

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 свиные, 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 тапака 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, маслокунжутное, томатная паста, лемонграсс. Бульон куриныйУкрашаем: 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 |