ЗНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮД

Наименование	Bec	Состав	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
		САЛАТЫ				
• С ВЕТЧИНОЙ	60 г	Капуста пекинская/Ветчина/Огурец свежий/Яйцо отварное/Майонез/ Зелень	7	15	5	133
● С КРАБОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ	75 г	Капуста пекинская/Кукуруза/Огурец свежий/Яйцо отварное/Крабовые палочки/Майонез/Зелень	6	8	14	182
		СЯПР				
• СЫРНЫЙ СУПз	300 г	Плавленый сыр/Картофель/ Лук/Морковь/Зелень	8	15	14	218
◆ КУРИНЫЙ СУП СО ШПИНАТОМ	350 г	Картофель/Лук/Морковь/Чеснок/ Шпинат/Филе куриное/Яйцо/Зелень	10	13	11	191
● СОЛЯНКА з	340 г	Бекон/Ветчина/Колбаска свинная/ Филе куриное/Лук/Огурцы маринованные/Соус барбекю/ Сметана/Грибы шампиньоны/ Зелень	8	16	18	258
	ſ	ОРЯЧИЕ БЛЮДА				
• КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ГРИБНЫМ СОУСОМ3	370 г	Котлетки куриные/Пюре картофельное/Грибной соус/ Зелень	6	13	28	328
• КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ3	340 г	Котлетки куриные/Пюре картофельное/Огурец/Зелень	6	12	25	297
• КАРТОФЕЛЬ ФРИ С НАГЕТСАМИз	320 г	Куриные наггетсы/Картофель фри/ Кетчуп	10	24	31	415
• КОЛБАСКИ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ И ЯЙЦОМ	370 г	Колбаски/Дольки картофельные/ Томат/Яйцо/Зелень	7	27	24	352
• КАРТОФЕЛЬ ФРИ С СЫРОМ И БЕКОНОМ 2	200 г	Картофель фри/Сыр/Сырный соус/ Грудинка/Зелень	9	38	41	557
• КАРТОФЕЛЬ ФРИ 1 • КАРТОФЕЛЬ	50 г	Картофель фри	7	32	35	471
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 1	50 г	Картофель дольки	7	34	28	416

ЗНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮД

Наименование	Bec	Состав	FORKI	Wigni	Углеводы	Kyan					
паименование	Dec		Белки	Миры	ллеводы	rkaji					
		ДРАНИКИ									
• С БЕКОНОМ И ЯЙЦОМ	195 г	Бекон/Яйцо/Зелень	14	24	33	449					
• C CEMFOЙ	250 г	Сёмга/Творожный сыр/Зелень	15	18	25	357					
● CO CMETAHOŇ 2 ШT	135 г	Сметана/Зелень	4	14	17	225					
• СО СМЕТАНОЙ з шт	195 г	Сметана/Зелень	7	17	22	294					
• С КОЛБАСКАМИ И ЯЙЦОМ	280 г	Колбаски/Яйцо/Зелень	10	23	38	474					
• С МАЧАНКОЙ	290 г	Мачанка/Зелень	9	25	31	415					
СЫТНЫЕ БЛИНЫ											
• С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	190 г	Ветчина/Сыр	12	30	27	411					
• ДВОЙНОЙ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	270 г	Ветчина/Сыр	16	35	31	483					
• МАМИН ЦЕЗАРЬ	250 г	Сыр/Филе куриное/Томат/ Пекинская капуста/Соус	19	21	31	439					
• НОРВЕЖЕЦ	200 г	Сыр/Сёмга/Томат/Сметана/Зелень	16	22	28	404					
• С КАРТОФЕЛЕМ, БЕКОНОМ И ЯЙЦОМ	240 г	Зелень/Сыр/Пюре картфельное/ Грудинка/Соус барбекю	12	25	35	463					
• С МАЧАНКОЙ	250 г	Зелень/Мачанка (колбаска свинная, лук, грибы шампиньоны, сметана)	12	19	33	421					
• КАРБОНАРА	220 г	Сыр/Карбонара/Томат/Зелень	11	19	35	435					
• ЖУЛЬЕН	200 г	Филе куриное/Грибной соус (грибы шампиньоны, сливочный соус)/ Сыр моцарелла	13	23	32	433					
● С КАРТОШКОЙ, ГРИБАМИ И СЫРОМ	210 г	Сыр/Пюре картофельное/Грибы/ Зелень	10	14	36	420					
• С ВЕТЧИНОЙ, СЫРОМ И ГРИБАМИ	240 г	Ветчина/Грибы/Чесночный соус/ Зелень	13	31	27	419					
СПА	ЛΚ	ИЕ БЛИНЫ И ДЕСЕ	PTH	1							
					22	0.4.4					
• CO CГУЩЁНКОЙ			6	13	32	364					
• С НУТЭЛЛА			6	10	29	303					
• МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	300 г	Молоко/Ванильный пломбир	10	24	38	478					