

	Наименование блюда	Себестоимость	Продажа
№	Легкие закуски		
1	Домашние соленья (квашеная капуста , молосольные огурцы , маринованные грибы , гурийская капуста)		
2	Селедка с картофелем и маринованным луком		
3	Оливье с говядиной		
4	Паштет из утки с соусом из портвейна		
5	Рийет из лосося с тар-таром из огурца		
6	Чесночные гренки из бородинского хлеба		
7	Креветки темпера с дайконом и миндалем		
	Супы		
1	Борщ с говядиной		
2	Уха с 2х видов рыб		
3	Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом		
4			
	Основные блюда		
1	Пельмени свинина говядина		
2	Пельмени с курицей		
3	Вареники с картофелем и шкварками		
4	Томлёная говядина с зелёной гречкой		
5	Куриная котлета с картофельным пюре и грибным соусом		
6	Жаренный картофель с грибами		
7	Стейк лосося со шпинатом и спаржей		
8	Филе белой рыбы с соте из овощей		
9			
	Мангал:		
1	Сувлаки из говядины с мятым картофелем и маринованным луком		
2	Сувлаки из свинины с томатами ким-чи		
3	Сувлаки из курицы с печёным ананасом		
4	Барамунди на гриле с соусом из белого вина и томатов		

Домашние соленья (квашеная капуста , молосольные огурцы , маринованные грибы , гурийская капуста)	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Селедка с картофелем и маринованным луком	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Квашеная капуста пф				Картофель конфи пф			
Масло растительное				Фриторное масло			
Клюква пф				Соль			
Малосольные огурцы пф				Селедка филе			
Маринованные грибы пф				Маринованный лук пф			
Гурийская капуста пф				Зелёный лук пф			
Укроп пф							
Выход :				Выход :			
Оливье с говядиной	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Креветки темпера с дайконом и миндалем	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Картофель отварной пф				Креветки панированные пф			
Морковь отварная пф				Фриторное масло			
Огурец свежий на оливье пф				Васаби соус пф			
Говядина отварная пф				Слайсы миндаля пф			
Зелёный горошек см пф				Дайкон слайс пф			
Солёный огурец коришюн пф							
Яйцо отварное пф							
Зелёный лук пф							
Майонез							
Сметана							
Перец чёрный молотый							
Соль							
Выход :				Выход :			
Паштет из утки с соусом из порвейна	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Ришет из лосося с тар-таром из огурца	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Паштет база пф				Ришет из лосося пф			
Соус из порвейна пф				Огурец тар-тар пф			
Слайсы миндаля пф				Зелёное масло пф			
Зерновой хлеб пф				Зерновой хлеб пф			
Укроп фри пф				Укроп декор пф			
Выход :				Выход :			
Чесночные гренки из бородинского хлеба	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Бородинский хлеб на борщ пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Бородинский хлеб на гренки пф				Бородинский хлеб			
Фриторное масло							
Чесночное масло пф							
Соль							
Соус чесночный пф							
Выход :				Выход :			
Борщ с говядиной	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Уха с 2х видов рыб	Брутто	Нетто	Технология приготовления
База борщ пф				Бульон уха пф			
Говядина отварная пф				Картофель отварной круг пф			
Сметана				Морковь отварная круг пф			
Петрушка пф				Лосось кубик пф			
Бородинский хлеб на борщ пф				Барамунди кубик пф			
Горчица				Укроп пф			
Смалец пф				Расстегай с рыбой пф			
Зелёный лук перья на борщ пф							
Чеснок слайс пф							
Выход :				Выход :			
Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Пельмени свинина говядина	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Куриный бульон база пф				Пельмени свинина говядина пф			
Лапша домашняя пф				Сметана			
Яйцо отварное пф				Домашняя аджика пф			
Укроп пф				Сливочное масло			
Сушари чесночные на суп пф				Растительное масло			
Пассировка на куриный суп пф				Соль			
Выход :				Выход :			
Пельмени с курицей	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Вареники с картофелем и шкварками	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Пельмени куриные пф				Вареники с картофелем пф			
Сметана				Свиное сало пф			
Домашняя аджика пф				Сметана			
Сливочное масло				Домашняя аджика пф			
Растительное масло				Сливочное мало Растительное масло			
Соль				Соль			
Выход :				Выход :			
Томлёная говядина с зелёной гречкой	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Куриная котлета с картофельным пюре и грибным соусом	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Томленая говядина пф				Котлета куриная пф			
Зелёная гречка с грибами пф				Картофельное пюре пф			
Соус демилтас пф				Соль			
Сливки 33 %				Грибной соус пф			
Зелёное масло пф				Зелёное масло пф			
Зелёный лук пф				Лук фри пф			
Выход :				Выход :			
Жаренный картофель с грибами	Брутто	Нетто	Технология приготовления	Стейк лосося со шпинатом	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Картофель конфи пф				Лосось стейк пф			
Растительное масло				Картофельное пюре пф			
Чесночное масло пф				Шпинат пф			
Грибы микс пф				Выпорка пф			
Томлёный лук пф				Соль			
Соль				Перец			
Перец				Растительное масло			
Зелёный лук пенья пф				Зелёное масло пф			

[illegible]

	Выход:		
Соус из португейна пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Красное вино			
Сахар			
	Выход:		
Зерновой хлеб пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Зерновой хлеб			
	Выход:		
Креветки пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Креветки 21/25			
	Выход:		
Васаби соус пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Васаби порошок			
Вода			
Специя			
Соус лайма пф			
Цедра лайма пф			
Соль			
Майонез			
Зеленый колер			
	Выход:		
Цедра лайма пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Лайм			
	Выход:		
Ришет из лосося пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Лосось пф			
Лосось слабой соли пф			
Белое вино			
Укроп пф			
Соль			
Сахар			
Сливки 33%			
Твороженный сыр			
	Выход:		
Лосось слабой соли пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Лосось на коже пф			
Соль			
Сахар			
	Выход:		
Зеленое масло пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Укроп пф	250 гр		
Растительное масло	1000 мл		
	Выход:		
Бородинский хлеб нагретый пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Бородинский хлеб			
	Выход:		
Чесночное масло пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Чеснок свежий пф	150 гр		
Растительное масло	1000 мл		
	Выход:		
База борщ пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Говяжий бульон пф			
Пассировка на борщ пф			
Чесночное масло пф			
Порошок куриный			
Куриный бульон пф			
Картофель пф			
Капуста белокочанная пф			
Петрушка			
Соль			
	Выход:		
Говяжий бульон пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Говяжьи кости			
Вода			
Соль			
Перец горошком			
Лавровый лист			
	Выход:		
Куриный бульон база пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Куриные коросты			
Куриные крылья			
Вода			
Соль			
Перец горошком			
Лавровый лист			
Лук белый пф			

	Выход:		
Слайсы миндаль пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Слайсы миндаля			
	Выход:		
Укроп фри пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Укроп пф			
Фритюрное масло			
	Выход:		
Креветки паншированные пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Креветки паншированные пф			
Кукурузный крахмал			
Соль			
	Выход:		
Соус лайма пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Лайм			
	Выход:		
Дайсон слайс пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Дайсон			
Вода			
Лед			
	Выход:		
Лосось на коже пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Лосось, филе на коже			
	Выход:		
Огурец тар-тар пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Огурец			
	Выход:		
Укроп декор пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Укроп пф			
	Выход:		
Бородинский хлеб на борщ пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Бородинский хлеб			
	Выход:		
Соус чесночный пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Сметана			
Майонез			
Соль			
Чеснок свежий пф			
Растительное масло			
	Выход:		
Лук белый пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Лук белый			
	Выход:		
Пассировка на борщ пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Лук белый пф	500 гр		
Морковь пф	300 гр		
Сельди пф	750 гр		
Томатная паста	200 гр		
Уксус 9%	60 гр		
Соль			
Сахар			
Растительное масло	100 гр		
	Выход:		
Смалец пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Сало кубик			
Чеснок свежий пф			
Укроп пф			
Соль			

	Выход :		
Вареники с картофелем пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Тесто на пельмени пф			
Начинка на вареники с картофелем пф			
Соль			
Мука овсяная подпыл			
Выход :			
Зелёная гречка с грибами пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Зелёная гречка пф			
Грибы королевские пф			
Растительное масло			
Тимьян свежий			
Чеснок свежий пф			
Соль			
Перец чёрный мельница			
Белое вино			
Выход :			
Куриные котлеты пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Куриное бедро пф			
Куриная грудка пф			
Брюнок пф			
Сливки 33%			
Соль			
Паприка копчёная			
Томагнат лук пф			
Сливочное масло			
Выход :			
Грибы королевские пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Грибы королевские			
Выход :			
Куриная грудка пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Куриная грудка без кожи			
Выход :			
Шампиньоны пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Шампиньоны			
Выход :			
Грибной соус пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Шампиньоны пф			
Грибы королевские пф			
Сливки 33%			
Растительное масло			
Соль			
Перец чёрный мельница			
Тимьян			
Белое вино			
Сливочное масло			
Вода			
Белый лук пф			
Выход :			
Томагнат лук пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Лук белый пф			
Растительное масло			
Сливочное масло			
Сахар			
Соль			
Выход :			
Лосось стейк пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Лосось на коже пф			
Соль			
Перец чёрный мельница			
Растительное масло			
Выход :			
Выпорка пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Куриный бульон пф			
Сливочное масло			
Соль			
Кавтан			
Выход :			
Лимонный сок пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Лимон			
Выход :			
Цукини рублен пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Цукини			
Выход :			
Бермонте соус пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Сливочное масло	150 гр		
Чеснок свежий пф	20 гр		
Тимьян свежий	6 гр		

	Выход :		
Томагнат говядина пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Говяжья вырезка пф			
Лук белый пф			
Морковь пф			
Сельдерей пф			
Соль			
Перец чёрный мельница			
Паприка копчёная			
Красное вино			
Вода			
Растительное масло			
Выход :			
Зелёная гречка пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Зелёная гречка			
Вода			
Выход :			
Соус демиглас пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Говяжья кость	1330 гр		
Морковь пф	200 гр		
Лук белый пф	220 гр		
Красное вино	150 гр		
Вода	г		
Чеснок свежий пф	25 гр		
Томагнат паста	30 гр		
Фарш говяжий	375 гр		
Масло растительное	100 гр		
Тимьян	2 гр		
Сельдерей пф	60 гр		
Кориандр	0,3 гр		
Петрушка	0,3 гр		
Вода			
Выход :			
Куриное бедро пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Куриное бедро без кости			
Выход :			
Картофельное пюре пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Картофель пф			
Вода			
Соль			
Масло сливочное			
Молоко			
Выход :			
Лук фри пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Лук белый пф			
Крабовый соус			
Соль			
Масло сливочное			
Выход :			
Грибы веш пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Шампиньоны пф			
Грибы королевские пф			
Выход :			
Зелёный лук фарш пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Зелёный лук			
Выход :			
Шницел пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Шницел			
Выход :			
Голландский соус с дижонской горчицей пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Сливочное масло	100 гр		
Желток пф	30 гр		
Соль	4 гр		
Сахар	20 гр		
Лимонный сок пф	22 гр		
Дижонская горчица зерно	25 гр		
Вода	5 гр		
Выход :			
Филе рад соммер пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Ред соммер			
Выход :			
Морковь рублен пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Морковь пф			
Выход :			
Сушанки из говядины пф	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Говядина вырезка пф			
Говяжий бефон			
Дижонская горчица			

