

16.03.2026

Ресторан «ВЕРШИНА СЧАСТЬЯ»

Составлен на основании
тех. карты и справочника
пищевой ценности
продукта

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	Состав блюда
			г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	
			Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда				
САЛАТЫ											
1	Грузинское оливье	0,27	15	9,5	12	220	40	25	32	590	Базилик, картофель, кинза, грудка копченая, огурцы маринованные, грецкий орех, перец сладкий, фасоль, яйцо куриное, яйцо перепелиное, лаваш. Соус Грузинский айоли: сахар, масло растительное, лимон, соль, мед, соус ткемали, сыр сулугуни, чеснок, аджика сухая
2	Овощной салат с ореховым соусом	0,23	19	2,5	5,5	200	44	5,5	12	470	Перец сладкий, огурцы, томаты свежие, лук репчатый. Соус из грецкого ореха: орех грецкий, маслорастительное, уксус винный, соль, чеснок, перец черный молотый, сахар. Украшаем зерна граната, базилик, кинза, петрушка, сухая аджика
3	Салат Тбилиси	0,23	10,3	1,1	22	200	26	3	52	460	Баклажаны, соль пищевая, крахмал кукурузный, масло фритюрное, соус чили сладкий, кинза, соус наршараб, томаты свежие, сыр креметте творожный, кинза, зерна граната, орех грецкий,
4	Салат Цезарь с тигровыми креветками	0,24	18	9,5	6,5	220	42	23	16	540	Томаты черри, креветки тигровые, соль пищевая, чеснок, масло растительное, Соус Цезарь: сыр пармезан, анчоусы в масле, горчица дижонская, чеснок, яйцо куриное, масло оливковое, лимон, соус соевый, перец черный молотый, масло растительное, соль пищевая, соус устричный, салат романо/айсберг, тархун, яйцо перепелиное, сыр пармезан, лаваш

5	Салат Цезарь с цыпленком	0,22	25	10	9,5	290	50	21	19	610	Филе бедра цыпленка, соль пищевая. Томаты черри. Соус Цезарь:, сыр пармезан, анчоусы в масле, горчица дижонская, чеснок , яйцо куриное, масло оливковое, лимон, соус соевый , перец черный молотый, масло растительное, соль пищевая, соус устричный, салат романо/айсберг,лаваш
6	Грузинский овощной салат с кахетинским маслом	0,27	10	1,5	4	110	28	4,5	11	297	Томаты свежие, огурцы, лук красный, соль, уксус, соль сванская, аджика сухая, грецкий орех, масло растительное кахетинское, укроп, петрушка, кинза
7	Салат с козьим сыром и свеклой	0,22	16	7	23	260	35	15	50	580	Свекла, Крем из сыра: сыр козий Шевр, сыр креметта, сливки. Соус из смородины:Черная смородина, сахар, базилик. Киноа отварное, кешью, шпинат свежий,руккола, перец чили хлопьяУкрашаем Миндаль, соль, масло оливковое
8	Салат с куриной печенью и сыром	0,25	20	8	7	240	50	20	18	610	Романо, руккола, лук репчатый, масло фритюрное, печень куриная, масло растительное, сыр с плесенью, картофель, яблоки. Соус Айоли с голубым сыром: Майонез, сливки, соль, сахар, сыр с плесенью, масло трюфельное. Шпинат свежий масло оливковое
9	Салат с красной фасолью и говядиной	0,21	11	15	29	280	23	31	62	590	Фасоль красная, говядина, томаты свежие, перецболгарский, лук репчатый, кинза, базилик, соль, соус Наршараб орех грецкий. Соус Кавказкий песто:Петрушка, кинза, перец чили свежий, масло оливковое, масло растительное, чеснок, перец Халапенью, лайм свежий, уксус винный, базилик, соль , сахар, перец черный молотый.