости баранины , укроп/петрушка, лук репчатый, хмели-сунели,перец чили хлопья, сельдерей стебель, аджимомото , кинза

7	Харчо из телятины	0,37	18	16	5,5	160	67	58	21	592	Харчо с телятиной:, перец чили , лавровый лист, томатная паста, томаты в собственном соку , укроп/петрушка, кинза , чеснок , масло растительное, кориандр молотый, перец черный молотый, кондари,Аджика красная:, перец чили , чеснок , кориандр молотый, соль пищевая, хмели-сунели, уцхо-сунели молотый, соль пищевая, тархун , рис , перец черный горошком, лавровый лист, морковь , лук репчатый, кости говяжьи, лук репчатый, хмели-сунели, перец чили хлопья, сельдерей стебель, аджимомото , говядина, кинза
---	-------------------	------	----	----	-----	-----	----	----	----	-----	--