

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 ЗАКУСКИ											
1	Запеченные овощи	0,21	22	4,5	9,5	260	47	9,5	20	540	Цукини, баклажаны, томаты свежие, мука, соль, перец молотый, масло растительное, базилик, сыр сулугуни, укроп, петрушка. Соус песто: Базилик, укроп/петрушка, чеснок, сыр пармезан, масло растительное, соль пищевая, лимон,
2	Хрустящий сулугуни с трюфельным медом и клубничным вареньем	0,29	15	10	20	260	62	41	83	754	Сыр сулугуни, Кляр:, яйцо куриное, мука пшеничная, соль пищевая, сухари панировачные, масло фритюрное, Соус Клубничный:, клубника, сахар, краситель пищевой, Украшаем:, орех грецкий, сахар, виноград, мята, мед цветочный.
3	Шампиньоны с языком на кецы	0,25	40	11	6,5	430	101	27	16	1080	Шампиньоны, соль пищевая, масло растительное, бульон грибной сухой, перец черный молотый, Фарш грибной: шампиньоны, чеснок, язык говяжий, лук репчатый, ю соль, перец, грибной бульон, майонез, сыр сулугуни. Соус Бешамель: Мука, масло сливочное, масло растительное, молоко, сливки. Лук пай: лук репчатый, масло фритюрное, Украшаем: кинза, Масло из кинзы и петрушки: укроп, петрушка, кинза, соль, масло растительное, Чили масло: масло растительное, чили хлопья, бадьян, корица, перец чили свежий, чеснок, лук репчатый, масло кунжутное, томатная паста

4	Сыр Халуми запеченный	0,12	14	21	15	270	17	25	18	330	Сыр Халуми, лимон, соль, мед цветочный, тмин, чили хлопья
5	Долма с говядиной и свининой	0,22	18	13	6,5	240	39	29	14	520	Долма с говядиной и свининой.; листья виноградные , говядина , свинина шея , лук репчатый, хмели-сунели, мята , кинза, перец красный молотый, соль пищевая, перец черный молотый, масло сливочное , рис , соль пищевая,Бульон говяжий.; перец черный горошком, лавровый лист, морковь , лук репчатый, кости говяжьи, лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный молотый, аджимомото ,Украшаем:зерна граната, кинза ,Соус Мацони.; молоко, сливки , сметана, мята , соль, сахар , кинза ,Бульон куриный.; морковь , лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, набор куриных костей
6	Лобио	0,25	9	11	36	270	22	28	90	670	Лобио по мегрельски.; крупа фасоль, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль пищевая, кинза , укроп/петрушка, сельдерей стебель, лук порей,чеснок , хмели-сунели, кондари, перец чили свежий, аджика, орегано, соус ткемали ,Украшаем.: кинзой, зернами