

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				
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ											
1	Ассорти пхали	0,175	17	6	25	280	30	11	44	490	Пхали из шпината с грецким орехом:, шпинат, лук репчатый, сливки, перец черный молотый, масло растительное, соль пищевая, масло сливочное, Начинка ореховая на пхали:, орех грецкий, лук репчатый, масло растительное, авокадо, укроп/ петрушка, кинза, Аджика красная:, перец чили свежий, чеснок , кориандр молотый, соль пищевая, хмели-сунели, уцхо-сунели , хмели-сунели, мята , краситель пищевой, Пхали из свеклы с грецким орехом:, свекла, соль пищевая, масло растительное, кинза , укроп/петрушка, хмели-сунели, Пхали из тыквы с грецким орехом, тыква ,Украшаем:, зерна граната, редис, кинза, орех грецкий, ,Подаем с мини шоти:, мука для лепешек, сахар , соль пищевая, масло растительное, дрожжи , масло растительное.

2	Пхали с тыквой	0,135	12	5,5	28	240		16	7,5	38	330	Пхали из тыквы с грецким орехом, тыква Начинка ореховая на пхали:, орех грецкий, лук репчатый, масло растительное, авокадо, укроп/петрушка, кинза, Аджика красная:, перец чили свежий, чеснок , кориандр молотый, соль пищевая, хмели-сунели, уцхо-сунели , хмели-сунели, мята , краситель пищевой, Украшаем:, зерна граната, редис, кинза, орех грецкий,,Подаем с мини шоти:, мука для лепешек, сахар , соль пищевая, масло растительное, дрожжи , масло растительное.
3	Пхали со свеклой	0,135	18	7	32	320		25	9,5	43	430	Начинка ореховая на пхали:, орех грецкий, лук репчатый, масло растительное, авокадо, укроп/петрушка, кинза, Аджика красная:, перец чили свежий, чеснок , кориандр молотый, соль пищевая, хмели-сунели, уцхо-сунели , хмели-сунели, мята , краситель пищевой, Пхали из свеклы с грецким орехом:, свекла, соль пищевая, масло растительное, кинза , укроп/петрушка, хмели-сунели, Украшаем:, зерна граната, редис, кинза, орех грецкий,,Подаем с мини шоти:, мука для лепешек, сахар , соль пищевая, масло растительное, дрожжи , масло растительное.
4	Пхали со шпинатом	0,135	21	7	29	340		29	9,5	40	460	Пхали из шпината с грецким орехом:, шпинат, лук репчатый, сливки, перец черный молотый, масло растительное, соль пищевая, масло сливочное, Начинка ореховая на пхали:, орех грецкий, лук репчатый, масло растительное, авокадо, укроп/петрушка, кинза, Аджика красная:, перец чили свежий, чеснок , кориандр молотый, соль пищевая, хмели-сунели, уцхо-сунели , хмели-сунели, мята , краситель пищевой, Украшаем:, зерна граната, редис, кинза, орех грецкий,,Подаем с мини шоти:, мука для лепешек, сахар , соль пищевая, масло растительное, дрожжи , масло растительное.
5	Грузди с джонжолли	0,16	7,5	1	8,5	110		12	1,5	14	170	Грузди маринованные, джонджолли, лук красный, масло растительное кахетинское, сметана, сольсванская, укроп, горчица зеонистая

6	Аджапсандали	0,2	12	1,5	9	150	25	3,5	19	300	Перец сладкий , баклажаны, лук репчатый, томаты в собственном соку , перец чили свежий, сельдерей стебель, соль пищевая, масло растительное, кинза , томатная паста, орегано, чеснок , хмели-сунели, укроп/петрушка,Украшаем:, зернами граната, масло растительное кахетинское, кинза.
7	Сациви из цыпленка	0,17	34	13	4,5	380	58	22	7,2	646	Филе бедра цыпленка, Соус Сациви сливочный : Орех грецкий, сливки, бульон куриный, соль, сахар, чеснок, уцхо-сунели, уксус винный.Чили масло :масло растительное перец чили хлопья, бадьян,корица, чили свежий, чеснок, лук, масло кунжутное,томатная паста, лемонграсс. Масло из кинзы и петрушки:укроп, петрушка, кинза, соль,масло растительное,Украшаем: Грецкий орех, кинза, зерна граната
8	Рулетки из баклажан с грецким орехом и печеным перцем	0,26	27	4,5	8	300	53	8,5	16	780	Рулетки из баклажан с ореховой начинкой:, баклажаны , масло растительное, соль пищевая, начинка ореховая на рулетки:, хмели-сунели, лук репчатый, чеснок , орех грецкий, соль пищевая, аджика красная:, перец чили свежий, чеснок , кориандр молотый, соль пищевая, хмели-сунели, уцхо-сунели , кинза , рулетик из перца с сырной начинкой:, перец сладкий , масло растительное, начинка сырная из Рикотты:, сыр рикотта, сыр крематте творожный, орех грецкий, соль пищевая, сливки ,соус сливочно - мятный:, сливки , мята , соль пищевая,Соус Мацони:, молоко, сливки , сметана, мята , соль, сахар , кинзаУкрашаем:, зерна граната, орех грецкий, масло растительное кахетинское, кинза.ь, сахар, чеснок, уцхо-сунели, уксус винный.Чили масло :масло растительное перец чили хлопья, бадьян,корица, чили свежий, чеснок, лук, масло кунжутное,томатная паста, лемонграсс. Масло из кинзы и петрушки:укроп, петрушка, кинза, соль,масло растительное,

9	Рулетики из цукини	0,24	22	5	5,5	240	54	12	13	560	Рулетик из цукини: Цукини, кремлетта, мята, соль. Соус Сациви: орех грецкий, сливки, бульон куриный, соль, сахар, чеснок, уцхо сунели, уксус винный Украшаем кинза зерна граната грецкий орех
10	Сельдь с запеченым картофелем и красным луком	0,22	16	9	7	210	35	20	15	450	Филе сельди с/с, картофель мини, , соль пищевая, перец черный горошком, лавровый лист, масло сливочное, масло растительное, лук красный, уксус столовый, сахар, укроп/петрушка, масло растительное, джонджоли, кинза, укроп.
11	Сырная тарелка	0,42	19	13	17	290	78	55	73	1218	Сыр сулугуни, сыр сулугуни копченый, сыр имеретинский, орех грецкий, лепестки арахиса, сахар, сыр кремлетта, курага, сыр козий Шевр виноград, мята,