



"УТВЕРЖДАЮ"

Генеральный директор

Ли А.В.

" 01 " 12 2019 г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Шеф-повар

Михайлов Е.В.

" 01 " 12 2019 г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Главный бухгалтер

Ли А.В.

" 01 " 12 2019 г.

Контрольное меню ООО "Гранат"
 Зимнее сезонное меню / Ресторан DRINKS@DINNERS

№	Наименование / Состав	Ед. изм	Выход, г	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Стоимость, руб
	Холодная закуска							
1	Маринованная свекла, сливочный сыр, кимчи (Свекла, уксус рисовый, соус рисовый, апельсин св., лимон св., стружка тунца, масло кунжутное, уксус бальзамический, мед цветочный, кориандр, соус устричный, соус кимчи, кинза, сыр креметто, микро зелень, орех миндаль лепестки, петрушка, масло оливковое Экстра Ви, чеснок св., соль пищевая)	порция	190	192	5	14	11	340,00
	Салат							
2	Хурма, тыква, ростбиф (Хурма, тыква св., имбирь корень, мед цветочный, сахар песок, тимьян св., розмарин св., соль пищевая, перец черный молотый, масло растительное, говядина ростбиф, перец черный горошком душистый, чеснок св., горчица дижонская, масло оливковое Экстра Ви, горчица зернистая, уксус бальзамический, салат руккола, шпинат мини, салат фризе, салат романо, мята св., петрушка)	порция	200	374	14	25	24	460,00
	Супы							
3	Кислые щи с мочеными яблоками и каштаном (Лук репчатый, морковь св., капуста квашенная, тмин, кориандр, лимон св., сахар песок, бекон С/к, куркума порошок, чеснок св., перец черный горошком душистый, лист лавровый, петрушка, тимьян св., розмарин св., курица домашняя, яблоки моченые, каштаны С/м, сметана, мука пшеничная в/с, масло оливковое Экстра Ви, соль пищевая, дрожжи прессованные, масло растительное, соль пищевая, укроп св., лук зеленый, лук шалот)	порция	350/30	289	7	15	32	390,00
	Горячие блюда							
4	Чир с лисичками и репой в сметанном соусе (Чир рыба С/м, репа, соль морская, перец черный молотый, масло растительное, грибы лисички св., вино белое, сливки 33%, чеснок св., лук репчатый, лимоник, листья лайма, сельдерей стебель, сметана, морковь св., перец черный горошком душистый, лист лавровый, петрушка, тимьян св., розмарин св., курица домашняя, лук зеленый, лук шалот, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная в/с)	порция	240	471	27	36	9	1200,00
5	Тфтели из кролика с трюфелем и сельдереем (Кролик ножка, курица шаурма, лук репчатый, сливки 33%, масло растительное, соль пищевая, перец черный молотый, сельдерей корень, лук шалот, сыр Грюйер, вино белое, паста трюфельная, соус Демитгласс, говядина кости, морковь св., паста томатная, чеснок св., петрушка св., перец черный горошком душистый, вино красное, розмарин св., соус устричный, лист лавровый, тимьян св., курица домашняя, соус из черных бобов с чили, микро зелень, сыр Пекорино, масло трюфельное)	порция	240	539	27	42	13	1100,00
	Десерт							
6	Пирожное "Шоколад-мандарин" (Масло сливочное 82,5%, сахар песок, яйцо куриное, сливки 33%, какао порошок, соль пищевая, мука пшеничная в/с, разрыхлитель, мандарины св., шоколад темный 53,8%, сироп глюкоза, тримоллин (инвертный сахар), пралине фундуковое, ром, пюре мандарин, пектин, мороженое с цедрой апельсина, молоко 3,2%, апельсин св., желток яичный куриный, стабилизатор для мороженого и сорбетов, желатин гранулированный, рис воздушный в шоколаде)	порция	180	407	5	24	44	380,00