

## Прейскурант ООО "Звезда"

<b>ЗАКУСКИ</b>			
Наименование	БЖУ ( на 100 гр )	пищевая ценность на 1 порцию после приготовления	Цена при оплате
<b>Карпаччо из домашнего сала с горчицей и бородинским хлебом / 200 гр.</b>	Б - 7,43 Ж- 20,04 У -15,74	592.86	550
<i>Сало из свиной грудинки нашего собственного соления, красный лук, горчица дижонская, хлеб зерновой</i>			
<b>Карельская форель из смокера с ремесленным хлебом /170гр</b>	Б - 22,23 Ж- 5,09 У -17,83	331.89	720
<i>Форель , чиабатта, лайм, микрозель, перец розовый, соль морская.</i>			
<b>Филе кальмара в панировке/150 гр.</b>	Б - 12,17 Ж- 2,24 У - 30,50	286.4	450
<i>Кальмар, специи, мука, кляр(вода,яйцо,мука), панировочные сухари.</i>			
<b>ФишНчипс из трески с картофелем айдахо и соусом тар-тар /200 гр.</b>	Б - 7,09 Ж- 8,75 У -20,04	477.65	630
<i>Треска,мука,кляр (мука темпура, яйцо ,соль, перец) панировочные сухари, ,картофель айдахо,соус тартар ( Майонез,солёный огурец,укроп, каперсы, чеснок, горчица )</i>			
<b>Дольки батата с пармезаном / 170 гр.</b>	Б - 6,31 Ж- 2,35 У -15,57	184.91	350
<i>Батат , пармезан</i>			
<b>Жареные креветки под соусом на выбор / 150 гр</b>	Б - 19,12 Ж - 4,79 У - 1,25	149.6	420
<i>1. Ананасовый карри (ананасовый карри, халапеньо) 2. Васаби-сгущенка ( васаби, домашний майонез,сгущеное молоко, сок лимона,соль, перец черный, сахарная пудра.</i>			
<b>Севиче из тунца с лимонным сорбетом и чипсами из тапиоки / 150 гр.</b>	Б - 12,22 Ж- 6,79 У -6,93	254.81	690
<i>Филе тунца(желтоперый), свежий огурец, кинза, кунжут,красный лук, чипсы из тапиоки(зернистый крахмалистый продукт, получаемый из корней маниока), микрозелень, заправка: оливковое масло, кунжутное масло, соевый соус, кимчи, сладкий чили, сок лайма, сок апельсина)</i>			

Утверждено.

Генеральный директор Можин Д.В

## Прейскурант ООО "Звезда"

<b>ЗАКУСКИ</b>			
Наименование	БЖУ ( на 100 гр )	пищевая ценность на 1 порцию после приготовления	Цена при оплате
<b>Нежный паштет с кленовым сиропом и лепестками миндаля / 150 гр.</b>	Б - 19,91	552.8	420
<i>Паштет (кура печень, соль, лук репчатый, масло сливочное, чеснок), сироп кленовый, бриошь, орех миндаль, микрозелень.</i>	Ж- 15,89 У -28,07		
<b>Брускетта на выбор / 80 гр.</b>	Б - 4,84/11,46/9,47 Ж- 7,41/13,24/17,21 У - 24,67/18,09/21,25	199,39/242,38/237,8 2	420
<i>1.чиабатта белая, кремлетта, мед, хамон,груша, орех кедровый, миндаль, цедра лимона.</i>			
<i>2.чиабатта, песто, черри, ростбиф, микрозелень, розовый перец, соль.</i>			
<i>3.чиабатт белая, соус RIB, утка соленая, миндаль лепестки, соль морская, апельсин цедра, розовый перец.</i>			
<b>Томаты черри кимчи / 140 гр</b>	Б - 3,17	241.78	380
<i>Томаты черри, кимчи маринад, кунжут, чиабатта белая.</i>	Ж- 1 У - 27,78		
<b>Гренки с чесноком и сыром чеддер / 190 гр.</b>	Б - 8,34	451.76	390
<i>хлеб, чеснок,сыр ,соус сырнйй</i>	Ж- 7,69 У -18,90		
<b>Тартар из бычка с гелем из желтка и брусничным мармеладом / 170 гр.</b>	Б - 12,54 Ж- 2,38 У -14,13	227.51	720
<i>Говяжья вырезка, красный лук, каперсы, соус ворчестер, соль, перец. Украшение : гель из желтка, хлеб , соус унаги, желе брусничное, масло оливковое, микрозель.</i>			
<b>Бобы Эдамаме / 150 гр</b>	Б - 5,83	107.61	290
<i>японские зеленые бобы. В соевом соусе ,в пряной смеси (перец,чеснок,имбирь)</i>	Ж- 3,41 У -4,41		
<b>Брюссельская капуста в соусе из голубого сыра / 100 гр.</b>	Б - 7,72	294.44	380
<i>Капуста брюссельская, оливковое масло, сливочное масло, дор-блю, тимьян свежий, сливки 22%, микрозелень.</i>	Ж- 21,64 У -4,41		

Утверждено.

Генеральный директор Можин Д.В

## Прейскурант ООО "Звезда"

### СЕТЫ

Наименование	БЖУ на 100 гр )	( пицевая ценность на 1 порцию после приготовления	Цена при оплате
<b>Ассорти деликатесов / 220 гр.</b>			
<i>ростбиф собственного приготовления, испанский хамон, утка соленая, чоризо, вяленые томаты, оливки Бэлла, выдержанные чеддер, гриссини, чипс чабатты, микрозелень.</i>	Б - 12,94 Ж- 11,38 У - 6,79	492.47	1200
<b>Доска ремесленных сыров / 220 гр.</b>			
<i>крафтовый сыр, дор блю, ягодный соус, гриссини, чипс чабатта, чипс шпинат, грецкий орех, малина.</i>	Б - 18,08 Ж- 7,31 У - 10,88	421.6	1150
<b>Ассорти брускет / 240 гр.</b>			
<i>1. чабатта белая, кремлетта, мед, хамон, груша, орех кедровый, миндаль, цедра лимона. 2. чабатта, песто, черри, ростбиф, микрозелень, розовый перец, соль. 3. чабатта белая, соус RIB, утка соленая, миндаль лепестки, соль морская, апельсин цедра, розовый перец.</i>	Б - 8,80 Ж- 12,71 У - 21,11	634.01	990
<b>Набор закусок №1 / 450 гр.</b>			
<i>Карпаччо из сала, свиная шейка собственного копчения, огурцы в бурбоне, балтийские бутерброды ( чабатта, килька, лук красный, огурцы кимчи), тосты, зерновая горчица, микрозелень.</i>	Б - 7,10 Ж- 12,07 У - 16,93	943.16	950
<b>Набор закусок №2 / 950 гр.</b>			
<i>куриные крылья, дамплинги, бобы эдамаме, фишнчипс, гренки, айдахо, соусы: Rib, сырный, устричная сметана.</i>	Б - 9,39 Ж- 6,33 У - 16,41	1802.71	1450

Утверждено.

Генеральный директор Можин Д.В

## Прейскурант ООО "Звезда"

### СЕТЫ

Наименование	БЖУ ( на 100 гр )	пищевая ценность на 1 порцию после приготовления	Цена при оплате
<b>Море мидий с соусом на выбор / 1750 гр</b>			
<i>Мидии, лук порей, чеснок, чабатта, соус на выбор : сырный дор блю, грибной, средиземноморский.</i>	Б - 5,36 Ж- 18,25 У -12,71	3402.74	3400
<b>Mix Smoke BBQ / 2000гр</b>			
<i>половина цыпленка, копченое ребро поросенка, стейк скерт, чак ролл из смокера, фасоль по-каталонски, огурцы в бурбоне. Подается с соусами: BBQ, сладкий чили, сливочный хрен, соус ростбиф (зерновая горчица, соевый соус, бальзамический уксус, растительное масло, мёд).</i>	Б - 9,55 Ж- 14,13 У -10,56	4855.11	5600
<b>Запеченный камамбер с беконно-брусничным джемом / 200 гр.</b>			
<i>Камамбер, лист свежего шалфея, на украшение: чипс из шалфея, оливковое масло, чабатта белая, микрозелень, цукаты, джем (бекон, брусника, оливковое масло, сахар коричневый, сок лимона, цедра лимона, портвейн педро хименес)</i>	Б - 8,59 Ж- 11,48 У -21,81	650.26	990

Утверждено.

Генеральный директор Можин Д.В

## Прейскурант ООО "Звезда"

### СУПЫ

Наименование	БЖУ на 100 гр )	( пицевая ценность на 1 порцию после приготовления	Цена при оплате
<b>Наваристый суп с мясом из смокера / 300 гр.</b> <i>говяжий бульон, картофель, морковь, кукуруза, мясо свинных ребер, чак ролл, соус кимчи, лук порей, кинза, чабатта</i>	Б - 5,29 Ж- 6,34 У - 15,74	472.01	620
<b>Грибное велюте / 250 гр.</b> <i>куриный бульон, лук репчатый, чеснок, оливковое масло, сливочное масло, грибы белые, шампиньоны, вино белое, сливки, соль, тимьян, мисо паста(светлая. Соевые бобы, рис, соль, вода), украшение сливки камамбер (сливки 22%, камамбер, сахар, молоко 2,5%) пыль шитакэ, ветки солода (мука пшеничная, соль, пиво темное, масло оливковое)</i>	Б - 3,10 Ж- 9,76 У - 7,26	351.94	450
<b>Том-Ям с морепродуктами / 350 гр</b> <i>рыбный бульон, молоко кокосовое, креветка, кальмар, мидия(со створкой), лук порей, грибы, томаты черри, тайская заправка( паста том-ям, устричный соус, сок лайма), кунжут. кинза, рис арборио, лист лайма.</i>	Б - 4,71 Ж- 5,00 У - 5,72	292.63	680
<b>Зелёные щи из щавеля / 320 гр</b> <i>Щавель, куриный бульон, картофель, куриное филе, морковь, редис, зеленый лук, сметана, маринованное яйцо.</i>	Б - 4,30 Ж- 3,51 У - 3,67	261.61	450
<b>Сливочная уха с форелью / 280 гр</b> <i>Рыбный бульон, сливки, филе форели, картофель, хондаши, лук порей, соус унаги, соус устричный. Украшается микрозеленью и зеленым маслом, кунжут.</i>	Б - 4,85 Ж- 8,85 У - 5,80	400.57	550

Утверждено.

Генеральный директор Можин Д.В

**Прейскурант ООО "Звезда"**

**БЛЮДА ИЗ УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ**

Наименование	БЖУ ( на 100 гр )	пищевая ценность на 1 порцию после приготовления	Цена при оплате
<b>Стейк филе миньон с запечённым картофелем, грибами и айоли / 350 гр.</b>			
<i>Говяжья вырезка, печеный картофель, соус айоли (домашний майонез, зерновая горчица), грибы, зелень, соус демиглас (лук, морковь, томат паста, вино, масло сливочное, сахар, соль)</i>	Б - 9,32 Ж- 10,34 У - 6,47	636.75	1390
<b>Стейк Скёрт с чипсами из сельдерея и соусом Black Bean / 270 гр.</b>			
<i>Альтернативный отруб из говяжьей диафрагмы, чипс сельдерея, соус Black bean (соус демиглас, лук, лемонграсс, масло сливочное, паста чили с бобами, рисовый уксус (мицукан), мед, вино, зелень).</i>	Б - 18,91 Ж- 24,61 У - 32,32	1249.75	1390
<b>Филе карельской форели с голландским соусом и брокколи / 280 гр.</b>			
<i>Стейк из форели, брокколи из угольной печи в пряной смеси (перец чили, имбирь, перец болгарский, масло растительное), голландский соус (яичный желток, сливочное масло, сок лимона).</i>	Б - 17,39 Ж- 9,76 У - 1,78	477.38	1200
<b>Половина цыпленка с дольками батата и зеленой сальсой / 350 гр</b>			
<i>Половина цыплёнка маринуется в ароматных травах с чесноком и бальзамическим уксусом. Подается с картофелем бататом и соусом зеленая сальса (зелень, масло растительное, чеснок, цедра лимона, лимонный сок), микрозелень</i>	Б - 7,59 Ж- 9,28 У - 11,01	568.6	820
Утверждено.			
Генеральный директор Можин Д.В			



## Прейскурант ООО "Звезда"

### БЛЮДА ИЗ СМОКЕРА

Наименование	БЖУ ( на 100 гр )	пищевая ценность на 1 порцию после приготовления	Цена при оплате
<b>Свиная шея с огурцами в бурбоне и хреном / 340 гр.</b>			
<i>Свиная шея натирается специями и горчицей, и томится в коптильне 12 часов. При подаче смазывается соусом демиглас. Сервируется огурцами, маринованными в бурбоне и сливочным хреном.</i>	Б - 11,19 Ж- 10,10 У - 10,89	609.46	750
<b>Ребро поросенка в глазури на выбор / 300 гр</b>			
<i>1. рёбра, соус black pepper , лук фри 2. свиные ребра, соус кимчи, кунжут, кинза 3. свиные ребра , соус терияки, цедра апельсина.</i>	Б - 9,47 Ж- 16,60 У - 0,00	638.69	690
<b>Филе терпуга с овощными тальятелле / 240 гр.</b>			
<i>Копченое филе терпуга ( на коже), овощные тальятелле (морковь, корень сельдерея, лук порей, кукуруза, редис), оливковое масло, соус гель из краснокочанной капусты ( сок капусты, винный уксус, сахар. сироп, сливочное масло, терпуг смазывается яблочным терияки.</i>	Б - 13,41 Ж- 6,34 У - 17,89	501.47	740
<b>Куриные крылья в глазури на выбор / 300 гр</b>			
<i>1.крылья, мука, терияки , цедра апельсина 2.крылья, мука, соус кимчи, кунжут, кинза 3. крылья, мука, соус BBQ,зеленый лук</i>	Б - 19,32 Ж- 7,79 У -10,59	664.24	550

Утверждено

Генеральный директор Можин Д.В

## Прейскурант ООО "Звезда"

### БЛЮДА ИЗ СМОКЕРА

Наименование	БЖУ ( на 100 гр )	пищевая ценность на 1 порцию после приготовления	Цена при
<b>Утиная грудка с полентой и домашним песто / 340 гр.</b>			
<i>Утиная грудка натирается солью и перцем и готовится в смокере 8 часов. Подается с полентой из кукурузной крупы и соусом песто (зелень базилика, кедровый орех, пармезан, чеснок, оливковое масло, растительное масло, лимонный сок, соль).</i>	Б - 11,70 Ж- 12,55 У - 10,27	643.05	99
<b>Драник с рваной говядиной и устричной сметаной / 380 гр.</b>			
<i>Картофельный драник (картофель, мука, яйцо), томленая говядина, соус black bean ( соус демиглас, лук, лимонграсс, масло сливочное, паста чили с бобами , рисовый уксус (мицукан) , мед, вино, зелень), гауда. Подается с устричной сметаной (сметана, устричный соус).</i>	Б - 10,40 Ж- 4,89 У - 11,87	532.67	72
<b>Чак ролл с кенийской фасолью и битыми огурцами / 300 гр.</b>			
<i>Говядина ( шейный отруб ), фасоль обжаривается на растительном масле с тимьяном, битые огурцы (свежие огурцы, халапеньо, укроп, петрушка, соль, черный перец, сахар, соевый соус, сок лимона), сливочное масло, розмарин, соус black pepper ( соус соевый, ворчестер, устричный, мисо паста, кетчуп, лук, масло сливочное, сахар, чеснок, перец), кунжут, морская соль, перец розовый.</i>	Б - 11,26 Ж- 12,42 У - 5,41	591.11	12

Утверждено

Генеральный директор Можин Д.В

**и оплате**

30

20

00

## Прейскурант ООО "Звезда"

### БЕЗ ДЫМА И ОГНЯ

Наименование	БЖУ ( на 100 гр )	пищевая ценность на 1 порцию после приготовления	Цена при оплате
<b>Мидии в соусе на выбор /350 гр</b>	Б - 6,72		
<i>Мидии, лук порей, чеснок, чиабатта , соус на выбор : сырный дор блю, грибной, средиземноморский.</i>	Ж- 26,66 У - 16,60	783.27	790
<b>Филе судака с лесными орехами и жареными листьями салата /250 гр</b>	Б - 11,55		
<i>Филе судака, фундук, листья салата, соус том-ям, лимон, томаты черри, редис, зелень</i>	Ж- 10,15 У - 2,70	394.75	720
<b>Тальятелле с гуанчале / 200 гр.</b>			
<i>паста тальятелле яичная, щека свиная ( варено- копченая), соус black pepper (соус соевый, ворчестер, устричный, мисо паста, кетчуп, лук, масло сливочное, сахар, чеснок, перец) ,сливки 22%, соус песто, масло оливковое, розмарин, черный перец, вяленые томаты, соль, микрозелень.</i>	Б - 9,70 Ж- 25,23 У - 20,46	859.1	690
<b>Бефстроганов из говядины с картофельным пюре /350 гр</b>			
<i>Картофельное пюре, говяжья вырезка грибы , лук репчатый, горчица зерновая, сметана, сливки, зелень, соленый огурец, лук фри, микрозелень.</i>	Б - 6,97 Ж- 14,19 У - 9,18	687.73	850
<b>Карриладас в устричном демигласе / 230 гр.</b>			
<i>свинные щеки ( томленные с морковью, луком, чесноком и солью) , картофельные ньокки, бекон, масло оливковое, сливки 22%, черный перец, розмарин, мускатный орех, пармезан, демиглас, устричный соус, лук фри, лук зеленый, сливочное масло, микрозелень.</i>	Б - 7,22 Ж- 35,87 У - 8,77	982.56	720

Утверждено.

Генеральный директор Можин Д.В

## Прейскурант ООО "Звезда"

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Наименование	БЖУ (после приготовления)	пищевая ценность на 1 порцию после приготовления	Цена при оплате
<b>Оссобуко с тыквенно-пшеничной кашей и брусничным мармеладом / 400 гр.</b> <i>говяжья голяшка ( с сахарной косточкой) томленная в вине с овощами (морковь, лук, стебель сельдерея, вино красное, масло сливочное, говяжий бульон, томат.паста, тимьян, раст. масло), пшено, тыквенное пюре, брусничный мармелад, соус горчичный ( основа из бульона, соус демиглас, горчица, лук жемчужный), микрозелень.</i>	Б - 9,79 Ж- 7,09 У - 6,77	650.56	830
<b>Стейк из капусты / 220 гр.</b> <i>капуста белокочанная , тимьян, оливковое масло, соль, черный перец, соус кальби ( соус кимчи, соус унаги ), лук фри, лук зеленый, кунжут, микрозелень, зеленая пыль, сметана из кешью ( кешью, сок лимона, винный уксус, горчица дижонская, соль )</i>	Б - 4,29 Ж- 6,26 У - 9,45	267.08	450
<b>Куриная грудка в сычуаньском маринаде с базиликовым киноа / 270 гр.</b> <i>Кура филе в маринаде ( сычуанский перец, сухой чеснок, чесночное масло), соус black bean ( на курицу сверху), киноа , соус песто( зелень базилика, кедровый орех, пармезан, чеснок, оливковое масло, растительное масло, лимонный сок, соль, петрушка ), микрозелень, карри- ананас (майонезкаррри, ананас)</i>	Б - 14,84 Ж- 15,40 У - 9,62	716.71	720

Утверждено.

Генеральный директор Можин Д.В

## Прейскурант ООО "Звезда"

### ДЕСЕРТЫ

Наименование	БЖУ ( на 100 гр )	пищевая ценность на 1 порцию после приготовления	Цена при оплате
<b>Тирамису / 110 гр.</b>			
<i>печенье савоярди вымоченное в эспрессо с амаретто(ликер), сверху крем рикотта ( сливки 22%, мед, рикотта, сок лимона, сливочная водка).ЭСПУМА ( маскарпоне, сливки 22%, сахар, яйцо, амаретто) посыпается какао порошком.</i>	Б - 2,12 Ж- 4,59 у - 17,66	136.36	390
<b>Чизкейк с пивной карамелью и беконом /190 гр</b>			
<i>Песочное тесто, какао, сливочный сыр, сливки, апельсиновый сок, пивная карамель(сливки, темное пиво, сахар), бекон.</i>	Б - 5,63 Ж- 22,81 у - 17,69	576.45	390
<b>Муссовое пирожное фисташка-малина / 80 гр.</b>			
<i>ОСНОВА какао-бисквит( яйцо, соль, сахар, молоко 2.5%, пшен.мука, какао порошок). НИЖНИЙ СЛОЙ - малина с/м, желатин, кремлетта, сахар. ВЕРХНИЙ СЛОЙ - фисташковая паста, белый шоколад, сливки кондитерские, молоко 2.5%, сахар, желток, крахмал, желатин. Подается на вефельной крошке (мука пшеничная, сахарная пудра, белок, масло сливочное) и сублимированная малина.</i>	Б - 7,28 Ж- 16,52 у - 21,51	228.05	390
<b>Медовик / 150 гр</b>			
<i>Сметана, мед, пшеничные коржи(яйца, мука, сливочное масло сода), сливки, сливочный сыр, гель из маракуйи, ягодный соус(малина, сахар)</i>	Б - 4,36 Ж- 13,52 у - 37,94	497.58	390
<b>Морковный торт / 100 гр.</b>			
<i>бисквит ( мука пшеничная, яйцо, тростниковый сахар, грецкий орех, морковь, разрыхлитель, корица, мускатный орех, соль, масло сливочное) , крем (креметта, вареная сгущенка, растительные сливки, сахар.пудра) , на украшение соленая карамель , обжаренные семена конопли.</i>	Б - 5,58 Ж- 21,71 у - 20,31	302.05	390
<b>Мороженое в ассортименте / 50 гр</b>			
	Б - 3,4 Ж- 7	87.3	200
уточнять у официанта	у - 21,5		

Утверждено.

Генеральный директор Можин Д.В



## Прейскурант ООО "Звезда"

### САЛАТЫ

Наименование	БЖУ ( на 100 гр )	пищевая ценность на 1 порцию после приготовления	Цена при оплате
<b>Салат с бараньими язычками / 170 гр.</b>			
<i>салат фриллис, отварной бараний язык, шпинат, томаты черри, копченое перепелиное яйцо, заправка имбирно - малиновая ( корень имбиря, чеснок, сахар, уксус винный, малина с/м , соевый соус, растительное масло) микрозелень.</i>	Б - 6,79 Ж- 17,23 У - 1,73	374.74	620
<b>Стейк салат с мраморной говядиной / 250 гр.</b>			
<i>мачете стейк ( диафрагма толстая часть, прожарки медиум) ,перец болгарский, помидор, шпинат, красный лук, медово-горчичная заправка ( мед, зерновая горчица, масло растительное, соевый соус, бальзамик), микрозелень</i>	Б - 6,51 Ж- 14,04 У - 4,40		750
<b>Салат с хрустящим баклажаном, томатами и сливочным сыром / 250 гр.</b>			
<i>баклажан , помидоры, кукурузный крахмал , заправка сладкий чили ( соевый соус, сладкий чили, лаймовый сок) , тыквенные семечки, поджаренные семечки подсолнуха, кинза, зеленый лук, крематта</i>	Б - 2,46 Ж- 5,23 У - 8,70	235.85	580
<b>Нисуаз с тунцом и яйцом пашот / 230 гр.</b>			
<i>шпинат, печеный картофель стоун, яйцо пашот, тунец (медиум ре), вяленые томаты, каперсы. Заправка : бальзамический уксус, растительное масло, мед, зерновая горчица.</i>	Б - 11,13 Ж- 13,19 У - 4,85	456.74	650

Утверждено.

Генеральный директор Можин Д.В

## Прейскурант ООО "Звезда"

### САЛАТЫ

Наименование	БЖУ ( на 100 гр )	пищевая ценность на 1 порцию после приготовления	Цена при оплате
<b>Салат с копченым терпугом и картофельным рёшти / 200 гр</b>			
<i>Терпуг (тиоокеанская морская рыба) , древесные маринованные грибы (грибы,мицукан,соевый соус,кунжутное масло, имбирь, чеснок), листья салата, кукуруза, картофельные драники рёшти, устричный айоли (домашний майонез, горчица, устричный соус ), икра,микрозелень.</i>	Б - 10,53 Ж- 11,52 У - 12,67	403.01	620
<b>Цезарь с куриным бедром / 220 гр.</b>			
<i>ромейн, томаты черри, пармезан, багет, куриное бедро. соус цезарь : желток, раст.масло, оливковое масло, зерновая горчица, анчоусы, каперсы, винный уксус, ворчестер .</i>	Б - 11,53 Ж- 9,84 У - 4,36	372.74	580
<b>Цезарь с креветками / 220 гр.</b>			
<i>ромейн, томаты черри, пармезан, багет, креветки. соус цезарь : желток, раст.масло, оливковое масло, зерновая горчица, анчоусы, каперсы, винный уксус, ворчестер .</i>	Б - 9,32 Ж- 9,68 У - 4,46	348.61	690

Утверждено.

Генеральный директор Можин Д.В

## Прейскурант ООО "Звезда"

### СОУСЫ 50 гр

Наименование	БЖУ ( на 100 гр)	пищевая ценность на 1 порцию после приготовления	Цена при оплате
<b>ВВQ</b>	Б - 1,65		
<i>кетчуп, апельсиновый сок, чеснок, копченый чернослив, цедра лайма, мед, соевый соус.</i>	Ж- 0,11 У -	54.52	80
<b>Black pepper</b>	Б - 3,32		
<i>соус соевый, ворчестер, устричный, мисо паста, кетчуп, лук красный , масло сливочное, сахар, чеснок, перец черный.</i>	Ж- 0,32 У - 28,39	51.92	80
<b>Устричная сметана</b>	Б - 2,22		
<i>сметана, соус устричный</i>	Ж- 15,07 У -	66.27	80
<b>Black bean</b>	Б - 0,99		
<i>лук репчатый, слив.масло, лимонграсс, демиглас, ферментированные бобы, мирин, красное вино, мед, крахмал.</i>	Ж- 7,63 У - 14,76	65.86	80
<b>Песто</b>	Б - 4,80		
<i>зелень базилика, кедровый орех, пармезан, чеснок, оливковое масло, раст.масло, соль.</i>	Ж- 70,86 У -	333.52	80
<b>Сырный</b>	Б - 15,55		
<i>сливки, плавленый сыр, чеддер</i>	Ж- 18,02 У	115.28	80
<b>Ким-чи</b>	Б - 3,51		
<i>масло кунжутное, перец чили, уксус, сахар, соус табаджан , соус соевый, чеснок, соль.</i>	Ж- 6,84 У -	105.57	80
<b>Сгущенка - васаби</b>	Б - 1,98		
<i>домашний майонез, васаби порошок, сахар.пудра, сгущеное молоко, лимонный сок, соль, черный перец.</i>	Ж- 78,55 У - 6,15	295.81	80
<b>Sweet Chili</b>	Б - 1,01		
<i>соус соевый, соус сладкий чили, лаймовый сок.</i>	Ж- 0,25 У -	55.2	80
<b>Чипotle</b>	Б - 1,22		
<i>перец болгарский, лук репчатый, томаты, сельдерей, бульон, перец чили</i>	Ж- 0,15 У -	11.05	80
<b>Тар тар</b>	Б - 1,68		
<i>огурцы соленые, чеснок, горчица дижонская, каперсы, зелень, майонез домашний</i>	Ж- 51,08 У -	238.08	80
<b>Ягодный</b>	Б - 0,79		
<i>свежемороженные ягоды, сахар</i>	Ж- 0,50 У -	60.27	80

Утверждено.

Генеральный директор Можин Д.В