

## Пищевая и энергетическая ценность продукции

Утверждаю

Составлен на основании тех. карты и справочника 07.08.2024

Новиков А. С.

Хлеб	Выход г.	Состав	Жиры	Белки	Углеводы	Ккал.	Цена, р.	Жиры	Белки	Углеводы	Ккал.
			г.	г.	г.			г.	г.	г.	
			Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порции				
Хлеб с маслом	160	Ярославская булка: Мука в/с, мука 1 сорт, вода, ржаной солод белый, клюква, дрожжи, соль.	33	0,2	0,4	300	280	52,8	0,32	0,64	448
		Хлеб гречневый тартин: Мука в/с, мука гречневая цельнозерновая, мука ржаная цельнозерновая, гречневая крупа, вода, соль.									
Бородинский с риемом из ряпушки и щучьей икрой	50	Хлеб бородинский, намазка: картофель отварной, сливки 33-35%, сметана, сыр креметте, копченая ряпушка, петрушка, зеленый лук, сок лимона, соль, специя черный горошек, икра щуки, кервель	8,5	7	26	210	190	4,5	3,5	13	100
"Ржаная лепешка из печи со взбитой сметаной и жареными грибам"	150	"Лепешка: мука в/с, мука ржаная обдирная, вода, патока мальтозная, сливочное масло, дрожжи, соль. Сметана, жареные белые грибы, жареные шампиньоны, петрушка, жареный лук, зеленый лук, пудра из лисичек. "	15	5	22	250	340	23	7,5	33	370

<b>Начало трапезы</b>	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Малосольные огурцы	125	Огурцы, рассол: соль, сахар, хрена, чеснок, тархун, моченая брусника, зонтики укропа, укроп.	0,2	1	6,5	35	320	0,2	1,5	8,5	45
Маринованные медовые перцы	60	Перец, маринад: мед, уксус, сахар, соль, душистый перец, лук резанец.	0	0,5	3,5	15	280	0	0,3	2,1	9
"Маринованная цветная капуста с медовой горчицей"	70	Цветная капуста, маринад: яблочный уксус, соль, сахар, зерновая горчица, мед, ароматное нерафинированное масло.	11	2,5	5,5	130	280	8	1,5	4	95

<b>Икра</b>	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Чёрная икра стерляди	210	Икра стерляди черная, сливочное масло, лук сибулет, хлеб злаковый, тартин гречневый, укропное масло	20	9	32	340	2390	42	19	68	730
Щучья икра	210	Икра щуки, сливочное масло, лук сибулет, хлеб злаковый, тартин гречневый, укропное масло	18	8	31	310	1290	38	17	67	670

Закуски	Выход г.	Состав	Жиры	Белки	Углеводы	Ккал.	Цена, р.	Жиры	Белки	Углеводы	Ккал.
			г.	г.	г.			г.	г.	г.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Соленые грузди со сметаной и картофелем из печи	190	Грузди соленые, маринад: укроп, лук, ароматное масло подсолнечника, масло из жареной семечки, лук. Картофель запеченный, сметана, зерновая горчица, укроп.	17	5,5	18	240	490	32,3	10,45	34,2	456
Сало с бородинским хлебом и маринованным редисом	120	Сало, острый кресс-салат, чеснок, луковый отвар: шелуха, свежий лук, перец, лавровый лист, чеснок, редис.	41	1	16	440	380	49,2	1,2	19,2	528
Бутерброд с копченой ряпушкой, помидором и домашним соусом	140	Ржаной хлеб с добавлением семечек подсолнечника и запаренного ячменя, домашний соус: желтки, масло растительное, горчица, уксус, соль, сахар, петрушка, лук сибует. Помидоры, ряпушка копченая, укроп, кервель, редис, масло укропа.	24	5,5	3	250	440	33,6	7,7	4,2	350
Мильфей с пате из птицы с еловым вареньем	75	Чипсы из слоеного теста, пате (паштет): печень цыпленка, молоко, лук, коньяк, сливки, варенье из еловых шишек.	16	13	25	300	380	12	9,75	18,75	225
Просоленный муксун с соусом из копченой зелени и хрустящим картофелем	110	Муксун, соус: шпинат запеченный, сметана, соевый соус, масло петрушки. Лук маринованный репчатый, укропное масло, картофель, маринованная ботва свеклы, кислица, ароматное масло.	24	15	16	340	590	26,4	16,5	17,6	374
Хамон из утки, сыровяленная свиная шея	60	Утка, сыровяленная свиная шея	17	31	1	290		10	19	0,5	170
Ремесленные сыры	140	"лесной" сыр - авторское производство, перец, пажитник; "ярославский малахит" - авторское производство; камамбер; "монфлер" - козий; медовые соты, клюквенный гель, имбирь, корица, бадьян, ваниль.	16	15	18	270	790	23	22	26	390

<b>Закуски из печи</b>	Выход г.	Состав	Жиры	Белки	Углеводы	Ккал.	Цена, р.	Жиры	Белки	Углеводы	Ккал.
			г.	г.	г.			г.	г.	г.	
			Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порции				
Свекла с соусом бермонт и черной икрой	160	Свёкла, уксус, сахар, соль, бульон говяжий, сливки, масло копченое сливочное. Черная икра, укропное масло.	10	2,5	10	140	890	16	4,5	17	230
Картофница с белыми грибами и сметаной	300	Отварной картофель в печи, сливки, яйцо, белые грибы	12	3	11	160	640	36	8,5	32	490

<b>Салаты</b>	Выход г.	Состав	Жиры	Белки	Углеводы	Ккал.	Цена, р.	Жиры	Белки	Углеводы	Ккал.
			г.	г.	г.			г.	г.	г.	
			Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порции				
Зеленый с кабачком и выдержанным сыром	110	Свежий кабачок, листья салата, кольраби. Соус: яблочный уксус, петрушка, растительное масло, льняное масло.	14	4,5	7,5	170	540	15	5	8	190
Салат огородника	200	Помидоры, огурцы, сладкий перец, редис, зеленый горошек, угличская брынза, масло жареной семечки, листья редиса.	3,5	3	4,5	60	540	7	6,5	9	120
С копченой ряпушкой, сезонными овощами и щучьей икрой	140	Ряпушка, редис, огурец, перепелиное яйцо, сметана, щучья икра, листья редиса, укроп и укропное масло, лук резанец.	6,5	8,5	3	100	740	9	12	4,5	150

Супы	Выход г.	Состав	Жиры	Белки	Углеводы	Ккал.	Цена, р.	Жиры	Белки	Углеводы	Ккал.
			г.	г.	г.			г.	г.	г.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Щи из печи с томленой шеей бычка	420	Бульон на говяжьих костях, два вида капусты: серая и крошево, жареный лук, морковь, картофель, свежие томаты, жареная пшеничную муку, томленая шею бычка, сметана и зеленый лук рязанец.	6	7,5	6	110	540	25	32	25	450
Уха на бульоне из окуней с копчёной стерлядью и паровым судаком	280	Рыбный бульон: окунь, лук репчатый, морковь, сельдерей, лавровый лист, перец черный горошек; судак паровой, стерлядь копченая, морковь, картофель отварной, кервель, укроп, томаты конкассе, маринованный лук, масло укропное.	4,5	13	5,5	120	590	13	37	16	330

Основные блюда	Выход г.	Состав	Жиры	Белки	Углеводы	Ккал.	Цена, р.	Жиры	Белки	Углеводы	Ккал.
			г.	г.	г.			г.	г.	г.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Томленая щека телянка с пшеницей и маринованной кольраби	240	Концентрированный бульон для тушения: коренья моркови и пастернака, сельдерей, лук, чеснок, лесные грибы, красное вино. Соус «Жу» (из говяжьих костей). Пшеница в грибном отваре, топленое сливочное масло. Брокколи, кольраби, крем из запеченной капусты: капуста запеченная, топленое масло, соль, сахар, сливки, молоко.	28	14	24	430	940	67	34	58	1030
Томленный в печи гусь с крученым сельдереем, черной смородиной и соусом на взваре брусничном	200	Томленая гусиная ножка, обжаренный с топленным маслом корень сельдерея, топленое масло, сливки.. Соус: взвар брусничный с можжевельником, красное вино, соус «Жу» из гуся (соус на гусиных костях).	33	21	9	420	980	67	41	18	840
Копченый поросенок с сезонной морковью, взваром луковым и соусом из тмина	220	Грудинка поросенка, обжаренные морковь и маринованный лук, шпинат, соус из яблочного сидра. Взвар луковый с говяжьим бульоном, сидром и молодым зеленым горошком.	23	13	7	290	780	51	29	15	640

Основные блюда	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Пельмени с кроликом и муссом из запеченного лука	190	Кролик (фарш из ножки), бульон говяжий, заварное тесто, соус "Жу" (из костей кролика, курицы и гуся), и муссом из лука: лук порей и запеченный белый лук, сливочное масло, запеченный картофель, сливки, пудра из лисичек, зеленый лук резанец.	16	16	17	270	680	30	31	31	520
Филей из телятины с картофельным gratenom и соусом из каленого перца	260	Филей (вырезка) из бычка, картофель, гусиный жир, топленое масло, лук, белые грибы, перечный соус, шпинат, поджаренный маринованный лук.	16	17	12	270	1490	42	44	32	690
Брейтовский судак с брокколи, крем из капусты и соусом из квашеного сельдерея	225	Судак, капуста., сливки, масло топленое, обжаренные брокколини, петрушка, чеснок, корень сельдерея, сливочное копченое масло.	13	11	9	200	860	30	25	20	450

Десерты	Выход г.	Состав	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.	Цена, р.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Ккал.
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Дутики из печи с вареньем из ревеня и малиной	170	Меренга - яйцо, сахар, ложная малина - пюре малина, пектин, варенье из ревеня, малиновый соус, ганаш из топленого шоколада, вербена, сорбет из ревеня - пюре ремень, пюре смородина, желатин	10	5,5	38	270	560	17	10	65	450
"Клюква в сахаре"	80	Ванильный мусс, клюквенный конфи, белый шоколад, меренга, гель из клюквы, ягель (еловое варенье, лимонный сок, сахар)	17	4,5	33	300	540	14	3,5	26	240
Кофейный крем с шоколадным бисквитом и мороженым из подосиновика	140	Бисквит - яйцо, мука миндальная, сливки 33-35%, сливочное масло, темный шоколад, какао, кофейный крем, грибная карамель, жареный топинамбур, мороженое из подосиновика - молоко, сливки 33-35%, грибы, белый шоколад, ваниль.	25	5,5	12	290	560	32	7,5	16	380

Заедки	Выход г.	Состав	Жиры	Белки	Углеводы	Ккал.	Цена, р.	Жиры	Белки	Углеводы	Ккал.
			г.	г.	г.			г.	г.	г.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порции			
Варенье	50	Варенье из черной смородины	0,3	0,3	71	290	990	0,2	0,2	35	140
Клюква в сахаре	30	Ягоды клюквы, сахарная пудра, сироп	0	0,3	104	420		0	0,1	31	130
Облепиховый мармелад	60	Пюре облепихи, сахар, лимонная кислота	1	5,5	67	300		0,5	3,5	40	180
Мед	50	Цветочный мед (соты)	0	0,3	82	310		0	0,2	41	150
Молочный сахар	50	Сахар, сливки 33%, мед, сливочное масло	28	2	148	850		14	1	74	430
Сушки	50	Пшеничная мука, сахар, ванилин	20	7,5	66	470		10	4	33	230