

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 БЛЮДА											
1	Медальоны из свинины	0,23	38	9	1	380	88	21	2,5	880	Свинина шея,бекон копченый,масло растительное, соль , перец черный молотый, Соус на медальоны: Масло растительное, лук репчатый, шампиньоны, бульон куриный, сливки мука, масло сливочное, молоко. Салат Романо, масло трюфельное, базилик горчица зернистая
2	Свинные ребра с маринованным огурцом и капустой	0,31	14	6,5	4,5	170	44	20	14	527	Ребра свинные, капуста квашеная, огурцы маринованные, картофель, соль перец черный молотый, масло фритюрное. Соус Барбекю: кетчуп, кока кола, уксус винный, соус Шрирача, сироп Кленовый, горчица дижонская, соевый соус, крахмал, жидкий дым, соус Ворчестр
3	Оджахури из свинины с картофелем на кецы	0,27	18	5	7	210	62	17	23	567	Свинина шея маринованная:, свинина, соль пищевая, перец черный молотый, паприка молотая, лук репчатый, масло растительное, уксус винный , масло растительное,Картофель жареный:, картофель , паприка молотая, соль пищевая, перец черный молотый, масло растительное,Перец сладкий , масло растительное, хмели-сунели, лук репчатый, томаты , хмели-сунели, кинза , чеснок

4	Цыпленок табака в аджике с томатным соусом	0,5	33	14	1,5	360	167	68	7,5	1800	Цыпленок тушка, соль пищевая,Маринад для цыпленка:, паприка молотая, перец чили хлопья, чеснок , масло растительное, соль пищевая, масло растительное, аджика, кинза ,Соус Сацибели:, томатная паста, аджика сухая, соль пищевая, хмели-сунели, чеснок , перец чили хлопья, кориандр молотый
5	Бефстроганов с картофельным пюре	0,39	13	6	7	190	71	28	32	741	Говядина вырезка, шампиньоны , огурцы , соль пищевая, укроп/петрушка, лавровый лист, чеснок свежий, перец черный горошком, сельдерей стебель, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая, сливки 33-38%, масло сливочное, сметана,огурцы маринованные,Картофельное пюре:, картофель , молоко, масло сливочное , соль пищевая, сливки ,Украшаем:, укроп/петрушка,Картофель пай:, картофель , масло фритюрное, соль пищевая
6	Чашушули из телятины	0,31	10	20	4,5	190	26	55	13	589	Чашушули из телятины:, говядина, масло растительное, лук репчатый, морковь , сельдерей стебель, масло растительное, томатная паста, соль пищевая, лавровый лист, чеснок , томаты в собственном соку, сельдерей стебель, кинза , укроп/петрушка, перец чили , хмели-сунели, соль пищевая, лук репчатый,Соус Мацони: молоко, сметана, мята свежая, соль сахар, кинза. Масло Чили :масло растительное, перец чили хлопья, бадьян, корица, перец чили свежий, чеснок, лук репчатый, маслоскунжутное, томатная паста, лемонграсс. Бульон куриный. Украшаем: кинзой

7	Джыз из свинины	0,39	17	7,5	6,5	200	80	35	31	780	Джыз из свинины:, свинина ребра, масло растительное, лук репчатый, лавровый лист, перец черный душистый, соль пищевая, зира, соль пищевая, сахар, зира, лук красный, укроп/петрушка, кориандр молотый, соус ворчестер, перец чили , лаваш армянский , огурцы свежие, томаты свежие , укроп/петрушка,Соус шашлычный:уксус винный , перец черный молотый,перец чили свежий, томаты в собственном соку, лук красный , кинза , соль пищевая,сахар,,Украшаем зеленым луком,
8	Чахохбили из курицы	0,37	14	23	2,8	240	54	88	9,5	891	Чахохбили из курицы:, цыпленок тушка, сельдерей стебель, соль пищевая, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, томаты в собственном соку, хмели-сунели, кинза , укроп/петрушка, чеснок , аджика сухая,Бульон куриный:Бульон куриный:, морковь , лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, набор для супа из курицы,,Украшаем кинзой, Маслом Чили
9	Цыпленок Чкмерули	0,28	21	15	0,5	250	58	41	1	700	Филе бедра цыпленка, соль пищевая,Соус пряный из чеснока:, чеснок , соль пищевая, кинза , сливки , молоко, кинза ,Масло растительное, Украшаем кинзой и маслом Чили