

| Шаурма         | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Выход, г                  | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Энергетическая ценность,<br>кКал/кДж                                                                                                                                                                                                                                                               | Аллергены                                       | Рекомендации по употреблению                  |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Царская</u> | <b>Лаваш</b> (мука пшеничная, вода питьевая очищенная, соль пищевая, масло подсолнечное, глицерин, эмульгатор), <b>филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>соус на выбор, морковь по-корейски</b> (корейская заправка для моркови, морковь свежая), <b>капуста свежая, помидоры свежие, огурцы свежие, картофель фри.</b> | M 300<br>L 400<br>XXL 500 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-47,2; Б-37,7; У-44,8<br>L: Ж-65,8; Б-52,2; У-68,9<br>XXL: Ж-82,9; Б-64,5; У-85,8<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-18,1; Б-17; У-22,3<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-7,6; Б-37,4; У-42,1<br>L: Ж-12,2; Б-51,7; У-65,2<br>XXL: Ж-15,2; Б-63,9; У-81,2<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-4; Б-16,8; У-21,3                    | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 809/3385,1<br>L: 1077/4506,5<br>XXL: 1347,9/5639,6<br><b>На 100 грамм:</b><br>320,8/1342,5<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 387,2/1618,4<br>L: 578,2/2416,8<br>XXL: 717,8/3000,4<br><b>На 100 грамм:</b><br>188,8/789,1       | Глютен, яйца, продукты, мясо, цыпленок          | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Цезарь</u>  | <b>Лаваш</b> (мука пшеничная, вода питьевая очищенная, соль пищевая, масло подсолнечное, глицерин, эмульгатор), <b>филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>соус на выбор, огурцы свежие, помидоры свежие, сыр моцарелла тертый м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>капуста свежая, картофель фри.</b> | M 300<br>L 400<br>XXL 500 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-52,4; Б-45; У-49,6<br>L: Ж-71,2; Б-57,5; У-67<br>XXL: Ж-90; Б-71,5; У-83,3<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-19,9; Б-18,8; У-21,7<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-12,7; Б-44,7; У-46,8<br>L: Ж-17,3; Б-56,1; У-62,2<br>XXL: Ж-22,3; Б-70,9; У-78,6<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-5,8; Б-18,6; У-20,7                     | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 850,34/3557,8<br>L: 1138,9/4765,5<br>XXL: 1429,3/5980,4<br><b>На 100 грамм:</b><br>341/1427,5<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 481,7/2013,5<br>L: 629,6/2631,7<br>XXL: 799,2/3340,6<br><b>На 100 грамм:</b><br>210,3/879      | Глютен, яйца, продукты, лактоза, мясо, цыпленок | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Грибная</u> | <b>Лаваш</b> (мука пшеничная, вода питьевая очищенная, соль пищевая, масло подсолнечное, глицерин, эмульгатор), <b>филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>соус на выбор, шампиньоны жареные, капуста свежая, картофель фри, лук красный.</b>                                                                             | M 300<br>L 400<br>XXL 500 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-40,11; Б-45,85; У-60,24<br>L: Ж-54,67; Б-58,25; У-81,9<br>XXL: Ж-69,33; Б-73,19; У-103,66<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-6,77; Б-7,74; У-10,83<br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-5,11; Б-43,75; У-57,44<br>L: Ж-7,17; Б-55,40; У-78,14<br>XXL: Ж-9,33; Б-69,59; У-98,86<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-1,77; Б-7,44; У-10,43 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 791,31/3307,7<br>L: 1061,27/4436,1<br>XXL: 1342,37/5611,1<br><b>На 100 грамм:</b><br>135,52/566,49<br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 455,31/1903,2<br>L: 605,27/2530,0<br>XXL: 766,37/3203<br><b>На 100 грамм:</b><br>87,52/365,85 | Глютен, яйца, продукты, грибы, мясо, цыпленок   | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                              |                                               |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Гавайская</u>   | <b>Лаваш</b> (мука пшеничная, вода питьевая очищенная, соль пищевая, масло подсолнечное, глицерин, эмульгатор), <b>филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>соус на выбор, ананас консервированный, капуста, сыр моцарелла тертый м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла) | M 300<br>L 400<br>XXL 500 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-54; Б-48,3; У-47<br>L: Ж-72,2; Б-60,6; У-64,2<br>XXL: Ж-90,3; Б-74,5; У-80,3<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-20,2; Б-19,8; У-20,8<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-14,4; Б-47,9; У-44,3<br>L: Ж-18,5; Б-60,1; У-60,5<br>XXL: Ж-22,5; Б-73,9; У-75,7<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-5,9; Б-19,4; У-19,9   | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 867,6/3630<br>L: 1148,9/4807,2<br>XXL: 1431,2/5991,5<br><b>На 100 грамм:</b><br>344,4/1441,1<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 499/2085,8<br>L: 650,1/2717,4<br>XXL: 801,8/3351,5<br><b>На 100 грамм:</b><br>211/881,9      | Глютен, яйцепродукты, лактоза, мясо цыпленка | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Королевская</u> | <b>Лаваш</b> (мука пшеничная, вода питьевая очищенная, соль пищевая, масло подсолнечное, глицерин, эмульгатор), <b>замес с омлетом</b> (яичный омлет, майонез), <b>филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>соус на выбор, огурцы свежие, помидоры свежие, капуста свежая.</b>        | M 300<br>L 400<br>XXL 500 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-60; Б-29,8; У-45,7<br>L: Ж-80,9; Б-36,7; У-61,9<br>XXL: Ж-99,7; Б-47,8; У-77,9<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-23; Б-11,9; У-20<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-20,4; Б-29,5; У-42,9<br>L: Ж-27,3; Б-36,2; У-58,2<br>XXL: Ж-32; Б-47,2; У-73,3<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-8,4; Б-12,4; У-19,3       | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 843,2/3528<br>L: 1122,3/4696<br>XXL: 1400,6/5860,1<br><b>На 100 грамм:</b><br>335,7/1404,6<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 474,6/1983,8<br>L: 623,5/2606,2<br>XXL: 770,5/3220,6<br><b>На 100 грамм:</b><br>202,7/847,2    | Глютен, яйцепродукты                         | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Мужская</u>     | <b>Лаваш</b> (мука пшеничная, вода питьевая очищенная, соль пищевая, масло подсолнечное, глицерин, эмульгатор), <b>замес с омлетом</b> (яичный омлет), <b>филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>соус на выбор, маринованные огурцы, картофель фри, лук криспи.</b>                 | M 300<br>L 400<br>XXL 500 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-67; Б-30,3; У-55,5<br>L: Ж-89,1; Б-37,2; У-74,6<br>XXL: Ж-109,2; Б-48,4; У-93,5<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-25,7; Б-12,1; У-24,2<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-27,4; Б-30; У-52,8<br>L: Ж-35,5; Б-36,7; У-70,9<br>XXL: Ж-41,5; Б-47,7; У-88,9<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-10,9; Б-12,5; У-23,4 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 954/3992,2<br>L: 1260,2/5272,9<br>XXL: 1565,4/6549,8<br><b>На 100 грамм:</b><br>380,9/1593,8<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 578,1/2416,4<br>L: 750,2/3135,8<br>XXL: 920,4/3847,2<br><b>На 100 грамм:</b><br>242,2/1012,3 | Глютен, яйцепродукты, горчица                | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                         |                                               |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Бургер</b> | <b>Лаваш</b> (мука пшеничная, вода питьевая очищенная, соль пищевая, масло подсолнечное, глицерин, эмульгатор), <b>фарш с соусом</b> (фарш куриный жаренный, кетчуп, соль пищевая, сахар, перец черный молотый), <b>соус Гриль</b> (майонез(масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, лук сушеный, паприка молотая, ароматизатор копильный, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль), <b>маринованные огурцы, сыр чеддер м.д.ж 45%</b> (сыр плавленый ломтевой), <b>капуста свежая, помидоры свежие, картофель фри, лук криспи.</b> | М 300<br>L 400<br>XXL 500 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-96,9; Б-22,6; У-61,3<br>L: Ж-128,7; Б-29,3; У-82,1<br>XXL: Ж-163,3; Б-34,8; У-102,8<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-32,9; Б-7,3; У-20,5<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-57,3; Б-22,3; У-58,5<br>L: Ж-75,1; Б-28,8; У-78,4<br>XXL: Ж-95,5; Б-34,2; У-98,2<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-19,1; Б-6,8; У-19,6 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 1208,6/5056,9<br>L: 1604,2/6712<br>XXL: 2020,2/8452,5<br><b>На 100 грамм:</b><br>407,6/1705,5<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 840/3511,2<br>L: 1105,4/4620,5<br>XXL: 1390/5810,2<br><b>На 100 грамм:</b><br>278/1162  | Глютен, мясо цыпленка, лактоза, горчица | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b>Том ям</b> | <b>Лаваш</b> (мука пшеничная, вода питьевая очищенная, соль пищевая, масло подсолнечное, глицерин, эмульгатор), <b>соус на выбор, креветки отварные, капуста свежая, помидоры свежие, огурцы свежие, шампиньоны жареные, соус Том Ям</b> (тайская паста, майонез, соль, сахар).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | М 300<br>L 400<br>XXL 500 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-54; Б-16; У-47<br>L: Ж-72,9; Б-21,8; У-63,5<br>XXL: Ж-92; Б-27,5; У-79,7<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-20,4; Б-7,1; У-20,5<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-14,3; Б-15,7; У-44,3<br>L: Ж-19,3; Б-21,3; У-59,7<br>XXL: Ж-24,2; Б-26,8; У-75,1<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-6,3; Б-7; У-19,7               | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 738,3/3089<br>L: 996,8/4170,6<br>XXL: 1256,3/5256,6<br><b>На 100 грамм:</b><br>294,5/1232,4<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 369,7/1545,3<br>L: 498/2081,6<br>XXL: 626,2/2617,5<br><b>На 100 грамм:</b><br>164,8/688,8 | Глютен, яйцепродукты, креветки, грибы   | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                     |                                               |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>По-французски</u> | <b>Лаваш</b> (мука пшеничная, вода питьевая очищенная, соль пищевая, масло подсолнечное, глицерин, эмульгатор), <b>филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>соус на выбор, картофель фри по-деревенски, сыр моцарелла тертый м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла) <b>соус сырный</b> (майонез, специи, сахар), <b>лук красный.</b> | M 300<br>L 400<br>XXL 500 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-62,3; Б-44,9; У-51,1<br>L: Ж-86,5; Б-57,5; У-69,5<br>XXL: Ж-105,2; Б-72,4; У-88<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-24,9; Б-18,8; У-22,5<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-22,7; Б-44,6; У-48,4<br>L: Ж-32,9; Б-56,9; У-65,8<br>XXL: Ж-37,5; Б-71,8; У-83,3<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-9,8; Б-18,9; У-21,9 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 946,2/3959<br>L: 1286,8/5384,3<br>XXL: 1589,9/6649,5<br><b>На 100 грамм:</b><br>389,6/1630,3<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 577,4/2413,5<br>L: 787,7/3292,5<br>XXL: 958,8/4007,7<br><b>На 100 грамм:</b><br>252,3/1054,6  | Глютен, лактоза, мясо цыпленка      | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Карбонара</u>     | <b>Лаваш</b> (мука пшеничная, вода питьевая очищенная, соль пищевая, масло подсолнечное, глицерин, эмульгатор), <b>соус на выбор, сыр моцарелла тертый (м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла)), <b>помидоры, бекон в\к, филе куриное жареное, замес с омлетом,</b>                                                                                                                      | M 300<br>L 400<br>XXL 500 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-65; Б-37,5; У-44,8<br>L: Ж-88,8; Б-50,3; У-60,4<br>XXL: Ж-110; Б-65,3; У-76<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-25,6; Б-16,4; У-19,5<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-25,3; Б-37,2; У-42,1<br>L: Ж-35,2; Б-49,8; У-56,7<br>XXL: Ж-42,3; Б-64,7; У-71,3<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-11,1; Б-17; У-18,7      | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 914,1/3824,8<br>L: 1242/5196,3<br>XXL: 1555,5/6508<br><b>На 100 грамм:</b><br>375/1568,7<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 545,5/2280,1<br>L: 743,1/3106,1<br>XXL: 925,3/3867,7<br><b>На 100 грамм:</b><br>243,5/1017,8      | Глютен, мясо цыпленка, яйцепродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Окрошка</u>       | <b>Лаваш</b> (мука пшеничная, вода питьевая очищенная, соль пищевая, масло подсолнечное, глицерин, эмульгатор), <b>филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>соус сливочный</b> (без майонеза), <b>картофель фри по-деревенски, редис с зеленью</b> (редис, лук зеленый, укроп), <b>огурцы свежие.</b>                                             | M 300<br>L 400<br>XXL 500 | <b>Соус Сливочный</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-41,4; Б-49,8; У-51,6<br>L: Ж-55,2; Б-66,4; У-68,8<br>XXL: Ж-69,0; Б-83,3; У-86,0<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-13,8; Б-16,6; У-17,2<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: Ж-25,6; Б-47,1; У-48,0<br>L: Ж-36,4; Б-62,3; У-66,6<br>XXL: Ж-42,9; Б-77,1; У-84,0<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-19,7; Б-4,2; У-2,2   | <b>Соус сливочный</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 579/2424,1<br>L: 1037,6/4344,2<br>XXL: 1298,2/5435,3<br><b>На 100 грамм:</b><br>258,8/1 083,5<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>М: 610,8/2 557,3<br>L: 843,2/3 530,3<br>XXL: 1030,5/4314,5<br><b>На 100 грамм:</b><br>202,9/849,5 | Глютен, мясо цыпленка, яйцепродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

| Грильяс                | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Выход, г | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г                                                                                                                                                                                                                   | Энергетическая ценность,<br>кКал/кДж                                                                                                                                                                     | Аллергены                                  | Рекомендации по употреблению                  |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Грильяс Нежный</u>  | Пшеничная лепешка (мука пшеничная, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, соль пищевая, сахар, вода), <b>соус на выбор, филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, <b>соль пищевая лимонная кислота</b> ), <b>капуста свежая, картофель фри, лук криспи, перец болгарский свежий, бекон в/к.</b>          | 300      | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>Ж-45,6; Б-35,1; У-74,8<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-16,3; Б-14; У-29,8<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>Ж-17,4; Б-34,9; У-72,9<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-6,9; Б-13,9; У-29,1 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>866,2/3624,2<br><b>На 100 грамм:</b><br>329/1376,4<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>588,7/2460,7<br><b>На 100 грамм:</b><br>235,5/984,3   | Глютен, яйцепродукты, мясо цыпленка        | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Грильяс Жгучий</u>  | Пшеничная лепешка (мука пшеничная, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, соль пищевая, сахар, вода), пищевая, сахар, вода), <b>соус на выбор, фарш с соусом</b> (фарш куриный жареный, томатный соус, соль, сахар, перец черный молотый), <b>шампиньоны жареные, лук криспи, картофель фри, перец острый халапеньо.</b> | 300      | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>Ж-44,4; Б-25,4; У-76,4<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-15,9; Б-10,1; У-30,4<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>Ж-16,2; Б-25,2; У-74,5<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-6,5; Б-10; У-29,8 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>822,6/3441,8<br><b>На 100 грамм:</b><br>311,5/1302<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>545,2/2278,9<br><b>На 100 грамм:</b><br>218/911,2     | Глютен, яйцепродукты, грибы, мясо цыпленка | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Грильяс Грибной</u> | Пшеничная лепешка (мука пшеничная, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, соль пищевая, сахар, вода), пищевая, сахар, вода), <b>соус на выбор, фарш с соусом</b> (фарш куриный жареный, томатный соус, соль, сахар, перец черный молотый), <b>шампиньоны жареные, лук красный, картофель по-деревенски.</b>              | 300      | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>Ж-36; Б-23,3; У-68,8<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-12,4; Б-9,3; У-27,4<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>Ж-7,7; Б-23,1; У-66,9<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-3; Б-9,2; У-26,7      | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>692,1/2893,2<br><b>На 100 грамм:</b><br>259,3/1084,1<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>429,6/1795,7<br><b>На 100 грамм:</b><br>171,8/718,1 | Глютен, яйцепродукты, мясо цыпленка, грибы | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                   |                                               |                                               |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b><u>Грильяс Гавайский</u></b> | Пшеничная лепешка (мука пшеничная, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, соль пищевая, сахар, вода), <b>соус на выбор, филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>сыр моцарелла тертый м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>ананас консервированный</b> (натуральные кусочки или кольца ананаса, вода, сахар и регулятор кислотности (лимонная кислота), <b>капуста свежая.</b> | 300 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>Ж-40,1; Б-34,7; У-61,6<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-14,1; Б-13,9; У-25<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>Ж-11,9; Б-34,6; У-61<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-4,7; Б-13,8; У-24,4            | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>752,7/3146,6<br><b>На 100 грамм:</b><br>283,6/1185,4<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>490,2/2049<br><b>На 100 грамм:</b><br>196,1/819,6            | Глютен, яйцапродукты, лактоза, мясо цыпленка. | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Грильяс с тунцом</u></b>  | Пшеничная лепешка (мука пшеничная, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, соль пищевая, сахар, вода), <b>соус на выбор, тунец консервированный, капуста кимчи</b> (капуста пекинская, масло чесночное, паприка молотая, соевый соус, соус кимчи), <b>замес с омлетом</b> (яичный омлет, майонез), <b>огурцы свежие</b>                                                                                                                                | 300 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>Ж-38,10; Б-24,08; У-56,82<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-7,92; Б-4,30; У-5,77<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>Ж-13,10; Б-22,58; У-54,82<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-7,92; Б-4,30; У-5,77 | <b>Соус на майонезе</b><br><b>На порцию:</b><br>667,76/2791,22<br><b>На 100 грамм:</b><br>467,63/1954,69<br><br><b>Без соуса</b><br><b>На порцию:</b><br>427,76/1788,02<br><b>На 100 грамм:</b><br>266,63/1114,51 | Глютен, яйцапродукты, лактоза, морепродукты   | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

| Хот-Доги         | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Выход, г | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г                                                                        | Энергетическая ценность,<br>кКал/кДж                                            | Аллергены                             | Рекомендации по<br>употреблению               |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Кимчи</u>     | <b>Булочка для хот-дога, сосиска жареная, капуста кимчи</b> (капуста пекинская, масло чесночное, паприка молотая, соевый соус, соус кимчи), <b>морковь по-корейски</b> (морковь свежая, корейская заправка для моркови), <b>кетчуп, соус Горчичный</b> (майонез( масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, семена горчицы, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль), <b>лук фри</b> .                                                                                                                                                                                                                                                         | 233      | <b>На порцию:</b><br>Ж-52,18; Б-14,54; У-23,95<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-12,2; Б-2,85; У-9,6 | <b>На порцию:</b><br>509,13/2128,2<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>170,41/712,77 | Глютен, кунжут, горчица, яйцапродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Фирменный</u> | <b>Булочка для хот-дога, сосиска жареная, салат айсберг свежий, соус Цезарь</b> (майонез(масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), <b>морковь по-корейски</b> (морковь свежая, корейская заправка для моркови), <b>кетчуп, соус Горчичный</b> (майонез (масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, семена горчицы, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль), <b>лук фри</b> . | 233      | <b>На порцию:</b><br>Ж-41,2; Б-15,9; У-36,8<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-18,2; Б-7; У-16,3      | <b>На порцию:</b><br>582,3/2434,3<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>257,6/1077,1   | Глютен, кунжут, яйцапродукты, горчица | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |                                                                                  |                                                               |                                       |                                               |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Классический</u> | Булочка для хот-дога, сосиска жареная, салат айсберг свежий, соус Цезарь (майонез(масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), маринованные огурцы, кетчуп, соус Горчичный (майонез (масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, семена горчицы, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль), лук фри. | 226 | На порцию:<br>Ж-41,2; Б-15,6; У-36<br><br>На 100 грамм:<br>Ж-18,2; Б-6,9; У-15,9 | На порцию:<br>578/2416,2<br><br>На 100 грамм:<br>255,7/1069,1 | Глютен, кунжут, горчица, яйцапродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------|

| Роллини                           | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Выход, г | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г                                                                           | Энергетическая ценность,<br>кКал/кДж                                              | Аллергены                          | Рекомендации по<br>употреблению               |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Роллини Пепперони</u>          | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>соус цезарь, Сыр моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>яичный меланж</b> (яичный порошок, вода, соль), <b>пепперони, кунжут белый</b>                                      | 270      | <b>На порцию:</b><br>Ж-46,5; Б-34; У-66,6<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-17,2; Б-12,6; У-24,7        | <b>На порцию:</b><br>959,2/4009,5<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>355,2/1485       | Глютен, лактоза, соя               | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Роллини Сырная</u>             | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>яичный меланж</b> (яичный порошок, вода, соль), <b>сыры с зеленью</b> (сыр моцарелла тертый м.д.ж 40% (плавленый продукт с сыром моцарелла), сыр пармезан тертый, укроп), <b>соус Цезарь, орегано.</b> | 270      | <b>На порцию:</b><br>Ж-33,7; Б-31,2; У-66,6<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-13; Б-12; У-25,6          | <b>На порцию:</b><br>852,4/3563,3<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>327,8/1370,5     | Глютен, лактоза, соя               | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Роллини Пикантные колбаски</u> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>Сыр моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>сервелат, яичный меланж</b> (яичный порошок, вода, соль), <b>кунжут черный, соус Цезарь</b>                                      | 270      | <b>На порцию:</b><br>Ж-43,5; Б-33,9; У-66,9<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-16,1; Б-12,5; У-24,8      | <b>На порцию:</b><br>921,5/3852<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>341,3/1426,6       | Глютен, соя, лактоза               | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Роллини с Тунцом</u>           | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>Сыр моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>соус Цезарь, тунец консервированный, яичный меланж</b> (яичный порошок, вода, соль), <b>кунжут белый, кунжут чёрный.</b>         | 270      | <b>На порцию:</b><br>Ж-51,46; Б-37,71; У-63,10<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-21,92; Б-13,42; У-8,7; | <b>На порцию:</b><br>865,59/3618,15<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>285,81/1194,70 | Глютен, соя, лактоза, морепродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |                                                                                                      |                                                                                  |                               |                                               |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b><u>Роллини</u></b><br><b><u>Мандаринка</u></b> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>карамельный крем</b> (сок от ананаса консервированного, сыр Креметта 65%, топпинг «солёная карамель»), <b>мандарины консервированные</b> (мандарины, вода питьевая, сахар, регулятор кислотности: лимонная кислота), <b>апельсиновый джем</b> (апельсины свежие, глюкозный сироп, загуститель пектины, регулятор кислотности: лимонная кислота), <b>яичный меланж</b> (яичный порошок, вода, соль). | 260 | <b>На порцию:</b><br>Ж-33,52; Б-18,37; У-88,45<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-6,75; Б-5,7; У-14,02 | <b>На порцию:</b><br>628,10/2625,46<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>140,41/586,92 | Глютен, соя, лактоза, цитрусы | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------|

| Закуски                           | Состав                                                                                                                                                                                                          | Выход, г | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г                                                                         | Энергетическая ценность,<br>кКал/кДж                                                   | Аллергены                    | Рекомендации по<br>употреблению               |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Сырные шарики</u>              | Сыр моцарелла м.д.ж 40% (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>кляр</b> (мука пшеничная, вода питьевая, соль пищевая), <b>сухари панко, масло фритюрное</b>                                                 | 260      | <b>На порцию:</b><br>Ж-33,8; Б-30,2; У-61,1<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-13; Б-11,6; У-23,5      | <b>На порцию:</b><br>670,5/2802,6<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>257,8/1078            | Глютен, лактоза              | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Сырные шарики с беконом</u>    | Сыр моцарелла м.д.ж 40% (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>кляр</b> (мука пшеничная, вода питьевая, соль пищевая), <b>сухари панко, бекон в/к, кунжут, масло фритюрное</b>                              | 260      | <b>На порцию:</b><br>Ж-32; Б-34,5; У-60,8<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-12,2; Б-13,2; У-23,3      | <b>На порцию:</b><br>668,7/2795,1<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>257,2/1075            | Глютен, лактоза, кунжут      | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Сырные шарики с халапеньо</u>  | Сыр моцарелла тертый м.д.ж 40% (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>кляр</b> (мука пшеничная, вода питьевая, соль пищевая), <b>сухари панко, перец острый халапеньо, паприка молотая, масло фритюрное</b> | 260      | <b>На порцию:</b><br>Ж-30; Б-27,8; У-61,5<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-11,6; Б-10,7; У-23,6      | <b>На порцию:</b><br>627,3/2622,2<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>241,2/1008,5          | Глютен, лактоза, паприка     | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Чикен Фри (5 шт. 9 шт)</u>     | 5/9 сегментов крыла цыпленка, <b>масло фритюрное</b>                                                                                                                                                            | 170/290  | <b>На порцию 5 шт.:</b><br>Б-29; Ж-25; У-3,5<br><br><b>На порцию 9 шт.:</b><br>Б-52,2; Ж-45; У-6,3   | <b>На порцию 5 шт.:</b><br>355/1483,9<br><br><b>На порцию 9 шт.:</b><br>639/2671       | курица, паприка              | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Крылья Барбекю (5 шт. 9шт)</u> | 5/9 сегментов крыла цыпленка, соус барбекю, <b>масло фритюрное</b>                                                                                                                                              | 180/315  | <b>На порцию 5 штук:</b><br>Б-29,5; Ж-25; У-10<br><br><b>На порцию 9 штук:</b><br>Б-53,1; Ж-45; У-18 | <b>На порцию 5 штук:</b><br>383/1600,9<br><br><b>На порцию 9 штук:</b><br>689,4/2881,6 | курица, паприка              | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Наггетсы</u>                   | Филе цыпленка, кляр, <b>сухари панко, масло фритюрное</b>                                                                                                                                                       | 140      | <b>На порцию:</b><br>Б-12,6; Ж-2,3; У-104,3<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-9; Ж- 1,6; У- 74,5      | <b>На порцию:</b><br>488,7/2042,7<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>359,6/1503,1          | Глютен, лактоза, курица, соя | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                                        |                                                     |         |                                                                                                    |                                                                              |                          |                                               |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------|
| <b><u>Картофель фри</u></b>            | <b>Картофель фри, масло фритюрное</b>               | 100/200 | <b>На 100 грамм:</b><br>Ж-20,2; Б-4,8; У-52,2<br><br><b>На 200 грамм:</b><br>Ж-38,4; Б-9,2; У-99,3 | <b>На 100 грамм:</b><br>468,9/1960<br><br><b>На 200 грамм:</b><br>890,9/3724 | Глютен, крахмал          | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Картофель по- деревенски</u></b> | <b>Картофельные дольки, специи, масло фритюрное</b> | 200     | <b>На порцию:</b><br>Б-5; Ж-4,7; У-57,2<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-2,5; Ж-2,3; У-28,6        | <b>На порцию:</b><br>312,7/1307<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>156,3/653,5   | Глютен, крахмал, паприка | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                                                  |                                                                                                                                                                      |     |                                                                                                |                                                                              |                                     |                                               |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b><u>Мясные Шарики Классические (10 шт)</u></b> | <b>Мясо цыпленка-бройлера, вода, специи, натуральный ароматизатор копчения, соль, масло фритюрное</b>                                                                | 120 | <b>На порцию:</b><br>Б-61,2; Ж-2,3; У-0,5<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-51; Ж-1,9; У-0,4    | <b>На порцию:</b><br>267,2/1117<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>222,7/951,7   | Мясо цыпленка                       | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Мясные Шарики Том Ям (10 шт)</u></b>       | <b>Мясо цыпленка-бройлера, вода, специи, натуральный ароматизатор копчения, масло фритюрное, тайские пасты,</b>                                                      | 120 | <b>На порцию:</b><br>Б-61,2; Ж-2,3; У-0,5<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-51; Ж-1,9; У-0,4    | <b>На порцию:</b><br>267,2/1117<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>222,7/951,7   | Мясо цыпленка, соя                  | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Мясные Шарики с сыром (10 шт)</u></b>      | <b>Мясо цыпленка-бройлера, вода, специи, натуральный ароматизатор, соль, куркума, масло фритюрное, сыр Моцарелла м.д.ж 40% (плавленый продукт с сыром моцарелла)</b> | 120 | <b>На порцию:</b><br>Б-61,2; Ж-2,3; У-0,5<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-51; Ж-1,9; У-0,4    | <b>На порцию:</b><br>267,2/1117<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>222,7/951,7   | Мясо цыпленка, лактоза              | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Мясные шарики Беляшики</u></b>             | <b>Митболы отварные, масло для фри, кляр (мука, яичный меланж (яичный порошок, вода, соль), вода, соль), панировочные сухари</b>                                     | 240 | <b>На порцию:</b><br>Б-79,7; Ж-5,9; У-41<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б- 33,2; Ж- 2,4; У- 17 | <b>На порцию:</b><br>536,7/2243,4<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>223,6/934,6 | Мясо цыпленка, глютен, яйцепродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                       |                                                                                                                                                                              |     |                                                                                              |                                                                             |                              |                                               |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u><b>Чигетсы</b></u> | <b>Филе цыпленка- бройлера, обрезь цыпленка-бройлера, яичный меланж сухари панировочные</b><br>(мука пшеничная хлебопекарная)<br><b>вода питьевая, специи, соль пищевая.</b> | 160 | <b>На порцию:</b><br>Б-16; Ж-3,8; У-119,2<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-10; Ж-2,4; У-74,5 | <b>На порцию:</b><br>575/2403,5<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>359,6/1503,1 | Курица, глютен, яйцепродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u><b>Драники</b></u> | <b>Драники картофельные</b>                                                                                                                                                  | 450 | <b>На порцию:</b><br>Б-9; Ж-48,6; У-68,85<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-2; Ж-10,8; У-15,3 | <b>На порцию:</b><br>765/3197,7<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>170/710,6    | Глютен, яйцепродукты         | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

| Итальянская Пицца 30 см | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Выход, г | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г                                                                            | Энергетическая<br>Ценность, кКал/кДж                                              | Аллергены                          | Рекомендации по<br>употреблению               |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Пицца Мандаринка</u> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>карамельный крем</b> (сок от ананаса консервированного, сыр Креметта 65%, топинг «солёная карамель»), <b>мандарины консервированные</b> (мандарины, вода питьевая, сахар, регулятор кислотности: лимонная кислота), <b>ананас консервированный, апельсиновый джем</b> (апельсины свежие, глюкозный сироп, загуститель пектины, регулятор кислотности: лимонная кислота), <b>соус терияки.</b>                                                        | 520      | <b>На порцию:</b><br>Б-33,23; Ж-36,29-; У-126,35<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-6,39; Ж-6,98; У-24,30 | <b>На порцию:</b><br>964,92/4033,36<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>185,56/775,64  | Глютен, соя, лактоза, цитрусы      | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Пицца с Тунцом</u>   | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>соус цезарь</b> (майонез (масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), <b>тунец консервированный, помидоры свежие, огурцы маринованные, маслины, оливки, масло чесночное, орегано.</b> | 510      | <b>На порцию:</b><br>Б-37,56; Ж-57; У-110<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-7,36; Ж-11,18; У-21,57       | <b>На порцию:</b><br>1103,28/4611,71<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>216,33/904,26 | Глютен, соя, лактоза, морепродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>4 мяса</u>           | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, филе цыпленка, сервелат в/к, ветчина кат в, карбонад в/к, орегано, чесночное масло.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 540      | <b>На порцию:</b><br>Ж-48,8; Б-75,2; У-103,3<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-9; Б-13,9; У-19,1         | <b>На порцию:</b><br>1153,4/4821,2<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>213,6/892,8     | Глютен, лактоза, курица            | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |                                                                                                   |                                                                                |                                       |                                               |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Пепперони</b>  | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, помидоры, пепперони, орегано, чесночное масло.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 460 | <b>На порцию:</b><br>Ж-64,6; Б-43,9; У-102,8<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-14; Б-9,5; У-22,3   | <b>На порцию:</b><br>1169,2/4887,2<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>254,2/1062,5 | Глютен, лактоза                       | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b>Гавайская</b>  | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>филе цыпленка, томатный соус, ананас консервированный, ветчина, соус цезарь, орегано, масло чесночное.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 560 | <b>На порцию:</b><br>Ж-55; Б-78,7; У-108,1<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-9,8; Б-14; У-19,3     | <b>На порцию:</b><br>1242,5/5193,6<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>221,8/927,1  | Глютен, лактоза, яйцепродукты, курица | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b>Бургер</b>     | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, бекон в/к, фарш жаренный</b> (фарш куриный охлажденный, масло подсолнечное, соль), <b>маринованные огурцы, помидоры свежие, соус гриль</b> (майонез(масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, лук сушеный, паприка молотая, ароматизатор коптильный, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль), <b>лук фри, орегано, чесночное масло.</b> | 585 | <b>На порцию:</b><br>Ж-56,1; Б-80,1; У-108,5<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-9,6; Б-13,7; У-18,5 | <b>На порцию:</b><br>1260/5266,8<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>215,4/900,3    | Глютен, лактоза, курица, горчица      | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b>Молодежная</b> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, сервелат в/к, ветчина кат в, карбонад в/к, Соус цезарь, орегано, чесночное масло.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 550 | <b>На порцию:</b><br>Ж-71,6; Б-58,8; У-102,3<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-13; Б-10,7; У-18,6  | <b>На порцию:</b><br>1290/5392,2<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>234,5/980,2    | Глютен, лактоза, яйцепродукты, курица | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |                                                                                                   |                                                                               |                                                |                                               |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u><b>Цезарь</b></u>    | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>соус цезарь</b> (майонез (масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка). <b>М.д.ж 50,5%</b> (соус на основе растительных масел), <b>филе цыпленка, помидоры свежие, салат айсберг, фирменный соус цезарь, орегано, чесночное масло.</b> | 550 | <b>На порцию:</b><br>Ж-73,6; Б-71,9; У-103,6<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-13,4; Б-13; У-18,9  | <b>На порцию:</b><br>1364,8/5704,8<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>248,1/1037  | Глютен, лактоза, курица, яйцапродукты, горчица | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u><b>Домашняя</b></u>  | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, ветчина кат в, помидоры, филе цыпленка, шампиньоны, соус цезарь, орегано, чесночное масло.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 575 | <b>На порцию:</b><br>Ж-44,7; Б-61,4; У-112,7<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-7,8; Б-10,7; У-19,6 | <b>На порцию:</b><br>1242,2/5192,3<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>216/902,8   | Глютен, лактоза, яйцапродукты, грибы, курица   | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u><b>Добрейшая</b></u> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, ветчина, помидоры, филе цыпленка, пепперони, соус цезарь, шампиньоны, лук красный, орегано, масло чесночное.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 595 | <b>На порцию:</b><br>Ж-66,6; Б-60,9; У-119<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-11,2; Б-10,2; У-20    | <b>На порцию:</b><br>1319,7/5516,3<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>221,8/927,1 | Глютен, лактоза, яйцапродукты, грибы, курица   | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |                                                                                                    |                                                                                |                                               |                                               |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Карбонара</b> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>соус цезарь, сыр моцарелла, бекон, пармезан, крымский лук, соус барбекю, орегано, масло чесночное</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 470 | <b>На порцию:</b><br>Ж-59,1; Б-48,5; У-112<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-12,6; Б-10,3; У-23,8   | <b>На порцию:</b><br>1356,7/5671<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>288,6/1206,4   | Глютен, лактоза, горчица, яйцапродукты        | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b>Жульен</b>    | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>соус цезарь</b> (майонез(масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, бензоат натрия, краситель пищевой В- каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), <b>филе цыпленка, шампиньоны свежие, лук красный, соус горчичный</b> (майонез (масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, семена горчицы, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль), <b>лук фри, орегано, чесночное масло.</b> | 575 | <b>На порцию:</b><br>Ж-72,5; Б-64,8; У-121,7<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-12,6; Б-11,2; У-21,2 | <b>На порцию:</b><br>1640,4/6856,8<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>285,2/1192,1 | Глютен, лактоза, грибы, горчица, яйцапродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |                                                                                                   |                                                                                |                                                  |                                               |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Морская</b> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>соус цезарь</b> (майонез (масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), <b>креветка тигровая, помидоры свежие, шампиньоны свежие, орегано, масло чесночное, соус том ям</b> (майонез, специи, тайская паста), <b>орегано, чесночное масло.</b> | 535 | <b>На порцию:</b><br>Ж-67,4; Б-39,9; У-116,5<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-12,6; Б-7,4; У-21,7 | <b>На порцию:</b><br>1455,8/6085,2<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>272,1/1137,3 | Глютен, морепродукты, лактоза,соя, яйцепродукты, | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b>Сырная</b>  | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>соус цезарь</b> (майонез (масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), <b>соус сырный</b> (майонез, соль, специи), <b>сыр «Гоюс», чеддер м.д.ж 45%</b> (сыр плавленый ломтевой), <b>орегано, чесночное масло.</b>                             | 488 | <b>На порцию:</b><br>Ж-78,9; Б-40,3; У-114,7<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-16,1; Б-8,2; У-23,5 | <b>На порцию:</b><br>1560,2/6521,6<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>319,7/1336,3 | Глютен, лактоза                                  | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |                                                                                                 |                                                                                |                                                   |                                               |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>4 Вкуса</b> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>Филе куриное жареное, соус томатный, сыр моцарелла тертый, бекон, фарш жареный, огурцы маринованные, помидор, лук криспи, масло чесночное, орегано, соус острый «Гриль», соус восточный «Цезарь», пепперони, соус барбекю копченый, лук крымский, шампиньоны, сыр пармезан, соус обычный «Горчичный»</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 565 | <b>На порцию:</b><br>Ж-60; Б-67,8; У-119,8<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-10,6; Б-12; У-21,2  | <b>На порцию:</b><br>1489,6/6226,5<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>263,6/1101,8 | Глютен, лактоза, курица, яйцепродукты, горчица    | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b>Парочка</b> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>соус цезарь</b> (майонез (масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), <b>креветка тигровая, помидоры свежие, шампиньоны свежие, орегано, масло чесночное, соус том ям</b> (майонез, специи, тайская паста), <b>томатный соус, помидоры, пепперони орегано, чесночное масло.</b> | 495 | <b>На порцию:</b><br>Ж-57,2; Б-39,8; У-112,8<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-11,5; Б-8; У-22,8 | <b>На порцию:</b><br>1309,7/5474,5<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>264,6/1106   | Глютен, морепродукты, лактоза, соя, яйцепродукты, | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

| Пиццы-половинки<br>(30 см) | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Выход,г | Пищевая ценность Ж.Б.У, г                                                                               | Энергетическая Ценность,<br>кКал/кДж                                             | Аллергены                                    | Рекомендации по<br>употреблению               |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Пицца Добрейшая</u>     | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, ветчина, помидоры, филе цыпленка, пепперони, соус Цезарь</b> (майонез(масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), <b>шампиньоны, лук красный, орегано, масло чесночное.</b> | 290     | <b>На порцию:</b><br>Ж-32,84; Б-30,09; У-60,58<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-11,33; Б-10,38; У-20,89 | <b>На порцию:</b><br>658,33/2751,82<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>227,01/948,90 | Глютен, лактоза, яйцапродукты, грибы, курица | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Пицца Домашняя</u>      | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, ветчина, помидоры, филе цыпленка, шампиньоны, соус Цезарь</b> (майонез(масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное,бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), <b>орегано,чесночное масло.</b>                           | 285     | <b>На порцию:</b><br>Ж-22,82; Б-30,87; У-56,30<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-8,00; Б-10,83; У-19,76  | <b>На порцию:</b><br>554,07/2316,01<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>194,41/812,63 | Глютен, лактоза, яйцапродукты, грибы, курица | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |                                                                                                                  |                                                                                            |                                               |                                               |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u><b>Пицца Жульен</b></u>     | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>соус Цезарь</b> (майонез(масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное,бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), <b>филе цыпленка, шампиньоны свежие, лук красный, соус горчичный</b> (майонез (масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, семена горчицы, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль), <b>лук фри,орегано, чесночное масло.</b> | 260 | <p><b>На порцию:</b><br/>Ж-29,19; Б-31,29; У-61,03</p> <p><b>На 100 грамм:</b><br/>Ж-11,22; Б-12,03; У-23,47</p> | <p><b>На порцию:</b><br/>554,07/2316,01</p> <p><b>На 100 грамм:</b><br/>243,06/1015,99</p> | Глютен, лактоза, грибы, горчица, яйцепродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u><b>Пицца Молодежная</b></u> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, сервелат в/к, ветчина, карбонад в/к,соус Цезарь</b> (майонез(масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное,бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), <b>орегано, чесночное масло.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 275 | <p><b>На порцию:</b><br/>Ж-28,17; Б-26,25; У-55,40</p> <p><b>На 100 грамм:</b><br/>Ж-10,24; Б-9,55; У-20,15</p>  | <p><b>На порцию:</b><br/>580,15/2425,03</p> <p><b>На 100 грамм:</b><br/>210,96/881,81</p>  | Глютен, лактоза, яйцепродукты, курица         | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u><b>Пицца Пепперони</b></u>  | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, помидоры, пепперони, орегано, чесночное масло.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 220 | <p><b>На порцию:</b><br/>Ж-24,04; Б-20,06; У-60,21</p> <p><b>На 100 грамм:</b><br/>Ж-10,92; Б-9,12; У-27,37</p>  | <p><b>На порцию:</b><br/>537,40/2246,33</p> <p><b>На 100 грамм:</b><br/>244,27/1021,05</p> | Глютен, лактоза                               | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

| Пицца Русская    | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Выход, г | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г                                                                                                                                                                                                   | Энергетическая Ценность,<br>кКал/кДж                                                                                                                                                      | Аллергены                                    | Рекомендации по<br>употреблению               |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Домашняя</u>  | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>бортик на выбор</b> (сыр моцарелла/сервелат в/к), <b>соус цезарь, ветчина, помидоры, филе цыпленка, шампиньоны, орегано, чесночное масло.</b>           | 1130     | <b>На порцию (колбасный борт):</b><br>Ж-97,7; Б-110,7; У-230<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-8,6; Б-9,8; У-20,3<br><b>На порцию (сырный борт):</b><br>Ж-102,3; Б-116,4; У-225,8<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-9; Б-10,3; У-19,9    | <b>На порцию (колбасный борт):</b><br>2589/10.822<br><b>На 100 грамм:</b><br>229,1/957,6<br><b>На порцию (сырный борт):</b><br>2549,1/10.655,2<br><b>На 100 грамм:</b><br>225,5/942,6     | Глютен, лактоза, яйцепродукты, грибы, курица | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>4 мяса</u>    | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>бортик на выбор</b> (сыр моцарелла/сервелат в/к), <b>томатный соус, филе цыпленка, сервелат, ветчина кат в, карбонад в/к, орегано, чесночное масло.</b> | 1090     | <b>На порцию (колбасный борт):</b><br>Ж-98,2; Б-121,3; У-221,5<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-9; Б-11,1; У-20,3<br><b>На порцию (сырный борт):</b><br>Ж-100,6; Б-126,7; У-230,5<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-9,2; Б-11,6; У-21,1 | <b>На порцию (колбасный борт):</b><br>2608,6/10.903,9<br><b>На 100 грамм:</b><br>239,3/1000,2<br><b>На порцию (сырный борт):</b><br>2594,6/10.845,4<br><b>На 100 грамм:</b><br>238/994,8  | Глютен, лактоза, курица                      | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Пепперони</u> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>бортик на выбор</b> (сыр моцарелла/сервелат в/к), <b>томатный соус, пепперони, орегано, чесночное масло</b>                                             | 960      | <b>На порцию (колбасный борт):</b><br>Ж-116,3; Б-81,5; У-224,6<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-12,1; Б-8,5; У-23,4<br><b>На порцию (сырный борт):</b><br>Ж-119,8; Б-87,1; У-226,9<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-12,4; Б-9; У-23,6  | <b>На порцию (колбасный борт):</b><br>2679,1/11.198,6<br><b>На 100 грамм:</b><br>279/1166,2<br><b>На порцию (сырный борт):</b><br>2652,6/11.087,8<br><b>На 100 грамм:</b><br>276,3/1154,9 | Глютен, лактоза                              | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Гавайская</u> | <b>Тесто, сыр Моцарелла м.д.ж 40%, ветчина кат в, бортик на выбор</b> (сыр моцарелла/сервелат в/к), <b>ананас консервированный, филе цыпленка, соус цезарь, орегано, чесночное масло</b>                                                                                                                                                  | 1150     | <b>На порцию (колбасный борт):</b><br>Ж-103,6; Б-118,1; У-239,8<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-9; Б-10,2; У-20,8<br><b>На порцию (сырный борт):</b><br>Ж-107,1; Б-123,7; У-242,2<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-9,3; Б-10,7; У-21  | <b>На порцию (колбасный борт):</b><br>2737,6/11.443<br><b>На 100 грамм:</b><br>238/994,8<br><b>На порцию (сырный борт):</b><br>2710,7/11.330,7<br><b>На 100 грамм:</b><br>235,7/985,2     | Глютен, лактоза, яйцепродукты, курица        | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |                                       |                                               |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Молодежная</b> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>бортик на выбор</b> (сыр моцарелла/сервелат в/к), <b>ветчина, карбонад в/к, томатный соус, Сервелат в/к, соус цезарь, орегано, чесночное масло.</b> | 1140 | <b>На порцию (колбасный борт):</b><br>Ж-117,1; Б-108,5; У-223,2<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-10,2; Б-9,5; У-19,5<br><b>На порцию (сырный борт):</b><br>Ж-124,8; Б-113,3; У-230,3<br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-10,9; Б-9,9; У-20,2 | <b>На порцию (колбасный борт):</b><br>2800,8/11.707,3<br><b>На 100 грамм:</b><br>245,6/1026,6<br><b>На порцию (сырный борт):</b><br>2843,8/11.887<br><b>На 100 грамм:</b><br>249,4/1042,4 | Глютен, лактоза, яйцепродукты, курица | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------|

| Итальянская Пицца 40 см | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Выход, г | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г                                                                            | Энергетическая<br>Ценность, кКал/кДж                                              | Аллергены                          | Рекомендации по<br>употреблению               |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Пицца Мандаринка        | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>карамельный крем</b> (сок от ананаса консервированного, сыр Креметта 65%, топинг «солёная карамель»), <b>мандарины консервированные</b> (мандарины, вода питьевая, сахар, регулятор кислотности: лимонная кислота), <b>ананас консервированный, апельсиновый джем</b> (апельсины свежие, глюкозный сироп, загуститель пектины, регулятор кислотности: лимонная кислота), <b>соус терияки.</b>                                                        | 800      | <b>На порцию:</b><br>Б-56,06; Ж-61,20; У-222<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-7,07; Ж-7,65; У-27,77     | <b>На порцию:</b><br>1663,80/6954,68<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>207,97/869,31 | Глютен, соя, лактоза, цитрусы      | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| Пицца с Тунцом          | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>соус цезарь</b> (майонез (масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), <b>тунец консервированный, помидоры свежие, огурцы маринованные, маслины, оливки, масло чесночное, орегано.</b> | 765      | <b>На порцию:</b><br>Б-54,28; Ж-85,30; У-166,46<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-7,09; Ж-11,15; У-21,76 | <b>На порцию:</b><br>1650,65/6899,72<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>215,77/901,92 | Глютен, соя, лактоза, морепродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |                                                                                                    |                                                                                |                                       |                                               |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>4 мяса</b>    | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, филе цыпленка, сервелат в/к, ветчина кат в, карбонад в/к, орегано, чесночное масло.</b>     | 840 | <b>На порцию:</b><br>Б-117,8; Ж-90,2; У-166,7<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-14; Ж-10,7; У-19,8  | <b>На порцию:</b><br>1950,3/8152,2<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>232,1/970,1  | Глютен, лактоза, курица,              | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b>Пепперони</b> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, помидоры, пепперони, орегано, чесночное масло.</b>                                          | 710 | <b>На порцию:</b><br>Б-70,7; Ж-122,4; У-165,8<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-9,9; Ж-17,2; У-23,3 | <b>На порцию:</b><br>2048,8/8563,9<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>288,5/1205,9 | Глютен, лактоза                       | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b>Гавайская</b> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>филе цыпленка, томатный соус, ананас консервированный, ветчина, соус цезарь, орегано, масло чесночное.</b> | 900 | <b>На порцию:</b><br>Б-113,4; Ж-99,2; У-178,4<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-12,6; Ж-11; У-19,8  | <b>На порцию:</b><br>2061/8614,9<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>229/957,2      | Глютен, лактоза, яйцепродукты, курица | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |                                                                                                    |                                                                                |                                |                                               |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Домашняя</b>   | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, ветчина кат в, помидоры, филе цыпленка, шампиньоны, соус цезарь, орегано, чесночное масло.</b> | 880 | <b>На порцию:</b><br>Б-104,6; Ж-90,2; У-168<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-11,8; Ж-10,2; У-19    | <b>На порцию:</b><br>1902,8/7953,7<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>216,2/903,7  | Глютен, лактоза, курица        | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b>Молодежная</b> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, сервелат в/к, ветчина кат в, карбонад в/к, Соус цезарь, орегано, чесночное масло.</b>          | 890 | <b>На порцию:</b><br>Б-129; Ж-162,9; У-211,8<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-11,3; Ж-14,2; У-18,6 | <b>На порцию:</b><br>2824,1/11.804,7<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>248,1/1037 | Глютен, лактоза, яйцепродукты, | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |                                                                                                            |                                                                                     |                                                |                                               |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>4 Вкуса</b> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>Филе куриное жареное, соус томатный, сыр моцарелла тертый, бекон, фарш жареный, огурцы маринованные, помидор, лук криспи, масло чесночное, орегано, соус острый «Гриль», соус восточный «Цезарь», пепперони, соус барбекю копченый, лук крымский, шампиньоны, сыр пармезан, соус обычный «Горчичный»</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  | 855 | <b>На порцию:</b><br>Б-168,55; Ж-110,12; У-206,63<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-19,71; Ж-12,88; У-24,17 | <b>На порцию:</b><br>2491,85/10.425,9<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>291,44/1219,38 | Глютен, лактоза, курица, яйцепродукты, горчица | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b>Цезарь</b>  | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>соус цезарь</b> (майонез (масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка). <b>м.д.ж 50,5%</b> (соус на основе растительных масел), <b>Филе цыпленка, помидоры свежие, салат айсберг, фирменный соус цезарь, орегано, чесночное масло.</b> | 790 | <b>На порцию:</b><br>Б-96,19; Ж-116,33; У-166,63<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-12,18; Ж-14,72; У-21,09  | <b>На порцию:</b><br>2098,2/8777<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>265,60/1111,27      | Глютен, лактоза, курица, яйцепродукты, горчица | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |                                                                                                          |                                                                                   |                                  |                                               |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Сырная</b> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>соус цезарь</b> (майонез (масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), <b>соус сырный</b> (майонез, соль, специи), <b>сыр «Гююс», чеддер м.д.ж 45%</b> (сыр плавленный ломтевой), <b>орегано, чесночное масло.</b>                     | 670 | <b>На порцию:</b><br>Б-44,36; Ж-106,96; У-110,99<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-9,09; Ж-21,92; У-22,74 | <b>На порцию:</b><br>1584,07/6621,1<br><b>На 100 грамм:</b><br>324,60/6627,75     | Глютен, лактоза                  | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b>Бургер</b> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, бекон в/к, фарш жаренный</b> (фарш куриный охлажденный, масло подсолнечное, соль), <b>маринованные огурцы, помидоры свежие, соус гриль</b> (майонез(масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, лук сушеный, паприка молотая, ароматизатор коптильный, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль), <b>лук фри, орегано, чесночное масло.</b> | 860 | <b>На порцию:</b><br>Б-113,32; Ж-89,99; У-175,08<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-13,18; Ж-10,46; У-20,4 | <b>На порцию:</b><br>1963,49/8215,24<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>228,31/955,24 | Глютен, лактоза, курица, горчица | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |                                                                                                          |                                                                                    |                                                   |                                               |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Добрейшая</u> | Тесто (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, ветчина, помидоры, филе цыпленка, пепперони, соус цезарь, шампиньоны, лук красный, орегано, масло чесночное.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 900 | <b>На порцию:</b><br>Б-99,47; Ж-93,02; У-187,42<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-11,05; Ж-10,33; У-20,82 | <b>На порцию:</b><br>1984,73/8304,11<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>220,526/922,68 | Глютен, лактоза, яйцепродукты, грибы, курица      | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Карбонара</u> | Тесто (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>соус цезарь, сыр моцарелла (м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>бекон, пармезан, крымский лук, соус барбекю, орегано, масло чесночное</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 720 | <b>На порцию:</b><br>Б-73,66; Ж-88,57; У-180,26<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Б-10,23; Ж-12,3; У-25,04  | <b>На порцию:</b><br>2092,71/8755,9<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>290,65/1216,08  | Глютен, лактоза, горчица, яйцепродукты            | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Парочка</u>   | Тесто (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>соус цезарь</b> (майонез (масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), <b>креветка тигровая, помидоры свежие, шампиньоны свежие, орегано, масло чесночное, соус том ям</b> (майонез, специи, тайская паста), <b>томатный соус, помидоры, пепперони орегано, чесночное масло.</b> | 700 | <b>На порцию:</b><br>Ж-90,1; Б-137,9; У-169,1<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-12,8; Б-19,7; У-24,1      | <b>На порцию:</b><br>2040,1/8527,6<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>291,4/1218       | Глютен, морепродукты, лактоза, соя, яйцепродукты, | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |                                                                                                      |                                                                              |                                                   |                                               |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Морская</b> | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>соус цезарь</b> (майонез (масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), <b>соус «том ям», шампиньоны, помидоры, креветки тигровые, , масло чесночное, орегано</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                | 755 | <b>На порцию:</b><br>Ж-97,2; Б-148,8; У-182,4<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-12,8; Б-19,7; У-24,1  | <b>На порцию:</b><br>2200,4/9197,6<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>291,4/1218 | Глютен, морепродукты, лактоза, соя, яйцепродукты, | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b>Жульен</b>  | <b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>соус цезарь</b> (майонез(масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), <b>филе цыпленка, шампиньоны свежие, лук красный, соус горчичный</b> (майонез (масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, семена горчицы, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль), <b>лук фри, орегано, чесночное масло.</b> | 810 | <b>На порцию:</b><br>Ж-104,3; Б-159,6; У-195,7<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-12,8; Б-19,7; У-24,1 | <b>На порцию:</b><br>2360,7/9867,7<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>291,4/1218 | Глютен, лактоза, грибы, горчица, яйцепродукты     | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

| Wok                | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Выход, г | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г                                                                          | Энергетическая Ценность,<br>кКал/кДж                                             | Аллергены                                               | Рекомендации по<br>употреблению               |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Море цыпа</u>   | <b>Лапша на выбор</b><br>(пшеничная/яичная), <b>филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>тайский соус, болгарский перец, морковь свежая, стручковая фасоль, креветки тигровые, куриный бульон</b> (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи), <b>масло кунжутное</b>         | 330      | <b>На порцию:</b><br>Ж-18,99; Б-23,63; У-67,33<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-5,76; Б-7,16; У-20,40 | <b>На порцию:</b><br>534,79/2235,42<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>162,06/677,41 | Глютен, соя, морепродукты, кунжут, цитрусовые, курица   | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Цыпа Вок</u>    | <b>Лапша на выбор</b><br>(пшеничная/яичная), <b>филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>тайский соус, болгарский перец, морковь, стручковая фасоль, соус терияки, масло кунжутное, лук крымский, куриный бульон</b> (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи).             | 330      | <b>На порцию:</b><br>Ж-18,79; Б-22,05; У-70,34<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-5,69; Б-6,68; У-21,32 | <b>На порцию:</b><br>538,69/2251,72<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>163,24/682,34 | Глютен, соя, кунжут, цитрусовые, курица                 | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Нежная цыпа</u> | <b>Лапша на выбор</b><br>(пшеничная/яичная), <b>филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>тайский соус, сливки, болгарский перец, шампиньоны, сыр Моцарелла м. д. ж 40%, крымский Лук, куриный бульон</b> (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи).                         | 330      | <b>На порцию:</b><br>Ж-24,82; Б-26,55; У-60,57<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-7,52; Б-8,05; У-18,35 | <b>На порцию:</b><br>517,89/2164,78<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>173,30/724,39 | Глютен, соя, кунжут, цитрусовые, лактоза, грибы, курица | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Жгучая Цыпа</u> | <b>Лапша на выбор</b><br>(пшеничная/яичная), <b>филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>тайский соус, шампиньоны, перец болгарский, морковь, соус Кимчи, куриный бульон</b> (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи), <b>кунжут белый, лук крымский, масло кунжутное,</b> | 330      | <b>На порцию:</b><br>Ж-19,66; Б-22,58; У-68,14<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-5,96; Б-6,84; У-20,65 | <b>На порцию:</b><br>539,83/2256,49<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>163,58/683,76 | Глютен, соя, кунжут, цитрусовые, грибы, курица          | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                               |                                                                                                                             |                                                                                                      |                                                             |                                               |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Хот боул с креветкой</u> | Лапша на выбор (пшеничная/яичная), <b>креветки тигровые, куриный бульон</b> (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи), <b>карбонад в/к, стручковая фасоль, перец болгарский, морковь, соус устричный</b> (чеснок, имбирь, соус устричный, соевый соус, сахар), <b>масло кунжутное, лук зеленый, лук фри, кунжут белый.</b>          | 330                                                           | <b>На порцию:</b><br>Ж-21,50; Б-15,91; У-44,78<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-6,51; Б-4,82; У-13,57                       | <b>На порцию:</b><br>436,25/1823,53<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>132,20/552,60                     | Глютен, соя, кунжут, цитрусовые, креветки                   | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Хот боул Гавайский</u>   | Лапша на выбор (пшеничная/яичная), <b>филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>куриный бульон</b> (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи), <b>соус терияки, ананас консервированный, перец болгарский, лук крымский, масло кунжутное, лук зеленый, лук фри, кунжут белый.</b> | 330                                                           | <b>На порцию:</b><br>Ж-22,63; Б-22,83; У-64,76<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-6,86; Б-6,92; У-19,62                       | <b>На порцию:</b><br>554,07/2316,02<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>167,90/701,82                     | Глютен, соя, кунжут, цитрусовые, курица                     | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Норм Вок</u>             | Лапша удон пшеничная, <b>сервелат в/к, карбонад в/к, соус на выбор</b> (томатный/сливочный), <b>лук красный, лук зеленый</b>                                                                                                                                                                                                                   | <b>Томатный соус:</b><br>280<br><b>Сливочный соус:</b><br>270 | <b>Томатный соус (на порцию):</b><br>Ж-31,7; Б-15,7; У-54,5<br><b>Сливочный соус (на порцию):</b><br>Ж-35,4; Б-15,3; У-61,9 | <b>Томатный соус (на порцию):</b><br>643,3/2688,9<br><b>Сливочный соус (на порцию):</b> 704,7/2945,6 | Глютен, в сливочном соусе - лактоза                         | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Тай рис</u>              | <b>Рис отварной, филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>куриный бульон</b> (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи), <b>стручковая фасоль, лук крымский, яичный меланж, соевый соус, соус терияки, кунжут белый.</b>                                                         | 330                                                           | <b>На порцию:</b><br>Ж-21,88; Б-36,71; У-65,87<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-6,84; Б-11,47; У-20,58                      | <b>На порцию:</b><br>607,23/2538,22<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>189,76/793,20                     | Яйцепродукты, цитрусовые, кунжут, соя, курица               | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Паэлья с креветками</u>  | <b>Рис отварной, филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>креветки тигровые, лук крымский, фасоль стручковая, меланж яичный, соевый соус, соус терияки, лимон, кунжут белый, куриный бульон</b> (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи).                                      | 330                                                           | <b>На порцию:</b><br>Ж-19,95; Б-33,80; У-58,41<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-6,23; Б-10,56; У-18,25                      | <b>На порцию:</b><br>548,38/2292<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>171,37/716,33                        | Яйцепродукты, цитрусовые, кунжут, соя, морепродукты, курица | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |                                                                                                        |                                                                                  |                                    |                                               |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u><b>Хот боул с курицей</b></u>        | <b>Лапша на выбор</b> (пшеничная/яичная), <b>нагетсы куриные</b> (филе цыпленка, кляр, сухари панко, масло фритюрное), <b>шампиньоны свежие, перец болгарский, лук крымский, соус базовый</b> (соус кисло-сладкий, бульон куриный, соевый соус), <b>куриный бульон</b> (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи), <b>масло кунжутное, лук зеленый, лук фри, кунжут белый.</b> | 330 | <b>На порцию:</b><br>Ж-25,93; Б-13,33; У-123,37<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-7,86; Б-4,04; У-37,38 | <b>На порцию:</b><br>780,15/3261,03<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>236,41/988,19 | Глютен, соя, кунжут, курица, грибы | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u><b>Хот боул Цыпленок Терияки</b></u> | <b>Лапша на выбор</b> (пшеничная/яичная), <b>филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>куриный бульон</b> (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи), <b>соус терияки, морковь свежая, перец болгарский, фасоль стручковая, масло кунжутное, лук зеленый, лук фри, кунжут белый.</b>                                        | 330 | <b>На порцию:</b><br>Ж-22,52; Б-23,87; У-62,76<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-6,82; Б-7,23; У-19,02  | <b>На порцию:</b><br>549,19/2295,61<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>166,42/695,63 | Глютен, грибы, курица, кунжут, соя | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u><b>Терияки рис</b></u>               | <b>Рис отварной, филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>куриный бульон</b> (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи), <b>перец болгарский, стручковая фасоль, морковь, соус терияки, бульон куриный, лук зеленый</b>                                                                                                    | 330 | <b>На порцию:</b><br>Ж-13,18; Б-23,42; У-73,52<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-7,32; У-4,12; У-22,98  | <b>На порцию:</b><br>506,38/2116,67<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>158,24/661,44 | Соя, курица                        | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u><b>Хот боул с митболами</b></u>      | <b>Лапша на выбор</b> (пшеничная/яичная), <b>соус сливочный (тайский соус, сливки), куриный бульон</b> (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи), <b>митболы</b> (мясо цыпленка-бройлера, вода, специи, натуральный ароматизатор копчения), <b>шампиньоны, перец болгарский, крымский лук, лук зеленый, кунжут белый, кунжутное масло, лук крипи</b>                          | 330 | <b>На порцию:</b><br>Ж-30,79; Б-29,97; У-59,18<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>Ж-9,33; Б-9,08; У-17,93  | <b>На порцию:</b><br>633,66/2648,70<br><br><b>На 100 грамм:</b><br>192,02/802,64 | Глютен, грибы, курица, кунжут,     | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

| Бизнес - ланч                  | Состав                                                                                                                                                                                                                                                            | Выход, г | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г            | Энергетическая ценность<br>кКал/кДж | Аллергены            | Рекомендации по употреблению                  |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------|-------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Лапша вок с курицей</u>     | Лапша пшеничная (удон), капуста свежая, филе цыпленка (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), морковь, соус тайский, стручковая фасоль, куриный бульон (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи).                      | 200      | На порцию:<br>Б-15,48; Ж-14,32; У-33,17 | На порцию:<br>323,54/1352,40        | Глютен, соя, цитрусы | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Рис вок с курицей</u>       | Рис отварной, капуста свежая, лук крымский, филе цыпленка (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), яичный меланж, соус устричный куриный бульон (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи), лук зеленый.                 | 200      | На порцию:<br>Б-22,18; Ж-17,03; У-30,67 | На порцию:<br>364,63/1524,15        | Глютен, соя, цитрусы | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Рис по-тайски с курицей</u> | Рис отварной, капуста свежая, филе цыпленка (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), фасоль стручковая, яичный меланж, соус теряки, соус соевый, куриный бульон (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи), кунжут белый | 200      | На порцию:<br>Б-22,38; Ж-16,70; У-32,37 | На порцию:<br>369,26/1543,51        | Глютен, соя, цитрусы | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

| Салаты                             | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Выход, г     | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г                                                                            | Энергетическая ценность<br>кКал/кДж                                                | Аллергены                                                  | Рекомендации по употреблению                  |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Греческий Салат</u>             | Помидоры свежие, огурцы свежие, перец болгарский свежий, салат айсберг свежий, сыр Фета м.д.ж 45%, оливки, лук красный, заправка для салата (масло оливковое, масло подсолнечное, концентрат лимона, соевый соус, соль, сахар).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 180          | На порцию:<br>Ж-5,8; Б-2,7; У-5                                                                         | На порцию:<br>84,2/351,9                                                           | Лактоза, соя, цитрусовые                                   | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Салат Цезарь с цыпленком</u>    | Салат айсберг свежий, филе цыпленка (филе куриной грудки запечённое), помидоры свежие, фирменный соус Цезарь (майонез, чеснок свежий, концентрат лимона, соевый соус, соус Горчичный (майонез (масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, семена горчицы, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль), сухарики (изделия хлебобулочные, масло подсолнечное, чеснок свежий, бульон куриный сухой), яйцо куриное 2С, сыр тертый пармезан м.д.ж 40% | 155/40(соус) | На порцию с соусом:<br>Ж-27,6; Б-23,8; У-4,8<br><br>На порцию без соуса:<br>Ж-8,2; Б-22,6; У-3,2        | На порцию: с соусом<br>363,3/1518,5<br><br>На порцию без соуса:<br>177,4/741,5     | Глютен, яйцапродукты, лактоза, цитрусовые, курица, горчица | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Салат Нисуаз</u>                | Салат айсберг свежий, фирменный соус Цезарь (майонез, чеснок свежий, концентрат лимона, соевый соус, соус Горчичный (майонез (масло подсолнечное, вода, яичный желток, загуститель: крахмал модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, молочная кислота, масло горчичное, семена горчицы, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль), помидоры свежие, яйцо куриное 2С, огурцы свежие, фасоль стручковая, картофель по-деревенски, тунец консервированный, маслины, оливки                                                                       | 155/40(соус) | На порцию с соусом:<br>Ж-8,52; Б-26,09,8; У-10,54<br><br>На порцию без соуса:<br>Ж-6,69; Б-7,32; У-8,94 | На порцию: с соусом<br>311,04/1300,14<br><br>На порцию без соуса:<br>125,14/523,08 | Глютен, яйцапродукты, лактоза, морепродукты, горчица       | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Морковь по-корейски (80 гр)</u> | Морковь по-корейски (морковь свежая, корейская заправка для моркови), масло кунжутное, кунжут белый                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 80           | На порцию:<br>Ж-2,49; Б-1,19,8; У-5,46<br><br>На 100 гр:<br>Ж-3,12; Б-1,48; У-6,83                      | На порцию:<br>49,04/204,99<br><br>На 100 гр:<br>61,30/256,23                       | Глютен, кунжут, горчица, яйцапродукты                      | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Капуста Кимчи (80 гр)</u>       | Капуста Кимчи (капуста пекинская, масло чесночное, паприка молотая, соевый соус, соус кимчи), масло кунжутное, кунжут белый                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 80           | На порцию:<br>Ж-0,08; Б-0,56,8; У-1,52<br><br>На 100 гр:<br>Ж-0,1; Б-0,7; У-1,90                        | На порцию:<br>9,04/37,79<br><br>На 100 гр:<br>11,30/47,23                          | Глютен, кунжут, горчица, яйцапродукты                      | Рекомендуется употребить в течение трех часов |



| Супы                  | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Выход, г                           | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г                                                                                               | Энергетическая ценность<br>кКал/кДж                                                                   | Аллергены                | Рекомендации по<br>употреблению               |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Куриный бульон</u> | <b>Куриный бульон</b> (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи), <b>лапша пшеничная удон, сухарики</b> (изделия хлебобулочные, масло подсолнечное, чеснок свежий, бульон куриный сухой), <b>яйцо 2С, укроп свежий.</b>                                                            | 300/30(сухарики)                   | <b>На порцию с сухариками:</b><br>Ж-7,8; Б-4,4; У-12<br><br><b>На порцию без сухариков:</b><br>Ж-2,1; Б-4,3; У-11,4        | <b>На порцию с сухариками:</b><br>162,3/678,4<br><br><b>На порцию без сухариков:</b><br>108,3/452,6   | Глютен, яйцапродукты     | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Том Ям</u>         | <b>Куриный бульон</b> (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи), <b>креветки тигровые, кокосовое молоко, тайские пасты, шампиньоны свежие, помидоры свежие, рыбный соус, сахар.</b>                                                                                               | 330<br><br>Доп. Рис<br>Гохан(70гр) | <b>На порцию без доп. риса:</b><br>Ж-17,9; Б-111,2; У-6,3<br><br><b>На порцию с доп. рисом:</b><br>Ж-18,2; Б-113,7; У-31,7 | <b>На порцию без доп. риса:</b><br>631,8/2640,9<br><br><b>На порцию с доп. рисом:</b><br>759,2/3173,4 | Морепродукты, грибы, соя | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Солянка</u>        | <b>Куриный бульон</b> (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи), <b>ветчина, сервелат в/к, карбонад в/к, лук красный, маринованные огурцы, кетчуп, маслины, лимон свежий.</b>                                                                                                     | 330                                | <b>На порцию:</b><br>Б-34; Ж-5,4; У-4,32                                                                                   | <b>На порцию:</b><br>203/848,5                                                                        | Цитрусовые, курица       | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Харчо</u>          | <b>Куриный бульон</b> (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи), <b>филе куриное жареное, лук крымский, соус томатный, укроп, соевый соус, рис гохан</b>                                                                                                                          | 330                                | <b>На порцию:</b><br>Ж-0,7; Б-16,6; У-13                                                                                   | <b>На порцию:</b><br>135,5/566,3                                                                      | Глютен, курица, соя      | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Суп с Клецками</u> | <b>Куриный бульон</b> (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи), <b>клецки</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>митболы</b> (мясо цыпленка-бройлера, вода, специи, натуральный ароматизатор копчения), <b>укроп</b> | 330                                | <b>На порцию:</b><br>Ж-4,38; Б-38,95; У-1,71                                                                               | <b>На порцию:</b><br>202,05/844,57                                                                    | Глютен, курица, соя      | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

| Горячие роллы          | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                    | Выход, г | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г                   | Энергетическая ценность,<br>кКал    | Аллергены                                                | Рекомендации по<br>употреблению               |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Океания</u>         | <b>Рис</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>кляр</b> (мука пшеничная, вода очищенная, соль), <b>сухари панко, огурец, крабовые палочки, сыр Креметта м.д.ж 65%, соус Унаги, икра Масаго, кунжут, водоросли нори</b>                            | 260      | <b>На порцию:</b><br>Б-17,5; Ж-23,3; У-119,2   | <b>На порцию:</b><br>756,5/3161,1   | Глютен, морепродукты, яйцапродукты, лактоза, соя, кунжут | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Исландия бум</u>    | <b>Рис</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>кляр</b> (мука пшеничная, вода очищенная, соль), <b>соус Спайс, сухари панко, огурец, креветки тигровые, сыр моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>водоросли нори.</b> | 240      | <b>На порцию:</b><br>Б-17,1; Ж-13,5; У-106     | <b>На порцию:</b><br>614,8/2569,8   | Глютен, яйцапродукты, морепродукты, лактоза              | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Мечта Антиба</u>    | <b>Рис</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>кляр</b> (мука пшеничная, вода очищенная, соль), <b>форель, сухари панко, огурец, томаты, майонез Хелманс м.д.ж 78%, соус унаги, кунжут, водоросли нори.</b>                                       | 240      | <b>На порцию:</b><br>Б-15,5; Ж-11,9; У-107,6   | <b>На порцию:</b><br>599,8/2507,1   | Глютен, яйцапродукты, морепродукты, лактоза, соя, кунжут | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Темпура Люкс</u>    | <b>Рис</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>кляр</b> (мука пшеничная, вода очищенная, соль), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%, креветки тигровые, сухари панко, икра Масаго оранжевая, водоросли нори.</b>                                            | 230      | <b>На порцию:</b><br>Б-16,6; Ж-12,3; У-105,5   | <b>На порцию:</b><br>600,1/2508,4   | Глютен, яйцапродукты, морепродукты, лактоза              | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Сагасс</u>          | <b>Рис</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>кляр</b> (мука пшеничная, вода очищенная, соль), <b>угорь, соус Спайс, сухари панко, сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори.</b>                                                                   | 220      | <b>На порцию:</b><br>Б-13,2; Ж-16,7; У-107,9   | <b>На порцию:</b><br>635,6/2656,8   | Глютен, яйцапродукты, морепродукты, лактоза              | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Бонито хот ролл</u> | <b>Рис готовый</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар, <b>сыр творожный Креметта (м.д.ж 65%), огурцы, водоросли нори, стружка тунца сушеная, обрезь форели, кляр</b> (мука пшеничная, вода очищенная, соль).                                          | 245      | <b>На порцию:</b><br>Б-23,82; Ж-9,45; У-112,24 | <b>На порцию:</b><br>629,38/2633,33 | Глютен, морепродукты                                     | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

| Шауролл                          | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                         | Выход, г | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г                    | Энергетическая ценность<br>кКал/кДж | Аллергены            | Рекомендации по<br>употреблению               |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Шауролл с беконом</u>         | <b>Рис готовый</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр творожный Креметта 65%, огурцы свежие, водоросли нори, панировочные сухари, кляр</b> (мука пшеничная, вода очищенная, соль), <b>масло для фри, бекон в\к, кунжут белый, помидор конкасе</b> | 345      | <b>На порцию:</b><br>Б-34,22; Ж-13,53; У-156,56 | <b>На порцию:</b><br>884,90/3702,42 | Глютен, морепродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Шауролл со снежным крабом</u> | <b>Рис готовый</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр творожный Креметта 65%, огурцы свежие, водоросли нори, крабовое мясо, кунжут черный</b>                                                                                                     | 300      | <b>На порцию:</b><br>Б-18,59; Ж-8,76; У-136,83  | <b>На порцию:</b><br>700,51/2930,93 | Глютен, морепродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Шауролл с тунцом</u>          | <b>Рис готовый</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр творожный Креметта 65%, огурцы свежие, тунец консервированный, водоросли нори, кунжут белый</b>                                                                                             | 290      | <b>На порцию:</b><br>Б-17,74; Ж-12,19; У-132,93 | <b>На порцию:</b><br>712,38/2977,75 | Глютен, морепродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

| Традиционные роллы            | Состав                                                                                                                                                     | Выход, г | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г                 | Энергетическая ценность,<br>кКал/кДж | Аллергены                                | Рекомендации по употреблению                  |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Унаги маки</u>             | Рис (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>угорь, огурец, соус унаги, кунжут белый, водоросли нори.</b>                               | 170      | <b>На порцию:</b><br>Б-12,8; Ж- 4,7; У- 109  | <b>На порцию:</b><br>529,5/2213,3    | Морепродукты, соя, кунжут                | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Ханами</u>                 | Рис (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%, королевские креветки, соус Спайс, икра Масаго, водоросли нори.</b> | 190      | <b>На порцию:</b><br>Б-17,1; Ж-21,1; У-103,9 | <b>На порцию:</b><br>673,9/2819,6    | Лактоза, морепродукты, яйцепродукты, соя | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Калифорния</u>             | Рис (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>икра Масаго, крабовые палочки, огурец, майонез Хелманс, водоросли нори.</b>                | 230      | <b>На порцию:</b><br>Б-14,4; Ж- 8,5; У-84,5  | <b>На порцию:</b><br>472,1/1973,4    | Морепродукты, яйцепродукты, соя          | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Калифорния с креветкой</u> | Рис (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>икра Масаго, королевские креветки, огурец, майонез Хелманс м.д.ж 78%, водоросли нори.</b>  | 230      | <b>На порцию:</b><br>Б-16,5; Ж-11,8; У-84,3  | <b>На порцию:</b><br>509,4/2129,3    | Морепродукты, яйцепродукты, соя          | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Канадский</u>              | Рис (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>угорь, форель, сыр Креметте 65%, огурец, соус унаги, кунжут, водоросли нори.</b>           | 220      | <b>На порцию:</b><br>Б-17,6; Ж-12; У-101,1   | <b>На порцию:</b><br>582,8/2436,1    | Морепродукты, лактоза, соя, кунжут       | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Вулкан</u>                 | Рис (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>соус Лава, форель, огурец, водоросли нори.</b>                                             | 200      | <b>На порцию:</b><br>Б-13,5; Ж-25,4; У-93,1  | <b>На порцию:</b><br>655/2737,9      | Морепродукты, яйцепродукты               | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Мраморный</u>              | Рис (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%, форель, лук фри, соус унаги, водоросли нори.</b>                   | 180      | <b>На порцию:</b><br>Б-15,7; Ж-13,2; У-110,2 | <b>На порцию:</b><br>622,4/2601,6    | Морепродукты, лактоза, соя               | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Филадельфия с огурцом</u>  | Рис (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>форель, сыр Креметта м.д.ж 65%, огурец, водоросли нори.</b>                                | 220      | <b>На порцию:</b><br>Б-20,8; Ж-10,9; У-94    | <b>На порцию:</b><br>557,3/2329,5    | Морепродукты, лактоза                    | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Филадельфия стандарт</u>   | Рис (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>форель, сыр Креметта м.д.ж 65%, водоросли нори.</b>                                        | 220      | <b>На порцию:</b><br>Б-21,8; Ж-16,2; У-94,3  | <b>На порцию:</b><br>610,7/2552,7    | Морепродукты, лактоза                    | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                                |                                                                                                                                                                                                                                            |     |                                              |                                   |                                                    |                                               |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b><u>Карибская диета</u></b>  | <b>Рис</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>форель, сыр Крметта м.д.ж 65%, соус унаги, водоросли нори.</b>                                                                                                      | 170 | <b>На порцию:</b><br>Б-13,3; Ж-7,9; У-94,6   | <b>На порцию:</b><br>503,6/2105   | Морепродукты, лактоза, соя                         | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Цезарь ролл</u></b>      | <b>Рис</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>филе цыпленка, замес Цезарь</b> (укроп, лук, моцарелла), салат айсберг, помидор свежий, сухари хлебные, лук жареный, соус унаги, лук зеленый свежий, водоросли нори | 230 | <b>На порцию:</b><br>Б-21,5; Ж-7,5; У-108,9  | <b>На порцию:</b><br>589,5/2464,1 | Глютен, лактоза, курица, соя, яйцепродукты, курица | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Жара Аляски</u></b>      | <b>Рис</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Крметта м.д.ж 65%, крабовые палочки, яичный блин, огурцы свежие, лук жареный, соус унаги, водоросли нори</b>                                                    | 240 | <b>На порцию:</b><br>Б-17,6; Ж-21,8; У-114   | <b>На порцию:</b><br>723,2/3022,9 | Глютен, морепродукты, лактоза, соя,                | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>French Kiss</u></b>      | <b>Рис</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Крметта м.д.ж 65%, форель, соус унаги, водоросли нори.</b>                                                                                                      | 190 | <b>На порцию:</b><br>Б-14,8; Ж-12,3; У-95,9  | <b>На порцию:</b><br>562,5/2351,2 | Лактоза, морепродукты, соя                         | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Морской царь</u></b>     | <b>Рис</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>форель, сыр Крметте м.д.ж 65%, огурец, кунжут, водоросли нори.</b>                                                                                                  | 190 | <b>На порцию:</b><br>Б-15; Ж-12,5; У-94      | <b>На порцию:</b><br>549,7/2297,7 | Морепродукты, лактоза, кунжут                      | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Море унаги</u></b>       | <b>Рис</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>угорь, творожный сыр Крметте м.д.ж 65%, яичный блин, форель, огурец, соус унаги, водоросли нори</b>                                                                 | 240 | <b>На порцию:</b><br>Б-23,7; Ж-15,5; У-117,6 | <b>На порцию:</b><br>705/2946,9   | Морепродукты, лактоза, яйцепродукты, соя           | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Атлантик Вулкан</u></b>  | <b>Рис</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>творожный сыр Крметта м.д.ж 65%, огурец, тигровые креветки, соус Спайс, стружка тунца, водоросли нори.</b>                                                          | 215 | <b>На порцию:</b><br>Б-22,2; Ж-14,9; У-119,3 | <b>На порцию:</b><br>700,4/2927,6 | Лактоза, морепродукты, яйцепродукты                | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Филадельфия лайт</u></b> | <b>Рис</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>форель, творожный сыр Крметте м.д.ж 65%, огурец, водоросли нори.</b>                                                                                                | 180 | <b>На порцию:</b><br>Б-16,7; Ж-9; У-109      | <b>На порцию:</b><br>584/2441,1   | Лактоза, морепродукты                              | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                       |     |                                                 |                                     |                      |                                               |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------|
| <b><u>Ролл с беконом</u></b>     | <b>Рис готовый</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар, <b>огурцы, водоросли Нори, сыр творожный Креметта м.д.ж 65%, лук зеленый, бекон в\к, спайс</b> (соус Мивимекс, соус Кимчи, майонез ХЕЛМАНС, перец красный молотый, чеснок) | 235 | <b>На порцию:</b><br>Б-28,13; Ж-19,07; У-103,45 | <b>На порцию:</b><br>697,92/2920,09 | Глютен, морепродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Каппа маки</u></b>         | <b>Рис готовый</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар, <b>огурцы, водоросли Нори, кунжут белый</b>                                                                                                                                | 100 | <b>На порцию:</b><br>Б-5,46; Ж-0,78; У-58,44    | <b>На порцию:</b><br>262,65/1098,92 | Глютен, морепродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Сяки маки</u></b>          | <b>Рис готовый</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар, <b>водоросли Нори, васаби, обреза форели</b>                                                                                                                               | 100 | <b>На порцию:</b><br>Б-9,32; Ж-2,36; У-58,06    | <b>На порцию:</b><br>290,79/1216,66 | Глютен, морепродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Сяке бонито</u></b>        | <b>Рис готовый</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли Нори, сыр Креметта 65%, огурцы, икра тобико, соус спайс, форель, стружка тунца сушеная.</b>                                                                  | 215 | <b>На порцию:</b><br>Б-18,90; Ж-22,63; У-89,06  | <b>На порцию:</b><br>635,56/2656,64 | Глютен, морепродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Ролл Тунец классик</u></b> | <b>Рис готовый</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли Нори, сыр Креметта 65%, огурцы, икра тобико, соус спайс, тунец консервированный, лук зеленый</b>                                                             | 205 | <b>На порцию:</b><br>Б-13,70; Ж-17,13; У-89,07  | <b>На порцию:</b><br>565,21/2362,58 | Глютен, морепродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Ролл Унаги дуэт</u></b>    | <b>Рис готовый</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли Нори, сыр Креметта 65%, помидоры конкассе, угорь, форель, соус спайс, соус унаги, лук зеленый</b>                                                            | 225 | <b>На порцию:</b><br>Б-16,42; Ж-17,68; У-95,11  | <b>На порцию:</b><br>605,19/2529,69 | Глютен, морепродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Ролл Унаги классик</u></b> | <b>Рис готовый</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли Нори, сыр Креметта 65%, огурцы, соус спайс, лук зелёный, угорь, кунжут белый</b>                                                                             | 220 | <b>На порцию:</b><br>Б-15,49; Ж-27,58; У-95,32  | <b>На порцию:</b><br>691,45/2890,26 | Глютен, морепродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

| Дополнительно               | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Выход, г | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г       | Энергетическая ценность,<br>кКал/кДж | Аллергены                                     | Рекомендации по<br>употреблению               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <u>Рис для Том-яма</u>      | Рис готовый (рис круглозерный отварной)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 70       | На порцию:<br>Ж-0,4; Б-2,5; У-25   | На порцию:<br>124,8/521,6            |                                               | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Соус Грибной</u>         | Майонез (масло подсолнечное, вода, <b>яичный желток</b> . загуститель: <b>крахмал модифицированный</b> , ксантановая камедь. сахар, уксусная кислота, соль, <b>молочная кислота</b> , <b>масло горчичное</b> . лук сушеный, бензоат натрия. краситель пищевой В-каротин), сахар, соль, <b>грибы белые, специи</b> .                                       | 50       | На порцию:<br>Ж-28,2; Б-0,2; У-1,9 | На порцию:<br>262,5/1097,2           | Глютен, яйцепродукты, лактоза, грибы, горчица | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Соус Гриль</u>           | Майонез (масло подсолнечное, вода, <b>яичный желток</b> . загуститель: <b>крахмал модифицированный</b> , ксантановая камедь. сахар, уксусная кислота, соль, <b>молочная кислота</b> , масло горчичное. лук сушеный, паприка молотая, аромат копчения, бензоат натрия. краситель пищевой В-каротин), сахар, соль.                                          | 50       | На порцию:<br>Ж-28,5; Б-0,2; У-1,7 | На порцию:<br>264,5/1105,6           | Глютен, яйцепродукты, лактоза, горчица        | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Соус Песто по-русски</u> | Майонез (масло подсолнечное, вода, <b>яичный желток</b> . загуститель: <b>крахмал модифицированный</b> , ксантановая камедь. сахар, уксусная кислота, соль, <b>молочная кислота</b> , масло горчичное. лук сушеный. краситель пищевой В-каротин), сахар, соль, орегано, специи, <b>укроп</b> .                                                            | 50       | На порцию:<br>Ж-22,4; Б-3; У-1,7   | На порцию:<br>221,4/925,4            | Глютен, яйцепродукты, лактоза, горчица        | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Соус Сырный</u>          | Майонез (масло подсолнечное, вода, <b>яичный желток</b> , загуститель: <b>крахмал</b> модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, <b>молочная кислота</b> , масло горчичное, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), порошок сырный | 50       | На порцию:<br>Ж-28,2; Б-0,2; У-1,9 | На порцию:<br>262,5/1097,2           | Глютен, яйцепродукты, лактоза, горчица        | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <u>Соус Цезарь</u>          | Майонез (масло подсолнечное, вода, <b>яичный желток</b> , загуститель: <b>крахмал</b> модифицированный, ксантановая камедь, сахар, уксусная кислота, соль, <b>молочная кислота</b> , масло горчичное, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка).                | 50       | На порцию:<br>Ж-25; Б-1,5; У-2     | На порцию:<br>239,2/999,8            | Глютен, яйцепродукты, лактоза, горчица        | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

|                        |                                            |    |                                          |                                 |        |                                               |
|------------------------|--------------------------------------------|----|------------------------------------------|---------------------------------|--------|-----------------------------------------------|
| <b><u>Сухарики</u></b> | Пшеничный хлеб, специи, масло растительное | 30 | <b>На порцию:</b><br>Ж-5,6; Б-0,1; У-0,5 | <b>На порцию:</b><br>53,9/225,3 | Глютен | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
|------------------------|--------------------------------------------|----|------------------------------------------|---------------------------------|--------|-----------------------------------------------|

| Десерты                     | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Выход, г | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г                  | Энергетическая ценность,<br>кКал/кДж | Аллергены                                                      | Рекомендации по употреблению                     |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <u>Сырники</u>              | Творожный продукт м.д.ж. 18%,<br>яичный меланж пастеризованный,<br>сахарный песок, мука пшеничная<br>высший сорт, масло растительное,<br>соль, ванилин.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 150      | <b>На порцию:</b><br>Б-11,25; Ж-11,85; У-24,5 | <b>На порцию:</b><br>250/1043        | Глютен, лактоза, яйцапродукты                                  | Рекомендуется употребить в<br>течение трех часов |
| <u>Чизкейк классический</u> | Творог, сахар, змж (растительные<br>масла, антиокислитель концентрат<br>смеси токоферолов), мука пшеничная<br>в.с., маргарин, молоко сухое обезжир,<br>вода, мальтодекстрин, сухой яичный<br>меланж, комплексная пищевая добавка<br>(стабилизаторы, загустители, пектин,<br>декстроза), соль, молочный белок,<br>эмульгатор моно- и диглицериды<br>жирных кислот, сорбат калия,<br>ароматизатор «Ванилин», сода<br>пищевая.                                                                                                                      | 100      | <b>На порцию:</b><br>Б-7; Ж-23; У-29          | <b>На порцию:</b><br>351/1467,1      | Глютен, лактоза,<br>яйцапродукты,орехи, соя, кокос             | Рекомендуется употребить в<br>течение трех часов |
| <u>Чизкейк клубничный</u>   | Творог, сахар, змж (растительные<br>масла, антиокислитель концентрат<br>смеси токоферолов), мука пшеничная<br>в.с., маргарин, наполнитель фруктовый<br>«Клубника», молоко сухое обезжир,<br>вода, мальтодекстрин, сухой яичный<br>меланж, комплексная пищевая добавка<br>(стабилизаторы, загустители,<br>декстроза), соль, молочный белок,<br>эмульгатор моно- и диглицериды<br>жирных кислот, консервант,<br>ароматизатор «Ванилин», сода<br>пищевая, ароматизатор «Клубника».                                                                  | 100      | <b>На порцию:</b><br>Б-6,5; Ж-22; У-31        | <b>На порцию:</b><br>348/1454,6      | Глютен, лактоза,<br>яйцапродукты,орехи, соя, кокос             | Рекомендуется употребить в<br>течение трех часов |
| <u>Чизкейк шоколадный</u>   | Творог, сахар, змж (растительные<br>масла (пальмовое, подсолнечное),<br>антиокислитель концентрат смеси<br>токоферолов), мука пшеничная в.с.,<br>маргарин, молоко сухое обезжиренное,<br>какао-порошок, вода, мальтодекстрин,<br>сухой яичный меланж, шоколад<br>темный, комплексная пищевая<br>добавка (стабилизаторы), загустители,<br>кокосовое масло, соль, молочный<br>белок, эмульгатор моно- и<br>диглицериды жирных кислот,<br>консервант, ароматизатор «Ванилин»,<br>лимонная кислота, гидрокарбонат<br>натрия, ароматизатор «Шоколад». | 100      | <b>На порцию:</b><br>Б-7; Ж-22; У-30          | <b>На порцию:</b><br>346/1446,2      | Глютен, лактоза,<br>яйцапродукты,шоколад, орехи,<br>соя, кокос | Рекомендуется употребить в<br>течение трех часов |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                     |     |                                               |                                    |                               |                                               |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b><u>Творожные шарики</u></b>                   | <b>Творожный продукт</b> , сухой яичный меланж, манная крупа, сахар, мука пшеничная, загустители E1422, E1414, молочная сыворотка, мальтодекстрин, ароматизаторы.                                                   | 150 | <b>На порцию:</b><br>Б-21; Ж-25,5; У-15       | <b>На порцию:</b><br>375/1567.5    | Глютен, лактоза, яйцапродукты | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Шарики в карамели</u></b>                  | <b>Тесто для пиццы</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>топпинг, соль экстра</b>                                                                      | 130 | <b>На порцию:</b><br>Б-7,63; Ж-6,94; У-81,56  | <b>На порцию:</b><br>449,4/1880,29 | Глютен, лактоза               | Рекомендуется употребить в течение трех часов |
| <b><u>Коричные шарики с творожным кремом</u></b> | <b>Тесто для пиццы</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>топпинг, соль экстра, сок от ананаса консервированный, сыр творожный Креметта 65%, корица</b> | 190 | <b>На порцию:</b><br>Б-9,37; Ж-13,19; У-84,26 | <b>На порцию:</b><br>493,27/206187 | Глютен, лактоза               | Рекомендуется употребить в течение трех часов |

| Горячие напитки               | Состав                                                                                              | Выход, г  | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г      | Энергетическая ценность,<br>кКал/кДж | Аллергены | Рекомендации по употреблению   |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------|--------------------------------------|-----------|--------------------------------|
| <u>Американо 0,180 л</u>      | Вода, эспрессо                                                                                      | 180мл     | -                                 | -                                    | -         | Рекомендуется употребить сразу |
| <u>Американо 0,280 л</u>      | Вода, эспрессо                                                                                      | 280мл     | -                                 | -                                    | -         | Рекомендуется употребить сразу |
| <u>Капучино 0,230 л</u>       | Молоко, эспрессо                                                                                    | 230мл     | На порцию:<br>Б-3,5; Ж-3,7; У-5,4 | На порцию:<br>68,5/286,4             | Лактоза   | Рекомендуется употребить сразу |
| <u>Капучино 0,330 л</u>       | Молоко, эспрессо                                                                                    | 330мл     | На порцию:<br>Б-5,3; Ж-5,6; У-8,2 | На порцию:<br>104,3/435,9            | Лактоза   | Рекомендуется употребить сразу |
| <u>Капучино 0,400 л</u>       | Молоко, эспрессо                                                                                    | 400мл     | На порцию:<br>Б-7,5; Ж-8; У-11,8  | На порцию:<br>149/622,8              | Лактоза   | Рекомендуется употребить сразу |
| <u>Латте 0,230 л</u>          | Молоко, эспрессо                                                                                    | 230мл     | На порцию:<br>Б-3,5; Ж-3,7; У-5,4 | На порцию:<br>68,5/286,4             | Лактоза   | Рекомендуется употребить сразу |
| <u>Латте 0,330 л</u>          | Молоко, эспрессо                                                                                    | 330мл     | На порцию:<br>Б-5,3; Ж-5,6; У-8,2 | На порцию:<br>104,3/435,9            | Лактоза   | Рекомендуется употребить сразу |
| <u>Латте 0,400л</u>           | Молоко, эспрессо                                                                                    | 400мл     | На порцию:<br>Б-7,5; Ж-8; У-11,8  | На порцию:<br>149/622,8              | Лактоза   | Рекомендуется употребить сразу |
| <u>Чай IN-STIK (в стиках)</u> | Чай зеленый с жасмином / Чай<br>красный Экзотические фрукты / Чай<br>черный / Чай черный с чабрецом | 250/330мл | -                                 | -                                    | -         | Рекомендуется употребить сразу |

| Авторские горячие напитки | Состав                                                                                                                                                                                                                               | Выход, г | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г         | Энергетическая ценность,<br>кКал/кДж | Аллергены            | Рекомендации по употреблению   |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------|--------------------------------------|----------------------|--------------------------------|
| <u>Зимняя Черника</u>     | Сахар; вода питьевая очищенная; черника свежемороженая; регулятор кислотности — лимонная кислота; ароматизатор пищевой — экстракт мяты; консервант — сорбат калия; лимон, имбирь, сок от консервированных ананасов                   | 330 мл   | На порцию:<br>Б-0,24; Ж-0,06; У-30,4 | На порцию:<br>123,3/515,3            | Цитрусовые, фруктоза | Рекомендуется употребить сразу |
| <u>Тепло Апельсина</u>    | Сахар; вода питьевая очищенная; персики свежемороженые; сок маракуйи; регулятор кислотности — лимонная кислота; ароматизаторы пищевые; консервант — сорбат калия; пищевой краситель; лимон, имбирь, сок от консервированных ананасов | 330 мл   | На порцию:<br>Б-0,39; Ж-0,17; У-30,9 | На порцию:<br>127,1/531,2            | Цитрусовые, фруктоза | Рекомендуется употребить сразу |
| <u>Яблочный штрудель</u>  | Сахар; яблоки свежемороженые; вода питьевая очищенная; корица молотая; регулятор кислотности — лимонная кислота; ароматизаторы пищевые; консервант — сорбат калия; лимон, имбирь, сок от консервированных ананасов                   | 330 мл   | На порцию:<br>Б-0,35; Ж-0,09; У-31,4 | На порцию:<br>127,8/534,2            | Цитрусовые, фруктоза | Рекомендуется употребить сразу |

| Авторские прохладительные напитки | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Выход, мл | Пищевая ценность<br>Ж.Б.У, г                      | Энергетическая ценность,<br>кКал/кДж   | Аллергены                                                         | Рекомендации по употреблению   |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <u>Лимонад Манго-Маракуйя</u>     | <b>Добрый лимон лайм</b> (очищенная вода, сахар, регулятор кислотности(лимонная кислота, цитрат натрия 3-замещенный),натуральные ароматизаторы, консервант бензоат натрия, подсластители (цикломат натрия, ацесульфамкалия, сукралоза, сахаринат натрия), пеногаситель полидиметилсилоксан), <b>мандарины консервированные, основа для напитков манго-маракуйя, основа для холодных напитков</b> (лимон, основа для напитков манго-маракуйя, сироп зеленая мята, сок от ананасов консервированных) | 330       | <b>На порцию:</b><br><br>Б-0,25; Ж-0,096; У-46,8  | <b>На порцию:</b><br><br>189,06/791,56 | Натуральные ароматизаторы, сахароза, цитрусы, экзотические фрукты | Рекомендуется употребить сразу |
| <u>Мохито Клубничный</u>          | <b>Добрый лимон лайм</b> (очищенная вода, сахар, регулятор кислотности(лимонная кислота, цитрат натрия 3-замещенный),натуральные ароматизаторы, консервант бензоат натрия, подсластители (цикломат натрия, ацесульфамкалия, сукралоза, сахаринат натрия), пеногаситель полидиметилсилоксан), <b>лимон, основа для напитков мохито клубничный, основа для холодных напитков</b> (лимон, основа для напитков манго-маракуйя, сироп зеленая мята, сок от ананасов консервированных)                   | 330       | <b>На порцию:</b><br><br>Б-0,56; Ж-0,116; У-47,06 | <b>На порцию:</b><br><br>191,52/801,85 | Натуральные ароматизаторы, сахароза, цитрусы, экзотические фрукты | Рекомендуется употребить сразу |
| <u>Мохито с огурцом</u>           | <b>Добрый лимон лайм</b> (очищенная вода, сахар, регулятор кислотности(лимонная кислота, цитрат натрия 3-замещенный),натуральные ароматизаторы, консервант бензоат натрия, подсластители (цикломат натрия, ацесульфамкалия, сукралоза, сахаринат натрия), пеногаситель полидиметилсилоксан), <b>огурец, основа для напитков мохито, основа для холодных напитков</b> (лимон, основа для напитков манго-маракуйя, сироп зеленая мята, сок от ананасов консервированных)                             | 330       | <b>На порцию:</b><br><br>Б-0,25; Ж-0,066; У-45,23 | <b>На порцию:</b><br><br>182,51/764,13 | Натуральные ароматизаторы, сахароза, цитрусы, экзотические фрукты | Рекомендуется употребить сразу |