

Меню 2023-2024

Таблица каллорийности и содержания БЖУ блюд на 100 г

| | | Пищевая цеі | | | | |
|--------------------|---|--------------|----------|---------|-------------|---------|
| Наименование | Состав | калорийность | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Выход |
| Закуски и салаты | | | | | | |
| Бадриджани | Баклажан, грецкий орех, семена подсолнечника, чеснок, лук репчатый, масло подсолнечное, вода, соль, сахар, кориандр, уцхо-сунели, уксус винный, перец красный, зелень кинза, помидор свежий, семена граната | 165,03 | 4,45 | 13,97 | 13,97 | 245 |
| Салат по-тбилисски | Помидор свежий, огурец свежий, перец болгарский, салат листовой, лук ялтинский, орех грецкий, семена подсолнечника, уксус винный, масло подсолнечное, аджика, чеснок, уцхо сунели, хмели сунели, кориандр, соль | 171,19 | 2,64 | 16,22 | 16,22 | 250 |
| Салат по-грузински | Говядина отварная, фасоль отварная, перец болгарский, зелень кинза, салат листовой, помидор свежий, семена граната, орех грецкий, семена подсолнечника, уксус винный, масло подсолнечное, аджика, чеснок, уцхо сунели, хмели сунели, кориандр, соль | 204,15 | 5,15 | 17,80 | 17,80 | 250 |
| Бабагануш | Баклажаны, чеснок, масло кунжутное, лимон, зелень кинза, соль поваренная, хмели сунели, перец черный молотый, паприка молотая, лаваш, масло подсолнечное, перец болгарский, лук ялтинский | 120,4 | 3,1 | 5,1 | 15,5 | 175/40 |
| Мухаммара | Перец болгарский, масло подсолнечное, чеснок, орех грец- кий, сухари панировочные, фреш лимонный, зира, аджика, паприка, соль, петрушка, мука, дрожжи, вода, питьевая | 260,1 | 6,1 | 15,8 | 23,3 | 150/140 |

| | Состав | Пищевая цеі | елия | _ | | |
|----------------------------------|--|--------------|----------|---------|-------------|---------|
| Наименование | | калорийность | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Выход |
| Икра грибная с хлебом пури | Лук репчатый, грибы шампиньоны свежие, масло подсолнечное, чеснок, орех мускатный, сливки растительные, масло сливочное, соль поваренная, перец черный молотый, мука пшеничная, дрожжи, сахар, семена граната, зелень петрушки | 216,4 | 4,8 | 11,8 | 22,7 | 180/140 |
| Домашняя икра из баклажанов | Баклажаны, перец болгарский, масло подсолнечное, соль, лук репчатый, томат паста, петрушка, мука пшеничная, дрожжи, сахар, лук зеленый | 158,4 | 3,4 | 8,1 | 18 | 120/70 |
| Соленья тёти Мананы | Соленые помидоры, соленые огурцы, маринованная капуста, маринованная свекла, маринованная цветная капуста, маринованный перец Цицак | | | | | 300 |
| Закуска от Хинкалыча | Перец болгарский, помидоры свежие, соль, сахар, масло подсолнечное, уксус 9%, чеснок, перец острый чили, баклажаны, лук репчатый, томат паста, петрушка, перец черный горошек, лавровый лист,вода питьевая, мука пшеничная,дрожжи, лук зеленый, укроп, кинза | 92,8 | 2,1 | 4,2 | 11,6 | 360/70 |
| Закуска под чачу | Свекла, лук репчатый, соус Ткемали (слива красная, соль, кориандр, укроп, чеснок, перец, уцхо-сунели), петрушка, укроп, кинза, чеснок, гранат, мука пшеничная, дрожжи, соль, сахар, вода питьевая | | | | | 200/70 |
| Бутерброды с красной икрой, 3 шт | Багет бутербродный, масло сливочное, икра красная. | 337 | 12,4 | 16,8 | 32,2 | 148 |
| Бутерброды со шпротами, 3 шт | Яйцо куриное, сыр плавленый, чеснок, майонез, соль, хлеб черный, свежий огурец, шпроты в масле, укроп. | 152,7 | 1,4 | 13,2 | 7 | 250 |
| Аджапсандали | Баклажаны, кабачки, лук репчатый, перец болгарский, масло растительное, помидоры свежие, томат-паста, соль поваренная, сахар, уцхо сунели, перец черный молотый, чеснок,, зелень кинза, укроп | 152,7 | 1,4 | 13,2 | 7 | 250 |

| | Состав | Пищевая це | елия | _ | | |
|--------------------------------------|--|--------------|----------|---------|-------------|-------|
| Наименование | | калорийность | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Выход |
| Салат с хрустящими баклажанами | Баклажаны, крахмал картофельный, масло подсолнечное, помидоры свежие, зелень кинзы, соус сладкий чили, орех грецкий, соль поваренная | 144,8 | 1,2 | 8,8 | 15,2 | 270 |
| Салат со свеклой и домашним сыром | Сыр адыгейский, сливки растительные, уцхо-сунели, соль поваренная, свекла, орех грецкий, лист салата, гранат, соус Наршараб (сахар, вода, гранатовый сок, лимонная кислота),масло подсолнечное | 205,1 | 6,8 | 15,2 | 10,3 | 250 |
| Теплый салат с говядиной | Масло подсолнечное, горчица зерновая, соус соевый, чеснок, соль, сахар, картофель, говядина, грибы шампиньоны, огурцы маринованные, лук репчатый, уксус 9%, перец чили свежий | 157,52 | 403 | 12,12 | 8,25 | 290 |
| Любимое оливье с говядиной | Картофель, морковь, говядина, огурцы маринованные, горошек зеленый консервированный, майонез, яйцо куриное, лук зеленый. | 176,90 | 5,71 | 15,20 | 4,24 | 245 |
| Сельдь под шубой | Картофель, морковь, свекла, лук ялтинский, сельдь соленая, майонез, яйцо перепелиное, укроп, лимон | 161,51 | 4,85 | 12,80 | 6,83 | 290 |
| Салат с нутом | Нут, соль, лавровый лист, перец душистый, помидор, перец болгарский, огурцы свежие, кинза, укроп, петрушка, лук ялтинский, фреш лимонный, гранат, масло подсолнечное, сахар | 158,4 | 3,3 | 12,2 | 8,7 | 280 |
| Супы | | | | | | |
| Харчо с говядиной | Бульон говяжий, рис, томат-паста, мука пшеничная, чеснок, соль поваренная, уцхо сунели, хмели сунели, масло подсолнечное, лук репчатый, масло сливочное, кориандр, зафаран, аджика, грецкий орех, говядина отварная, перец черный молотый, сахар, зелень кинзы | 138 | 4,89 | 8,9 | 11,97 | 250 |

| | Состав | Пищевая цеі | елия | | | |
|-----------------------------------|---|--------------|----------|---------|-------------|--------|
| Наименование | | калорийность | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Выход |
| Чихиртма с курицей | Мята, бульон куриный, яйцо куриное, лук репчатый, уксус винный, зафаран, соль поваренная, масло подсолнечное, масло сливочное, зелень кинзы, петрушка, сельдерей, филе бедра куриного | 68,08 | 4,88 | 4,56 | 1,16 | 250 |
| Грибная юшка | Лук репчатый, грибы шампиньоны свежие, морковь столовая свежая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высшего сорта, соль поваренная пищевая, специи перец черный молотый, специи лавровый лист, грибная приправа, зелень укроп, зелень петрушка, вода питьевая | 42,2 | 1 | 2 | 5,2 | 250 |
| Хашлама | Бараньи рёбра, помидор, перец болгарский, чеснок, картофель, томатная паста, масло сливочное, масло подсолнечное, кинза, базилик, томаты пилатти, аджика, тмин, сахар, соль, вода, перец болгарский | | | | | 250 |
| Татариахни с говядиной | Бульон говяжий, говядина отварная, морковь свежая, чеснок свежий, лук зеленый, зелень укроп, зелень кинза, зелень петрушка | 48,45 | 4,29 | 2,74 | 1,64 | 250 |
| Крем-суп из тыквы с беконом | Тыква, соль поваренная, сливки растительные, вода питьевая, бекон-грудинка копченый, масло подсолнечное, семена тыквы очищенные, сыр брынза, лук зеленый | 135,46 | 3,28 | 11,05 | 5,52 | 250/30 |
| С бараньими рёбрышками и нутом | Баранина ребро, нут, картофель, соль, помидоры, лук репчатый, масло подсолнечное, масло сливочное, перец болгарский, сахар, базилик сухой, кинза, зира, вода | 95 | 4,6 | 5,9 | 5,9 | 250 |
| Томатный суп с фасолью | Лук репчатый, перец болгарский, баклажаны, масло подсолнечное, паста томатная, сахар, соль, сок томатный, зелень базилик, специи кардамон, чеснок, аджика, фасоль, вода питьевая, лук зеленый | 65,02 | 1,67 | 3,73 | 7,60 | 250 |

| | | Пищевая цеі | елия | | | |
|---|---|--------------|----------|---------|-------------|-----------|
| Наименование | Состав | калорийность | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Выход |
| Суп-пюре из чечевицы | Чечевица красная, картофель, лук репчатый, морковь, перец болгарский, чеснок, паста томатная, сахар, масло подсолнечное, соль, перец черный, вода питьевая, мята сушеная, паприка | 109,4 | 3,3 | 7,4 | 7,3 | 270/20 |
| Основные блюда | | | | | | |
| Лобио из фасоли с капустой по-гурийски | Фасоль отварная, лук репчатый, чеснок, томатная паста, сахар-песок, грецкий орех, соль поваренная, аджика, уцхо сунели, кориандр, перец черный молотый, вода питьевая, капуста белокочанная, зелень укроп, свекла, специи лавровый лист, масло подсолнечное рафинированное, Уксус 9%, , мука пшеничная, дрожжи, зелень кинзы | 127,8 | 4,6 | 5,4 | 15,3 | 250/70/50 |
| Долма | Говядина мякоть, свинина мякоть, аджика консервация, крупа рисовая, кинза (зелень), укроп, тмин, кориандр, перец черный молотый, лук жареный, соль поваренная, лист винограда, чеснок, масло сливочное, вода питьевая, молоко 3,2%, закваска | 149,85 | 6,52 | 10,89 | 5,38 | 220/40 |
| Плов с говядиной | Говядина (лопаточная часть), лук репчатый, морковь свежая, зира, (кумин),соль поваренная, куркума, перец черный молотый, барбарис, масло подсолнечное, крупа рисовая, вода питьевая, чеснок, зелень укроп, перец чили | 201,92 | 6,17 | 15,21 | 17,17 | 300 |
| Лагман с говядиной | Говядина мякоть, лук репчатый, перец болгарский (слад- кий), морковь столовая свежая, картофель, баклажаны, масло подсолнечное рафинированное, паста томатная 25%, Специи Зира, чеснок, сахар, специи бадьян, соус соевый, специи перец черный молотый, соль поваренная пищевая, лавровый лист, бульон из говядины, лапша яичная, зелень укроп, перец острый маринованный | 230,8 | 8 | 7,5 | 32,8 | 300 |
| Жаркое по-грузински | Свинина мякоть, картофель, горошек зеленый св/мор, лук репчатый, огурцы маринованные, перец сладкий, томатная паста, сахар-песок, вода питьевая, масло подсолнечное, чеснок, соль поваренная, уцхо сунели, хмели сунели, перец черный молотый, зелень кинза | 216,8 | 7,21 | 16,97 | 8,59 | 300 |

| | Состав | Пищевая цеі | елия | _ | | |
|--|---|--------------|----------|---------|-------------|-----------|
| Наименование | | калорийность | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Выход |
| Мини-хинкали с курицей в сырном соусе | Мука пшеничная, соль поваренная, вода питьевая, бедро куриное, сливки растительные, зелень укроп, сыр плавленый, масло сливочное, хмели сунели | 234,39 | 15,74 | 17,43 | 1,74 | 290/120 |
| Аджапсандали с говядиной | Говядина мякоть, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, баклажаны, перец болгарский, помидоры свежие, соль поваренная пищевая, специи перец черный молотый, специи хмели – сунели, зелень кинза, чеснок, томат-паста, сахар-песок, вода питьевая, сыр сулугуни, зелень базилик | 68 | 5,2 | 3,3 | 4,4 | 300/10 |
| Чахохбили из курицы | Бедро куриное, лук репчатый, масло подсолнечное, помидор свежий, аджика, специи перец черный молотый, паста томатная, сахар, специи кориандр, уцхо-сунели, хмели-сунели, соль поваренная, перец болгарский, чеснок, орех грецкий, зелень базилик, зелень кинза, зелень петрушка, вода питьевая, перец чили консервированный | 136,6 | 6,7 | 11 | 2,8 | 300 |
| Бараньи рёбрышки по-Кахетински | Баранина рёбра, соль, перец душистый, лавровый лист, лук репчатый, морковь, вода питьевая, масло сливочное, базилик сушеный, лук ялтинский, кинза, мука пшеничная, дрожжи, сахар | 127,1 | 5,9 | 7,7 | 8,5 | 250/40/70 |
| Мини-хинкали по-тайски | Мука пшеничная, соль поваренная, вода питьевая, бедро куриное, сливки растительные, зелень укроп, паста Том Ям(лемонграс, соевое масло, сахар, лук шалот, галангал, красный перец чили, чеснок, мякоть тамаринда, соль, рыбный соус, экстрат анчоуса, креветочная паста, лимонная кислота, кафир-лайм, усилитель вкуса), молоко кокосовое, паприка, кинза | 217,1 | 9,1 | 11,4 | 19,5 | 290/150 |
| Оджахури со свининой | Свинина, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, картофель, хмели-сунели, перец черный, чеснок, укроп | 335,02 | 6,14 | 30,18 | 9,80 | 300 |
| Оджахури с грибами | Грибы шампиньоны, грибы вешенки, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, перец черный, чеснок, картофель, специи хмели-сунели, зелень базилик, лук ялтинский | 263 | 3,4 | 24,1 | 8,1 | 300 |

| | Состав | Пищевая ценность на 100 г изделия | | | | _ |
|---------------------------------------|--|-----------------------------------|----------|---------|-------------|---------|
| Наименование | | калорийность | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Выход |
| Нут с овощами | Нут, лук репчатый, масло подсолнечное, перец болгарский, аджика, чеснок, паста томатная, сахар, вода питьевая, зира, соль, перец черный, кинза | 114,19 | 4,91 | 4,79 | 15,05 | 250 |
| Баранина тушёная с зеленой фасолью | Баранина, лук репчатый, фасоль стручковая, помидоры, кинза, базилик, уцхо-сунели, кориандр, перец черный, соль, томатная паста, сахар, масло подсолнечное, вода | 110,4 | 6,9 | 7,2 | 4,6 | 260 |
| Татар-бораки с говядиной и мацони | Мацони (молоко коровье, закваска), чеснок свежий, говядина мякоть, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, сахар, аджика, соль поваренная, специи перец черный, зелень кинза, помидоры, специи тмин, чеснок, сок томатный, специи хмели-сунели, специи паприка, мука пшеничная, лавровый лист, кинза | 130 | 4,9 | 3,4 | 19,8 | 300 |
| Домашний холодец | Говядина, свинина, курица, лук репчатый, желатин, соль, перец черный, чеснок, вода питьевая, хрен консервированный (красный), лук зеленый, хлеб (мука пшеничная, дрожжи, соль, сахар, вода), укроп, петрушка | 68,75 | 5,89 | 1,62 | 8,08 | 360 |
| Блюда на мангале | | | | | | |
| Люля-кебаб из курицы | Бедро куриное, сало свиное, лук репчатый, паприка молотая, соль поваренная, перец черный молотый, уксус 9%, сахар, лук ялтинский, зелень кинза, зерна граната, мука пшеничная, дрожжи, вода питьевая | 142,14 | 11,01 | 5,97 | 12,18 | 200/100 |
| Люля-кебаб из говядины | Говядина, бедро куриное, сало свиное, лук репчатый, папри- ка молотая, соль поваренная, перец черный молотый, уксус 9%, сахар, лук ялтинский, зелень кинза, зерна граната, мука пшеничная, дрожжи, вода питьевая | 179,67 | 11,23 | 10,34 | 11,29 | 200/100 |
| Люля-кебаб из баранины | Бедро куриное, баранина, лук репчатый, жир бараний, базилик, паприка молотая, перец черный молотый, соль поваренная, уксус 9%, сахар, лук ялтинский, зелень кинза, зерна граната, мука пшеничная, дрожжи, вода питьевая | 189,48 | 9,81 | 11,88 | 10,34 | 200/100 |

| | _ | Пищевая цеі | елия | _ | | |
|-------------------------|--|--------------|----------|---------|-------------|--------------|
| Наименование | Состав | калорийность | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Выход |
| Люля-кебаб из картофеля | Молоко, закваска, чеснок, уксус 9%, сахар, лук ялтинский, зелень кинза, зерна граната, картофель, сало свежее, соль поваренная пищевая, специи перец черный молотый | 132,9 | 1,9 | 8,6 | 11,9 | 200/30/40 |
| Шашлык из свинины | Свинина (шейная часть), лук репчатый, базилик, перец чили сухой, зира, (кумин), соль поваренная, паприка молотая, уксус 9%, сахар, лук ялтинский, зелень кинза, зерна граната, мука пшеничная, дрожжи, вода питьевая | 272,15 | 10,33 | 20,19 | 11,90 | 200/100 |
| Шашлык из курицы | Филе куриное, лук репчатый, масло подсолнечное, соль поваренная, перец красный, паприка молотая (Чили) ,уксус 9%, сахар, лук ялтинский, зелень кинза, зерна граната, мука пшеничная, дрожжи, вода питьевая | 98,33 | 14,50 | 1,32 | 11,02 | 200/100 |
| Шашлык из говядины | Говядина мякоть, базилик сушеный, цитрон, соль, перец черный, масло подсолнечное, лук красный (Марс), уксус 9%, гранат, мука пшеничная, дрожжи, сахар | 158,5 | 16 | 6,3 | 9,5 | 200/100 |
| Печень на мангале | Печень говяжья, жировая сетка (баранина), хлеб Пури, уксус 9%, сахар, лук ялтинский, зерна граната, молоко, соль поваренная пищевая, специи перец чили (хлопьями), специи Кориандр | 178,4 | 8,6 | 11,9 | 9,2 | 180/30/70 |
| Скумбрия с картофелем | Скумбрия атлантическая, соус соевый, паприка молотая, специи чеснок сухой, соль поваренная, перец черный молотый, салат-латук, помидоры свежие, огурцы грунтовые, лук красный ялтинский, масло подсолнечное, лимон (свежий), картофель, чеснок | 177,85 | 12,94 | 10,94 | 6,63 | 125/60/20/25 |
| Овощи на углях | Помидоры свежие, баклажаны, перец сладкий масло сливочное, уксус 9%, сахар, лук ялтинский, зелень кинза, зерна граната, мука пшеничная, дрожжи, вода питьевая | 81,61 | 2,05 | 3,28 | 11,11 | 335/100 |
| Шампиньоны на углях | Шампиньоны свежие, соус соевый, масло подсолнечное, соль поваренная, перец черный молотый, укроп | 64,75 | 6,49 | 4,05 | 0,5 | 200 |
| Картофель с салом | Картофель, сало, зерна граната, зелень кинза, соль поваренная, паприка молотая, перец | 479,33 | 2,84 | 46,08 | 10,01 | 295 |

| | Состав | Пищевая це | | | | |
|------------------------------|--|--------------|----------|---------|-------------|-------|
| Наименование | | калорийность | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Выход |
| Соусы | | ' | 1 | ' | | |
| Фирменный соус | Перец болгарский, петрушка свежая, соль поваренная, уцхо-сунели, сахар-песок, томатная паста, чеснок | 46,32 | 1,97 | 0,8 | 9,59 | 35 |
| Мацони соус | Молоко, закваска, соль поваренная, перец черный молотый, чеснок, зелень укроп | 55,73 | 2,82 | 2,86 | 4,85 | 35 |
| Аджика соус | Аджика сухая, паприка молотая, чеснок, уцхо-сунели, перец черный молотый, кориандр, масло подсолнечное, соль поваренная, вода питьевая | 238,83 | 5,19 | 16,74 | 16,69 | 35 |
| Сацебели соус | Томатная паста, лук красный ялтинский, кинза (зелень), соль поваренная, сахар-песок, кориандр, аджика, перец черный молотый, вода питьевая | 62,62 | 2,64 | 0,01 | 12,68 | 35 |
| Мучное | | | · | · | | |
| Хачапури по-имеретински | Мука пшеничная, соль поваренная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, вода питьевая, маргарин, молоко, дрожжи, масло подсолнечное, сыр адыгейский, сыр брынза, сыр сулугуни | 285,21 | 11,67 | 14,14 | 24,27 | 330 |
| Хачапури по-мегрельски | Мука пшеничная, соль поваренная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, вода питьевая, маргарин, молоко, дрожжи, масло подсолнечное, сыр адыгейский, сыр брынза, сыр сулугуни | 282,21 | 11,96 | 14,27 | 22,88 | 350 |
| Хачапури по-аджарски | Мука пшеничная, соль поваренная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, вода питьевая, маргарин, молоко, дрожжи, масло подсолнечное, сыр адыгейский, сыр брынза, сыр сулугуни | 278,23 | 10,90 | 14,86 | 22,36 | 360 |
| Хачапури по-аджарски мини | Мука пшеничная, соль поваренная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, вода питьевая, маргарин, молоко, дрожжи, масло подсолнечное, сыр адыгейский, сыр брынза, сыр сулугуни, яйцо перепелиное | 293,18 | 10,76 | 15,55 | 24,58 | 170 |

| | Состав | Пищевая цеі | елия | _ | | |
|--|--|--------------|----------|---------|-------------|--------|
| Наименование | | калорийность | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Выход |
| Хачапури от Хинкалыча | Шпинат св/мор, шампиньоны свежие, сливки растительные, лук репчатый, масло подсолнечное, уцхо-сунели, соль поваренная, грибная приправа, мука пшеничная, маргарин, дрожжи, молоко, яйцо куриное, масло сливочное, сыр сулугуни | 289,97 | 6,67 | 18,69 | 22,26 | 360 |
| Аджарские лепёшки с бараниной | Мука пшеничная, соль поваренная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, вода питьевая, маргарин, молоко, дрожжи, масло подсолнечное, соус сацибели, баранина, аджика, соль поваренная, перец черный молотый, кинза (зелень), тмин, уцхо-сунели, лук репчатый, масло подсолнечное, чеснок | 288,59 | 11,12 | 16,01 | 24,64 | 350 |
| Пирог Сокоти | Мука пшеничная, соль поваренная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, вода питьевая, маргарин, молоко, дрожжи, масло подсолнечное, бедро куриное, шампиньоны свежие, лук репчатый, перец черный молотый, базилик, кориандр, сливки растительные, грибная приправа, сыр адыгейский, сыр брынза, сыр сулугуни, огурцы маринованные | 308,30 | 8,92 | 21,40 | 19,64 | 380 |
| Хлеб Пури | Мука пшеничная, дрожжи, соль поваренная, сахар-песок, вода питьевая | 202,16 | 6,56 | 0,62 | 39,98 | 70 |
| Хлебные палочки с сулугуни и чесноком | Зелень петрушка, масло подсолнечное, чеснок, соль поваренная пищевая, сыр плавленый, сливки растительные, вода питьевая, масло сливочное, хмели-сунели, специи мускатный орех, мука пшеничная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, маргарин, молоко, дрожжи | 300 | 9,6 | 18,3 | 24,3 | 250/40 |
| Пирог с тыквой, орехами и изюмом | Тыква, изюм, орех грецкий, сахар песок, специи корица, мед, вода питьевая, мука пшеничная, яйцо куриное, масло сливочное, молоко | 276,79 | 4,55 | 12,85 | 32,59 | 360 |
| Пиде с говядиной и овощной сальсой | Говядина мякоть, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, сахар, аджика, соль поваренная, специи перец черный, зелень кинза, помидоры, специи тмин, чеснок, сок томатный, специи хмели-сунели, специи паприка, мука пшеничная, соль поваренная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, вода питьевая, маргарин, молоко, дрожжи, масло подсолнечное, перец болгарский, зелень кинза | 185,7 | 7,2 | 8,2 | 20,8 | 360/50 |

| | Состав | Пищевая це | _ | | | |
|----------------------------------|---|--------------|----------|---------|-------------|-------|
| Наименование | | калорийность | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Выход |
| Хачапури «Том Ям» | Паста Том Ям (лемонграс, соевое масло, сахар, лук шалот, галангал, красный перец чили, чеснок, мякоть тамаринда, соль, рыбный соус, экстракт анчоуса, креветочная паста, лимонная кислота, кафир-лайм, усилитель вкуса), молоко кокосовое, перец чили свежий, сливки растительные, крахмал картофельный, вода питьевая, сахар, креветка тигровая, масло подсолнечное, чеснок, мука пшеничная, соль, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, маргарин, молоко, дрожжи, кинза | 280,1 | 11 | 16,2 | 22,5 | 360 |
| Хачапури Карбонара | Сливки растительные, молоко, соус соевый, бекон, масло подсолнечное, перец черный, соль, мука пшеничная, яйцо куриное, масло сливочное, пармезан, вода питьевая, дрожжи, маргарин | 294,48 | 6,94 | 18,65 | 24,66 | 360 |
| Хачапури Болоньезе | Говядина, лук репчатый, томатная паста, помидоры свежие, масло подсолнечное, соль, чеснок, перец черный, лавровый лист, базилик свежий, сахар, мука пшеничная, адыгейский сыр, брынза, сулугуни, яйцо куриное, масло сливочное, вода питьевая, маргарин, дрожжи, молоко | 270,3 | 9 | 15,4 | 23,9 | 320 |
| Хачапури Капрезе | Мука пшеничная, соль, вода питьевая, адыгейский сыр, брынза, сулугуни, помидор свежий, сыр моцарелла, яйцо куриное, масло сливочное, базилик свежий, орех кедровый, сыр пармезан, чеснок, масло подсолнечное, дрожжи, маргарин, молоко | 279,1 | 9,4 | 16,7 | 22,8 | 320 |
| Хачапури Пепперони | Мука пшеничная, соль, вода питьевая, колбаса пепперони, сыр адыгейский, брынза, сулугуни, яйцо куриное, масло сливочное, дрожжи, молоко, маргарин, масло подсолнечное | 332,6 | 10,6 | 21,9 | 23,1 | 320 |
| Хачапури по-аджарски Чкмерули | Сливки растительные, молоко, мука пшеничная, куриное бедро, масло подсолнечное, сулугуни копченый, чеснок, соль, зафаран, уцхо-сунели,хмели-сунели, перец черный, маргарин, дрожжи, яйцо куриное, масло сливочное, кинза, адыгейский сыр, брынза, сулугуни | 285,6 | 9,4 | 16,7 | 24,4 | 340 |

| | Состав | Пищевая це | | | | |
|---------------------------------------|---|--------------|----------|---------|-------------|--------|
| Наименование | | калорийность | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Выход |
| Сладкое | | | | | | |
| Морковный пирог | Морковь свежая, манная крупа, масло подсолнечное, разрыхлитель, вода питьевая, специи кардамон, лимон, сахар-песок, ванилин, изюм, сахарная пудра, зелень мята | 245,2 | 3,2 | 7,3 | 41,7 | 150 |
| Ореховые рулеты | Вишня св/мор, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая, масло сливочное, орех грецкий, яйцо куриное, мука пшеничная, сахарная пудра, зелень мята | 359,76 | 5,29 | 19,77 | 41,33 | 125/50 |
| Молочный пеламуши с шоколадом | Молоко 2.5 %, мука пшеничная, масло сливочное, крахмал картофельный, сахар-песок, ванильная пудра, желатин пищевой, шоколад молочный, сливки растительные, сахарная пудра, какао порошок, зелень мята | 368,01 | 5,72 | 21,15 | 42,27 | 100 |
| Вафельный торт с варёной сгущёнкой | Масло сливочное, сгущённое молоко варёное, коржи вафельные (вода питьевая, мука пшеничная, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль, разрыхлитель, эмульгатор – лецитин соевый), арахис, мята | 419 | 7,35 | 21,56 | 49,21 | 105 |
| Хинкали | | | ' | | | |
| Хинкали с мясом без зелени | Свинина, говядина мякоть, аджика, лук репчатый, чеснок, соль поваренная, специи перец черный молотый, специи тмин, мука пшеничная, вода питьевая | 195,96 | 5,52 | 9,62 | 21,04 | 85 |
| Хинкали с мясом и зеленью | Свинина, говядина мякоть, аджика, лук репчатый, чеснок, соль поваренная, специи перец черный молотый, специи тмин, мука пшеничная, вода питьевая, зелень кинза | 194,23 | 5,46 | 9,43 | 21,12 | 85 |
| Хинкали с бараниной и зеленью | Мука пшеничная, вода питьевая, зелень кинза, баранина мякоть, баранина жир, лук репчатый, чеснок, соль поваренная, специи перец черный молотый, специи тмин, специи кориандр, аджика | 182,28 | 6,23 | 8,17 | 20,32 | 85 |

| Наименование | Состав | Пищевая ценность на 100 г изделия | | | | |
|--|---|-----------------------------------|----------|---------|-------------|-------|
| | | калорийность | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Выход |
| Хинкали с говядиной | Говядина мякоть, говядина жир, чеснок, специи уцхо-су- нели, специи кориандр, специи паприка молотая, специи перец черный молотый, горчица, соль поваренная, зелень укроп, аджика, мука пшеничная, вода питьевая | 178,65 | 6,80 | 7,69 | 19,93 | 85 |
| Хинкали с сыром | Молоко питьевое, сливки растительные, специи уцхо- сунели, специи кориандр, сыр адыгейский, сыр брынза, сыр сулугуни, мука пшеничная, соль поваренная, вода питьевая | 210,49 | 9,40 | 8,27 | 22,14 | 85 |
| Хинкали с грибами | Грибы свежие шампиньоны, лук репчатый, масло подсолнечное, соль поваренная, чеснок свежий, сливки растительные, зелень укроп, специи перец черный молотый, специи кориандр, специи грибные, вода питьевая, мука пшеничная | 156,64 | 4,53 | 5,17 | 22,75 | 85 |
| Хинкали с вишней и творогом | Вишня св/мор, сахар-песок, крахмал картофельный, творог полужирный, мука пшеничная, соль поваренная, вода питьевая | 162,99 | 4,75 | 1,18 | 32,99 | 85 |
| Хинкали с курицей и сулугуни | Куриное бедро, сыр сулугуни, чеснок, соль поваренная, специи перец черный молотый, вода питьевая, мука пше- ничная | 168,8 | 9,5 | 6,9 | 17,2 | 85 |
| Хинкали с помидором и сыром сулугуни | Сыр сулугуни, помидор свежий, масло растительное, базилик свежий, молоко, сливки растительные, специи уцхо-сунели, соль поваренная, вода питьевая, мука пшеничная | 199,7 | 6,6 | 10,8 | 19,2 | 85 |
| Хинкали «Дай! Тай!» | Мякоть бедра куриного, креветки тигровые, паста Том Ям, молоко кокосовое, кинза, бульон Тоя Ям (индийские вешенки, паста карри Том Ям 6, лемонграсс, масло из соевых бобов, сахар, лук шалот, галангал, сушеный перец чили, чеснок, каффир-лайм, кориандр, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор «лимон»), вода питьевая, паприка, сахар, мука пшеничная, соль | 201,1 | 12,8 | 5,8 | 24,4 | 85 |
| Хинкали со шпинатом, грибами и сулугуни | Шпинат с/м, сыр сулугуни, фарш грибной с луком (шам- пиньоны, лук репчатый, масло подсолнечное, чеснок,соль), сливки растительные, соль, специи уцхо-сунели, перец черный, грибная приправа, мука пшеничная, вода питьевая | 153,4 | 4,8 | 6,8 | 18,2 | 85 |

| Наименование | Состав | Пищевая ценность на 100 г изделия | | | | |
|-----------------------------------|--|-----------------------------------|----------|---------|-------------|-------|
| | | калорийность | белки, г | жиры, г | углеводы, г | Выход |
| Хинкали с говядиной и грибами | Говядина, жир говяжий, перец болгарский, перец чили, чеснок, кориандр, соль, уцхо-сунели, перец черный, аджика сухая, горчица зернистая, соль, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло подсолнечное, мука пшеничная, вода питьевая | 143,5 | 6,6 | 5,4 | 17,2 | 85 |
| Хинкали с мидиями | Мидии, лук репчатый, масло подсолнечное, укроп, чеснок, сливки растительные, перец черный, хондаши, соль, вода питьевая, мука пшеничная. | 155,83 | 5,5 | 4,16 | 23,85 | 85 |
| Хинкали с печенью и грибами | Печень куриная, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, соль, перец черный, чеснок, сливки растительные, вода питьевая, укроп, шампиньоны, мука пшеничная | 159,2 | 7 | 6,2 | 18,9 | 85 |
| Хинкали с картофелем и грибами | Картофель, вешенки, лук репчатый, масло подсолнечное, укроп, соль, перец черный, грибная приправа, мука, вода питьевая | 159,2 | 7 | 6,2 | 18,9 | 85 |
| Хинкали с индейкой | Филе индейки, лук репчатый, чеснок, прованские травы, смесь перцев, соль поваренная, петрушка, мука пшеничная, вода питьевая | 132,6 | 9 | 2,8 | 17,9 | 85 |
| Напитки | | | | | | |
| Глинтвейн алкогольный | Вино красное полусладкое, бадьян, кардамон, гвоздика, корица, мёд, апельсин | 86,2 | 0,6 | 0,3 | 8,7 | 180 |
| Глинтвейн безалкогольный | Концентрат глинтвейна (сахар, вода, соки концентрированные из винограда красного, вишни, черноплодной рябины, апельсина, ароматизаторы натуральные, регулятор кислотности-лимонная кислота, консервант-сорбат калия, растительный экстракт гвоздики, краситель-кармуазин. Содержит краситель, который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей), корица, бадьян, апельсин, вода питьевая | 41,1 | 1,8 | 0,4 | 7,6 | 185 |
| Облепиховый чай | Концентрат из облепихи (сахар, облепиха, пюре облепихо- вое, вода, лимонная кислота, концентрат –сорбат калия), корица, апельсин, мята, вода питьевая | 20,4 | 0,4 | 0,3 | 4,1 | 185 |