

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				
ДЕТСКОЕ МЕНЮ											
1	Пицца с ветчиной, томатами и моцареллой	0,3	8	7,8	19	179,2	27,9	27	66	623,5	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Ветчина из индейки, томаты, сыр сулугуни, моцарелла. Соус: томаты в собственном соку, орегано, соль, сахар, масло оливковое.
2	Мини Хачапури по аджарски	0,12	18,9	11,8	19,4	294,6	27,8	17,3	28,5	433	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, сыр моцарелла, масло сливочное, соль пищевая. Подается с желтком перепелиного яйца и сливочным маслом.
3	Моцарелла со свежими овощами	0,19	5,1	3,5	3	72	10,1	6,8	6	142,6	Сыр моцарелла, томаты черри, томаты, огурцы. Соус песто: орех кедровый, сыр пармезан, масло растительное, соль, оливки, семечки тыквы.
4	Бульон из цыпленка с вермишелью	0,24	2,8	7,8	2,1	65,3	8,1	22,4	6,1	186,9	Бульон куриный: морковь, лук репчатый, сельдерей, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, куриный суповой набор, соль; куриная грудка отварная, макароны фигурные. Украшение: яйцо перепелиное.

5	Сырный крем-суп с хрустящими хлебными палочками	0,235	19	4,5	12	230		48	11	30	600	Сыр плавленый, сливки, морковь, лук репчатый, картофель, масло растительное, масло сливочное, соль. Гриссини: тесто слоеное бездрожжевое, сметана, яйцо куриное, кунжут. Украшение: микрозелень, укроп, петрушка, масло оливковое.
6	Фиш & Чипс с соусом тар-тар	0,26	24,9	7,4	19,8	332,9		89,8	26,9	71,5	1201,9	Пикша филе, соль, кляр для сулугуни: яйцо куриное, мука пшеничная, соль, вода газированная, сухари панировочные. Гарнир: картофель фри. Соус Тар-тар: майонез, лук красный, укроп, петрушка, кетчуп, огурцы маринованные, перец сладкий печеный, масло растительное, ворчестер. Украшение: микрозелень, укроп, петрушка.
7	Классический детский бургер	0,355	22,2	7,6	19,1	303,1		96,8	33,3	83,3	1321,4	Котлета: говядина, жир говяжий, хлеб тостовый, молоко, соль, перец черный молотый, лук репчатый, яйцо куриное, мука, масло растительное. Булочка: молоко, соль, маргарин, пюре картофельное, мука для лепешек, дрожжи сухие, сахар, масло растительное, разрыхлитель теста, кунжут. Соус: майонез, кетчуп, лук красный, укроп, петрушка, огурцы маринованные, перец сладкий, масло растительное, ворчестер, перец красный молотый. Томаты, романо, айсберг, огурцы малосольные: огурцы, соль, укроп, петрушка, лавровый лист, чеснок, перец черный горошком, сельдерей, сыр чеддер. Гарнир: картофель фри. Соус: кетчуп томатный.
8	Детские цветные пельмешки	0,15	1	1,5	3	25		9,5	15	34	280	Тесто: мука пшеничная, соль, яйцо куриное, краситель пищевой. Фарш: говядина, жир говяжий, лук репчатый, соль, перец черный молотый. Соус на выбор: кетчуп/сметана/майонез. Украшение: масло сливочное, микрозелень, укроп, петрушка.
9	Фрикассе из цыпленка на картофельной вафле	0,26	18,2	6,2	7,4	218,6		63,5	21,7	25,7	760,7	Вафли: картофель, яйцо куриное, разрыхлитель теста, соль, бульон куриный сухой, укроп, петрушка, масло растительное, мука. Начинка: филе бедра цыпленка, лук репчатый, масло растительное, соль, сливки, бульон куриный сухой. Украшение: горошек зеленый, томаты, микрозелень.

10	Тальятелле с тефтелями из индейки	0,24	22,5	6	4,2	242,9		54,3	14,5	10,2	587,9	Тефтели: индейка филе бедра, жир говяжий, лук репчатый, соль, перец черный молотый, зира, паприка молотая, приправа к грилю, кориандр, чеснок; паста тельятелле. Соус: томаты в собственном соку, орегано, соль, сахар, масло оливковое, сливки. Украшение: томаты, микрозелень.
11	Биточки из курицы с сырным соусом	0,31	13,9	7,8	10,2	196,7		48,9	27,4	35,7	692,3	Филе бедра цыпленка, сливки, лук порей, соль, масло растительное. Картофельное пюре: картофель, молоко, масло сливочное, соль, сливки. Соус: сливки, сыр плавленый, крахмал кукурузный, соль, масло растительное. Украшение: горошек зеленый, соль, зерна кукурузы, микрозелень.
12	Лего-чизкейк с мармеладом	0,15	8,7	4	30,8	176,8		14,3	6,5	50,5	289,6	Сыр креметте, яйцо куриное, сахар, сметана, сливки, печенье савоярди, масло сливочное.,Мармелад апельсиновый:, апельсин, сахар, агар-агар, желатин говяжий, Мармелад вишневый:, вишня, сахар, агар-агар, желатин говяжий, Мармелад яблочный:, сок яблочный, сахар, агар-агар, желатин говяжий, Соус:, клубника, сахар, краситель пищевой, Украшение:, вишня коктейльная, яблоки, апельсины, мята,
13	Шоколадный торт	0,11	17,4	5,4	26,9	286,8		20,3	6,4	31,5	335,6	Начинка: молоко сгущенное, шоколад темный, молоко, желатин говяжий, кофе растворимый. Бисквит: яйцо куриное, сахар, мука, разрыхлитель теста, какао-порошок, сыр креметте, сливки растительные. Ганаш: сливки, шоколад. Соус: клубника, сахар, краситель. Украшение: мята свежая, мармелад фигурный, какао-порошок.
14	Чудо-рожок с нежным кремом и свежими фруктами	0,16	8,5	1,5	17	140		24	3,5	48	400	Вафельный рожок; крем: сливки, сахар, соль, мука, молоко сгущенное, масло сливочное, сливки растительные. Соус ягодный: клубника, малина, черника, сахар, краситель пищевой, пектин яблочный. Украшение: взрывная карамель, шоколад, яблоки, апельсины, клубника, голубика, мята.
15	Морс из смородины	0,25	0	0,1	13	52,3		0	0,3	32,4	130,8	Черная смородина, сахар.

16	Морс клюквенный	0,25	0	0,1	12	50		0	0,2	31	130	Клюква, сахар.
----	-----------------	------	---	-----	----	----	--	---	-----	----	-----	----------------