

Шаурма	Состав	Выход, г	Пищевая ценность Ж.Б.У, г	Энергетическая ценность, 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 L 400 XXL 500	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> М: Ж-47,2; Б-37,7; У-44,8 L: Ж-65,8; Б-52,2; У-68,9 XXL: Ж-82,9; Б-64,5; У-85,8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-18,1; Б-17; У-22,3	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> М: 809/3385,1 L: 1077/4506,5 XXL: 1347,9/5639,6 <b>На 100 грамм:</b> 320,8/1342,5	Глютен, яйцепродукты, мясо цыпленка	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 L 400 XXL 500	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> М: Ж-52,4; Б-45; У-49,6 L: Ж-71,2; Б-57,5; У-67 XXL: Ж-90; Б-71,5; У-83,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-19,9; Б-18,8; У-21,7	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> М: 850,34/3557,8 L: 1138,9/4765,5 XXL: 1429,3/5980,4 <b>На 100 грамм:</b> 341/1427,5	Глютен, яйцепродукты, лактоза, мясо цыпленка	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, картофель фри, лук красный.</b>	M 300 L 400 XXL 500	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> М: Ж-49,9; Б-43,6; У-52,1 L: Ж-67,7; Б-55,1; У-71,5 XXL: Ж-85,5; Б-68,1; У-72,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-18,7; Б-18; У-23,1	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> М: 831,9/3480,7 L: 1115,2/4666 XXL: 1400,6/5860,1 <b>На 100 грамм:</b> 333,3/1394,8	Глютен, яйцепродукты, грибы, мясо цыпленка	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 L 400 XXL 500	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> М: Ж-54; Б-48,3; У-47 L: Ж-72,2; Б-60,6; У-64,2 XXL: Ж-90,3; Б-74,5; У-80,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-20,2; Б-19,8; У-20,8	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> М: 867,6/3630 L: 1148,9/4807,2 XXL: 1431,2/5991,5 <b>На 100 грамм:</b> 344,4/1441,1	Глютен, яйцепродукты, лактоза, мясо цыпленка	Рекомендуется употребить в течение трех часов

<b>Королевская</b>	<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 L 400 XXL 500	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> M: Ж-60; Б-29,8; У-45,7 L: Ж-80,9; Б-36,7; У-61,9 XXL: Ж-99,7; Б-47,8; У-77,9 <b>На 100 грамм:</b> Ж-23; Б-11,9; У-20	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> M: 843,2/3528 L: 1122,3/4696 XXL: 1400,6/5860,1 <b>На 100 грамм:</b> 335,7/1404,6	Глютен, яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Мужская</b>	<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 L 400 XXL 500	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> M: Ж-67; Б-30,3; У-55,5 L: Ж-89,1; Б-37,2; У-74,6 XXL: Ж-109,2; Б-48,4; У-93,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-25,7; Б-12,1; У-24,2	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> M: 954/3992,2 L: 1260,2/5272,9 XXL: 1565,4/6549,8 <b>На 100 грамм:</b> 380,9/1593,8	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 жареный, 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 коптильный, 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>	M 300 L 400 XXL 500	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> M: Ж-96,9; Б-22,6; У-61,3 L: Ж-128,7; Б-29,3; У-82,1 XXL: Ж-163,3; Б-34,8; У-102,8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-32,9; Б-7,3; У-20,5	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> M: 1208,6/5056,9 L: 1604,2/6712 XXL: 2020,2/8452,5 <b>На 100 грамм:</b> 407,6/1705,5	Глютен, мясо цыпленка, лактоза, горчица	Рекомендуется употребить в течение трех часов

<u>Том ям</u>	<p><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</b> <b>Том Ям</b> (тайская паста, майонез, соль, сахар).</p>	M 300 L 400 XXL 500	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> M: Ж-54; Б-16; У-47 L: Ж-72,9; Б-21,8; У-63,5 XXL: Ж-92; Б-27,5; У-79,7 <b>На 100 грамм:</b> Ж-20,4; Б-7,1; У-20,5	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> M: 738,3/3089 L: 996,8/4170,6 XXL: 1256,3/5256,6 <b>На 100 грамм:</b> 294,5/1232,4	Глютен, яйцепродукты, креветки, грибы	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<u>По-французски</u>	<p><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), лук красный.</p>	M 300 L 400 XXL 500	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> M: Ж-62,3; Б-44,9; У-51,1 L: Ж-86,5; Б-57,5; У-69,5 XXL: Ж-105,2; Б-72,4; У-88 <b>На 100 грамм:</b> Ж-24,9; Б-18,8; У-22,5	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> M: 946,2/3959 L: 1286,8/5384,3 XXL: 1589,9/6649,5 <b>На 100 грамм:</b> 389,6/1630,3	Глютен, лактоза, мясо цыпленка	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<u>Карбонара</u>	<p><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></p>	M 300 L 400 XXL 500	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> M: Ж-65; Б-37,5; У-44,8 L: Ж-88,8; Б-50,3; У-60,4 XXL: Ж-110; Б-65,3; У-76 <b>На 100 грамм:</b> Ж-25,6; Б-16,4; У-19,5	<b>Соус на майонезе</b> <b>На порцию:</b> M: 914,1/3824,8 L: 1242/5196,3 XXL: 1555,5/6508 <b>На 100 грамм:</b> 375/1568,7	Глютен, мясо цыпленка, яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов

Грильяс	Состав	Выход, г	Пищевая ценность Ж.Б.У, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<b>Грильяс Нежный</b>	<b>Пшеничная лепешка</b> (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>капуста свежая, картофель фри, лук криспи, перец болгарский свежий, бекон в/к.</b>	300	<b>На порцию:</b> Ж-45,6; Б-35,1; У-74,8  <b>На 100 грамм:</b> Ж-16,3; Б-14; У-29,8	<b>На порцию:</b> 866,2/3624,2  <b>На 100 грамм:</b> 329/1376,4	Глютен, яйцепродукты, мясо цыпленка	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Грильяс Жгучий</b>	<b>Пшеничная лепешка</b> (мука пшеничная, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, соль пищевая, сахар, вода), <b>пищевая, сахар, вода), 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>На порцию:</b> Ж-44,4; Б-25,4; У-76,4  <b>На 100 грамм:</b> Ж-15,9; Б-10,1; У-30,4	<b>На порцию:</b> 822,6/3441,8  <b>На 100 грамм:</b> 311,5/1302	Глютен, яйцепродукты, грибы, мясо цыпленка	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Грильяс Грибной</b>	<b>Пшеничная лепешка</b> (мука пшеничная, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, соль пищевая, сахар, вода), <b>пищевая, сахар, вода), 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>На порцию:</b> Ж-36; Б-23,3; У-68,8  <b>На 100 грамм:</b> Ж-12,4; Б-9,3; У-27,4	<b>На порцию:</b> 692,1/2893,2  <b>На 100 грамм:</b> 259,3/1084,1	Глютен, яйцепродукты, мясо цыпленка, грибы	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Грильяс Гавайский</b>	<b>Пшеничная лепешка</b> (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>капуста свежая.</b>	300	<b>На порцию:</b> Ж-40,1; Б-34,7; У-61,6  <b>На 100 грамм:</b> Ж-14,1; Б-13,9; У-25	<b>На порцию:</b> 752,7/3146,6  <b>На 100 грамм:</b> 283,6/1185,4	Глютен, яйцепродукты, лактоза, мясо цыпленка.	Рекомендуется употребить в течение трех часов

Хот-Доги	Состав	Выход, г	Пищевая ценность Ж.Б.У, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<u>Жгучий</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>маринованные огурцы, 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, перец острый халапеньо.</b>	231	<b>На порцию:</b> Ж-41,2; Б-15,7; У-36,3  <b>На 100 грамм:</b> Ж-17,8; Б-6,8; У-15,7	<b>На порцию:</b> 579,6/2422,7  <b>На 100 грамм:</b> 250,9/1048,7	Глютен, кунжут, горчица, яйцепродукты	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>	226	<b>На порцию:</b> Ж-41,2; Б-15,9; У-36,8  <b>На 100 грамм:</b> Ж-18,2; Б-7; У-16,3	<b>На порцию:</b> 582,3/2434,3  <b>На 100 грамм:</b> 257,6/1077,1	Глютен, кунжут, яйцепродукты, горчица	Рекомендуется употребить в течение трех часов

<u>Классический</u>	<p><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>маринованные огурцы, 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>.</p>	226	<p><b>На порцию:</b> Ж-41,2; Б-15,6; У-36</p> <p><b>На 100 грамм:</b> Ж-18,2; Б-6,9; У-15,9</p>	<p><b>На порцию:</b> 578/2416,2</p> <p><b>На 100 грамм:</b> 255,7/1069,1</p>	Глютен, кунжут, горчица, яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов
---------------------	---	-----	---	--	---------------------------------------	---

Роллини	Состав	Выход, г	Пищевая ценность Ж.Б.У, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<u>Роллини Пепперони</u>	<p><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></p>	270	<p><b>На порцию:</b> Ж-46,5; Б-34; У-66,6</p> <p><b>На 100 грамм:</b> Ж-17,2; Б-12,6; У-24,7</p>	<p><b>На порцию:</b> 959,2/4009,5</p> <p><b>На 100 грамм:</b> 355,2/1485</p>	Глютен, лактоза, соя	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<u>Роллини Сырная</u>	<p><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</b></p>	270	<p><b>На порцию:</b> Ж-33,7; Б-31,2; У-66,6</p> <p><b>На 100 грамм:</b> Ж-13; Б-12; У-25,6</p>	<p><b>На порцию:</b> 852,4/3563,3</p> <p><b>На 100 грамм:</b> 327,8/1370,5</p>	Глютен, лактоза, соя	Рекомендуется употребить в течение трех часов

<u><b>Роллини Пикантные колбаски</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>сервелат, яичный меланж</b> (яичный порошок, вода, соль), <b>кунжут черный, соус Цезарь</b>	270	<b>На порцию:</b> Ж-43,5; Б-33,9; У-66,9  <b>На 100 грамм:</b> Ж-16,1; Б-12,5; У-24,8	<b>На порцию:</b> 921,5/3852  <b>На 100 грамм:</b> 341,3/1426,6	Глютен, соя, лактоза	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Закуски</b>	<b>Состав</b>	<b>Выход, г</b>	<b>Пищевая ценность Ж.Б.У, г</b>	<b>Энергетическая ценность, кКал/кДж</b>	<b>Аллергены</b>	<b>Рекомендации по употреблению</b>
<u><b>Сырные шарики</b></u>	<b>Сыр моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>кляр</b> (мука пшеничная, вода питьевая, соль пищевая), <b>сухари панко, масло фритюрное</b>	260	<b>На порцию:</b> Ж-33,8; Б-30,2; У-61,1  <b>На 100 грамм:</b> Ж-13; Б-11,6; У-23,5	<b>На порцию:</b> 670,5/2802,6  <b>На 100 грамм:</b> 257,8/1078	Глютен, лактоза	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<u><b>Сырные шарики с беконом</b></u>	<b>Сыр моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый 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> Ж-32; Б-34,5; У-60,8  <b>На 100 грамм:</b> Ж-12,2; Б-13,2; У-23,3	<b>На порцию:</b> 668,7/2795,1  <b>На 100 грамм:</b> 257,2/1075	Глютен, лактоза, кунжут	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<u><b>Сырные шарики с халапеньо</b></u>	<b>Сыр моцарелла тертый м.д.ж 40%</b> (плавленый 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> Ж-30; Б-27,8; У-61,5  <b>На 100 грамм:</b> Ж-11,6; Б-10,7; У-23,6	<b>На порцию:</b> 627,3/2622,2  <b>На 100 грамм:</b> 241,2/1008,5	Глютен, лактоза, паприка	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<u><b>Чикен Фри (5 шт. 9 шт.)</b></u>	<b>5/9 сегментов крыла цыпленка, масло фритюрное</b>	170/290	<b>На порцию 5 шт.:</b> Б-29; Ж-25; У-3,5  <b>На порцию 9 шт.:</b> Б-52,2; Ж-45; У-6,3	<b>На порцию 5 шт.:</b> 355/1483,9  <b>На порцию 9 шт.:</b> 639/2671	курица, паприка	Рекомендуется употребить в течение трех часов

<u>Крылья Барбекю (5 шт, 9шт)</u>	5/9 сегментов крыла цыпленка, соус барбекю, масло фритюрное	180/315	<b>На порцию 5 штук:</b> Б-29,5; Ж-25; У-10  <b>На порцию 9 штук:</b> Б-53,1; Ж-45; У-18	<b>На порцию 5 штук:</b> 383/1600,9  <b>На порцию 9 штук:</b> 689,4/2881,6	курица, паприка	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<u>Наггетсы</u>	Филе цыпленка, кляр, сухари панко, масло фритюрное	140	<b>На порцию:</b> Б-12,6; Ж-2,3; У-104,3  <b>На 100 грамм:</b> Б-9; Ж- 1,6; У- 74,5	<b>На порцию:</b> 488,7/2042,7  <b>На 100 грамм:</b> 359,6/1503,1	Глютен, лактоза, курица, соя	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<u>Картофель фри</u>	Картофель фри, масло фритюрное	100/200	<b>На 100 грамм:</b> Ж-20,2; Б-4,8; У-52,2  <b>На 200 грамм:</b> Ж-38,4; Б-9,2; У-99,3	<b>На 100 грамм:</b> 468,9/1960  <b>На 200 грамм:</b> 890,9/3724	Глютен, крахмал	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<u>Картофель по-деревенски</u>	Картофельные дольки, специи, масло фритюрное	200	<b>На порцию:</b> Б-5; Ж-4,7; У-57,2  <b>На 100 грамм:</b> Б-2,5; Ж-2,3; У-28,6	<b>На порцию:</b> 312,7/1307  <b>На 100 грамм:</b> 156,3/653,5	Глютен, крахмал, паприка	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<u>Фриша-бол барбекю</u>	Картофель фри, масло фритюрное, митболы (мясо цыпленка-бройлера, вода, специи, натуральный ароматизатор копчения), соус Барбекю, лук зеленый	185	<b>На порцию:</b> Б-35,8; Ж-21,6; У-63,5  <b>На 100 грамм:</b> Б-19,3; Ж-11,6; У-34,3	<b>На порцию:</b> 650,1/2717,7  <b>На 100 грамм:</b> 351,4/1459	Глютен, крахмал, мясо цыпленка	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<u>Фриша-бол горчичный</u>	Картофель фри, масло фритюрное, митболы (мясо цыпленка-бройлера, вода, специи, натуральный ароматизатор копчения), 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 зеленый	185	<b>На порцию:</b> Б-36,1; Ж-31,9; У-53,5  <b>На 100 грамм:</b> Б-19,5; Ж-17,2; У-28,9	<b>На порцию:</b> 703,7/2941,5  <b>На 100 грамм:</b> 380,4/1590	Глютен, крахмал, мясо цыпленка, горчица	Рекомендуется употребить в течение трех часов

<b>Фриша-бол по-баварски</b>	<b>Картофель фри, масло фритюрное, митболы (мясо цыпленка-бройлера, вода, специи, натуральный ароматизатор копчения), 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) сосиска жареная, огурцы маринованные, лук зеленый</b>	185	<b>На порцию:</b> Б-10,7; Ж-39,8; У-54  <b>На 100 грамм:</b> Б-5,7; Ж-21,5; У-29,2	<b>На порцию:</b> 675,9/2825,6  <b>На 100 грамм:</b> 365,4/1527,3	Глютен, крахмал, мясо цыпленка	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Мясные Шарики Классические (10 шт)</b>	<b>Мясо цыпленка-бройлера, вода, специи, натуральный ароматизатор копчения, соль, масло фритюрное</b>	120	<b>На порцию:</b> Б-61,2; Ж-2,3; У-0,5  <b>На 100 грамм:</b> Б-51; Ж-1,9; У-0,4	<b>На порцию:</b> 267,2/1117  <b>На 100 грамм:</b> 222,7/951,7	Мясо цыпленка	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Мясные Шарики Том Ям (10 шт)</b>	<b>Мясо цыпленка-бройлера, вода, специи, натуральный ароматизатор копчения, масло фритюрное, тайские пасты,</b>	120	<b>На порцию:</b> Б-61,2; Ж-2,3; У-0,5  <b>На 100 грамм:</b> Б-51; Ж-1,9; У-0,4	<b>На порцию:</b> 267,2/1117  <b>На 100 грамм:</b> 222,7/951,7	Мясо цыпленка, соя	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Мясные Шарики с сыром (10 шт)</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> Б-61,2; Ж-2,3; У-0,5  <b>На 100 грамм:</b> Б-51; Ж-1,9; У-0,4	<b>На порцию:</b> 267,2/1117  <b>На 100 грамм:</b> 222,7/951,7	Мясо цыпленка, лактоза	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Мясные шарики Беляшики</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> Б-79,7; Ж-5,9; У-41  <b>На 100 грамм:</b> Б- 33,2; Ж- 2,4; У- 17	<b>На порцию:</b> 536,7/2243,4  <b>На 100 грамм:</b> 223,6/934,6	Мясо цыпленка, глютен, яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов

<b>Чигетсы</b>	филе цыпленка- бройлера, обрезь цыпленка-бройлера, яичный мелланж сухари панировочные (мука пшеничная хлебопекарная)вода питьевая, специи, соль пищевая.	160	<b>На порцию:</b> Б-16; Ж-3,8; У-119,2  <b>На 100 грамм:</b> Б-10; Ж-2,4; У-74,5	<b>На порцию:</b> 575/2403,5  <b>На 100 грамм:</b> 359,6/1503,1	Курица, глютен, яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Итальянская Пицца 30 см</b>	<b>Состав</b>	<b>Выход, г</b>	<b>Пищевая ценность Ж.Б.У, г</b>	<b>Энергетическая Ценность, кКал/кДж</b>	<b>Аллергены</b>	<b>Рекомендации по употреблению</b>
<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>	540	<b>На порцию:</b> Ж-48,8; Б-75,2; У-103,3  <b>На 100 грамм:</b> Ж-9; Б-13,9; У-19,1	<b>На порцию:</b> 1153,4/4821,2  <b>На 100 грамм:</b> 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> Ж-64,6; Б-43,9; У-102,8  <b>На 100 грамм:</b> Ж-14; Б-9,5; У-22,3	<b>На порцию:</b> 1169,2/4887,2  <b>На 100 грамм:</b> 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> Ж-55; Б-78,7; У-108,1  <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,8; Б-14; У-19,3	<b>На порцию:</b> 1242,5/5193,6  <b>На 100 грамм:</b> 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 жареный</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 сущеный, паприка молотая, ароматизатор коптильный, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль), <b>лук фри, орегано, чесночное масло.</b>	585	<b>На порцию:</b> Ж-56,1; Б-80,1; У-108,5  <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,6; Б-13,7; У-18,5	<b>На порцию:</b> 1260/5266,8  <b>На 100 грамм:</b> 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 кет в, карбонад в/к, Соус цезарь, орегано, чесночное масло.</b>	550	<b>На порцию:</b> Ж-71,6; Б-58,8; У-102,3  <b>На 100 грамм:</b> Ж-13; Б-10,7; У-18,6	<b>На порцию:</b> 1290/5392,2  <b>На 100 грамм:</b> 234,5/980,2	Глютен, лактоза, яйцепродукты, курица	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>	550	<b>На порцию:</b> Ж-73,6; Б-71,9; У-103,6  <b>На 100 грамм:</b> Ж-13,4; Б-13; У-18,9	<b>На порцию:</b> 1364,8/5704,8  <b>На 100 грамм:</b> 248,1/1037	Глютен, лактоза, курица, яйцепродукты, горчица	Рекомендуется употребить в течение трех часов

<b>Маргарита</b>	<b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая) <b>сыр моцарелла, томатный соус, помидоры, орегано, масло чесночное.</b>	495	<b>На порцию:</b> Ж-39,7; Б-42,6; У-123,2  <b>На 100 грамм:</b> Ж-8; Б-8,6; У-24,9	<b>На порцию:</b> 1106,8/4626,4  <b>На 100 грамм:</b> 223,6/934,6	Глютен, лактоза, яйцепродукты	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>	575	<b>На порцию:</b> Ж-44,7; Б-61,4; У-112,7  <b>На 100 грамм:</b> Ж-7,8; Б-10,7; У-19,6	<b>На порцию:</b> 1242,2/5192,3  <b>На 100 грамм:</b> 216/902,8	Глютен, лактоза, яйцепродукты, грибы, курица	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Добрейшая</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, помидоры, филе цыпленка, пепперони, соус цезарь, шампиньоны, лук красный, орегано, масло чесночное.</b>	595	<b>На порцию:</b> Ж-66,6; Б-60,9; У-119  <b>На 100 грамм:</b> Ж-11,2; Б-10,2; У-20	<b>На порцию:</b> 1319,7/5516,3  <b>На 100 грамм:</b> 221,8/927,1	Глютен, лактоза, яйцепродукты, 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> Ж-59,1; Б-48,5; У-112  <b>На 100 грамм:</b> Ж-12,6; Б-10,3; У-23,8	<b>На порцию:</b> 1356,7/5671  <b>На 100 грамм:</b> 288,6/1206,4	Глютен, лактоза, горчица, яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Чикен-териаки</b>	<b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <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	545	<b>На порцию:</b> Ж-59,1; Б-53,7; У-118,9  <b>На 100 грамм:</b> Ж-10,8; Б-9,8; У-21,8	<b>На порцию:</b> 1406,6/5879,5  <b>На 100 грамм:</b> 258/1078,4	Глютен, лактоза, мясо цыпленка, грибы, яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов

	овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), соус <b>терияки</b> , сыр моцарелла, филе цыпленка, ананас консервированный, шампиньоны, перец халапеньо, кунжутное масло, кунжут, орегано, масло чесночное					
<b>Жульен</b>	<b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), сыр <b>Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), соус <b>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), филе цыпленка, шампиньоны свежие, лук <b>красный</b> , соус <b>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), лук <b>фири</b> , орегано, чесночное масло.	575	<b>На порцию:</b> Ж-72,5; Б-64,8; У-121,7  <b>На 100 грамм:</b> Ж-12,6; Б-11,2; У-21,2	<b>На порцию:</b> 1640,4/6856,8  <b>На 100 грамм:</b> 285,2/1192,1	Глютен, лактоза, грибы, горчица, яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Морская</b>	<b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), сыр <b>Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), соус <b>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</b>	535	<b>На порцию:</b> Ж-67,4; Б-39,9; У-116,5  <b>На 100 грамм:</b> Ж-12,6; Б-7,4; У-21,7	<b>На порцию:</b> 1455,8/6085,2  <b>На 100 грамм:</b> 272,1/1137,3	Глютен, морепродукты, лактоза, соя, яйцепродукты,	Рекомендуется употребить в течение трех часов

	<b>ям (майонез, специи, тайская паста), орегано, чесночное масло.</b>					
<b>Пепперони BBQ</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>пепперони, огурец маринованный, соус BBQ, орегано, чесночное масло.</b>	495	<b>На порцию:</b> Ж-71,1; Б-38,7; У-122  <b>На 100 грамм:</b> Ж-14,3; Б-7,8; У-24,6	<b>На порцию:</b> 1519,8/6352,7  <b>На 100 грамм:</b> 307/1283,2	Глютен, лактоза, горчица, паприка	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> Ж-78,9; Б-40,3; У-114,7  <b>На 100 грамм:</b> Ж-16,1; Б-8,2; У-23,5	<b>На порцию:</b> 1560,2/6521,6  <b>На 100 грамм:</b> 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</b>	565	<b>На порцию:</b> Ж-60; Б-67,8; У-119,8  <b>На 100 грамм:</b> Ж-10,6; Б-12; У-21,2	<b>На порцию:</b> 1489,6/6226,5  <b>На 100 грамм:</b> 263,6/1101,8	Глютен, лактоза, курица, яйцепродукты, горчица	Рекомендуется употребить в течение трех часов

	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>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> Ж-57,2; Б-39,8; У-112,8  <b>На 100 грамм:</b> Ж-11,5; Б-8; У-22,8	<b>На порцию:</b> 1309,7/5474,5  <b>На 100 грамм:</b> 264,6/1106	Глютен, морепродукты, лактоза, соя, яйцепродукты,	Рекомендуется употребить в течение трех часов

Пицца Русская	Состав	Выход, г	Пищевая ценность Ж.Б.У, г	Энергетическая Ценность, кКал/кДж	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<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>бортник 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> Ж-97,7; Б-110,7; У-230 <b>На 100 грамм:</b> Ж-8,6; Б-9,8; У-20,3 <b>На порцию (сырный борт):</b> Ж-102,3; Б-116,4; У-225,8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9; Б-10,3; У-19,9	<b>На порцию (колбасный борт):</b> 2589/10.822 <b>На 100 грамм:</b> 229,1/957,6 <b>На порцию (сырный борт):</b> 2549,1/10.655,2 <b>На 100 грамм:</b> 225,5/942,6	Глютен, лактоза, яйцепродукты, грибы, курица	Рекомендуется употребить в течение трех часов

Кальцоне	Состав	Выход, г	Пищевая ценность Ж.Б.У, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<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>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> Ж-98,2; Б-121,3; У-221,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9; Б-11,1; У-20,3 <b>На порцию (сырный борт):</b> Ж-100,6; Б-126,7; У-230,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,2; Б-11,6; У-21,1	<b>На порцию (колбасный борт):</b> 2608,6/10.903,9 <b>На 100 грамм:</b> 239,3/1000,2 <b>На порцию (сырный борт):</b> 2594,6/10.845,4 <b>На 100 грамм:</b> 238/994,8	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>бортик на выбор</b> (сыр моцарелла/сервелат в/к), <b>томатный соус, пепперони, орегано, чесночное масло</b>	960	<b>На порцию (колбасный борт):</b> Ж-116,3; Б-81,5; У-224,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-12,1; Б-8,5; У-23,4 <b>На порцию (сырный борт):</b> Ж-119,8; Б-87,1; У-226,9 <b>На 100 грамм:</b> Ж-12,4; Б-9; У-23,6	<b>На порцию (колбасный борт):</b> 2679,1/11.198,6 <b>На 100 грамм:</b> 279/1166,2 <b>На порцию (сырный борт):</b> 2652,6/11.087,8 <b>На 100 грамм:</b> 276,3/1154,9	Глютен, лактоза	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Гавайская</b>	<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> Ж-103,6; Б-118,1; У-239,8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9; Б-10,2; У-20,8 <b>На порцию (сырный борт):</b> Ж-107,1; Б-123,7; У-242,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,3; Б-10,7; У-21	<b>На порцию (колбасный борт):</b> 2737,6/11.443 <b>На 100 грамм:</b> 238/994,8 <b>На порцию (сырный борт):</b> 2710,7/11.330,7 <b>На 100 грамм:</b> 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> Ж-117,1; Б-108,5; У-223,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-10,2; Б-9,5; У-19,5 <b>На порцию (сырный борт):</b> Ж-124,8; Б-113,3; У-230,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-10,9; Б-9,9; У-20,2	<b>На порцию (колбасный борт):</b> 2800,8/11.707,3 <b>На 100 грамм:</b> 245,6/1026,6 <b>На порцию (сырный борт):</b> 2843,8/11.887 <b>На 100 грамм:</b> 249,4/1042,4	Глютен, лактоза, яйцепродукты, курица	Рекомендуется употребить в течение трех часов

<u>С ветчиной и грибами</u>	<b>Тесто</b> (мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль, сахар, масло подсолнечное, дрожжи быстродействующие), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>ветчина, томатный соус, соус цезарь, шампиньоны, помидоры свежие, яичный меланж.</b>	500	<b>На порцию:</b> Ж-46,5; Б-48,4; Б-126,6  <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,3; Б-9,6; У-25,3	<b>На порцию:</b> 1264,7/5286,4  <b>На 100 грамм:</b> 252,9/1057,1	Глютен, лактоза, яйцепродукты, грибы, курица	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<u>Сливочная</u>	<b>Тесто</b> (мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль, сахар, масло подсолнечное, дрожжи быстродействующие), <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-каротик) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), <b>карбонад в/к, шампиньоны, яичный меланж.</b>	450	<b>На порцию:</b> Ж-45; Б-43,4; У-111,4  <b>На 100 грамм:</b> Ж-10; Б-9,6; У-24,7	<b>На порцию:</b> 1167,8/4881,4  <b>На 100 грамм:</b> 259,5/1084,7	Глютен, лактоза, яйцепродукты, грибы	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<u>Молодежная</u>	<b>Тесто</b> (мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль, сахар, масло подсолнечное, дрожжи быстродействующие), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>соус цезарь, сервелат в/к, карбонад в/к, помидоры свежие, яичный меланж.</b>	510	<b>На порцию:</b> Ж-61; Б-44,8; У-114,9  <b>На 100 грамм:</b> Ж-11,9; Б-8,8; У-22,5	<b>На порцию:</b> 1393,4/5824,4  <b>На 100 грамм:</b> 273,2/1141,9	Глютен, лактоза, яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов

<b>Сытная</b>	<b>Тесто</b> (мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль, сахар, масло подсолнечное, дрожжи быстродействующие, <b>фарш из мяса птицы с соусом</b> (фарш куриный охлажденный, кетчуп, специи), <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-каротик) сахар, соль, натуральные овощи: чеснок, паприка, экстракты пряностей: чабер, петрушка), <b>лук фри, яичный меланж</b> .	512	<b>На порцию:</b> Ж-42; Б-61,5; У-122,3  <b>На 100 грамм:</b> Ж-8,2; Б-12; У-23,9	<b>На порцию:</b> 1263,8/5282,6  <b>На 100 грамм:</b> 246,8/1031,6	Глютен, лактоза, яйцепродукты, курица	Рекомендуется употребить в течение трех часов
---------------	--	-----	---	--	---------------------------------------	---

Итальянская Пицца 40 см	Состав	Выход, г	Пищевая ценность Ж.Б.У, г	Энергетическая Ценность, кКал/кДж	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<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> Б-117,8; Ж-90,2; У-166,7  <b>На 100 грамм:</b> Б-14; Ж-10,7; У-19,8	<b>На порцию:</b> 1950,3/8152,2  <b>На 100 грамм:</b> 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> Б-70,7; Ж-122,4; У-165,8  <b>На 100 грамм:</b> Б-9,9; Ж-17,2; У-23,3	<b>На порцию:</b> 2048,8/8563,9  <b>На 100 грамм:</b> 288,5/1205,9	Глютен, лактоза	Рекомендуется употребить в течение трех часов

<u><b>Гавайская</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>филе цыпленка, томатный соус, ананас консервированный, ветчина, соус цезарь, орегано, масло чесночное.</b>	900	<b>На порцию:</b> Б-113,4; Ж-99,2; У-178,4  <b>На 100 грамм:</b> Б-12,6; Ж-11; У-19,8	<b>На порцию:</b> 2061/8614,9  <b>На 100 грамм:</b> 229/957,2	Глютен, лактоза, яйцепродукты, курица	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>	880	<b>На порцию:</b> Б-104,6; Ж-90,2; У-168  <b>На 100 грамм:</b> Б-11,8; Ж-10,2; У-19	<b>На порцию:</b> 1902,8/7953,7  <b>На 100 грамм:</b> 216,2/903,7	Глютен, лактоза, курица	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<u><b>Молодежная</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, сервелат в/к, ветчина кат в, карбонад в/к, Соус цезарь, орегано, чесночное масло.</b>	890	<b>На порцию:</b> Б-129; Ж-162,9; У-211,8  <b>На 100 грамм:</b> Б-11,3; Ж-14,2; У-18,6	<b>На порцию:</b> 2824,1/11.804,7  <b>На 100 грамм:</b> 248,1/1037	Глютен, лактоза, яйцепродукты,	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<u><b>4 Вкуса</b></u>	<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> Б-168,55; Ж-110,12; У-206,63  <b>На 100 грамм:</b> Б-19,71; Ж-12,88; У-24,17	<b>На порцию:</b> 2491,85/10.425,9  <b>На 100 грамм:</b> 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 соусцезарь, орегано, чесночное масло.</b>	790	<b>На порцию:</b> Б-96,19; Ж-116,33; У-166,63  <b>На 100 грамм:</b> Б-12,18; Ж-14,72; У-21,09	<b>На порцию:</b> 2098,2/8777  <b>На 100 грамм:</b> 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> (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>	670	<b>На порцию:</b> Б-44,36; Ж-106,96; У-110,99  <b>На 100 грамм:</b> Б-9,09; Ж-21,92; У-22,74	<b>На порцию:</b> 1584,07/6621,1 <b>На 100 грамм:</b> 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> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, бекон в/к, фарш жареный</b> (фарш куриный охлажденный), масло подсолнечное,	860	<b>На порцию:</b> Б-113,32; Ж-89,99; У-175,08  <b>На 100 грамм:</b> Б-13,18; Ж-10,46; У-20,4	<b>На порцию:</b> 1963,49/8215,24  <b>На 100 грамм:</b> 228,31/955,24	Глютен, лактоза, курица, горчица	Рекомендуется употребить в течение трех часов

	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 сущеный, паприка молотая, ароматизатор коптильный, бензоат натрия, краситель пищевой В-каротин) сахар, соль), <b>лук фри, орегано, чесночное масло.</b>					
<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> Б-99,47; Ж-93,02; У-187,42  <b>На 100 грамм:</b> Б-11,05; Ж-10,33; У-20,82	<b>На порцию:</b> 1984,73/8304,11  <b>На 100 грамм:</b> 220,526/922,68	Глютен, лактоза, яйцепродукты, грибы, курица	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<u>Чикен-териаки</u>	Тесто (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <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 териаки, сыр моцарелла</b> (м.д.ж 40% (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>филе цыпленка, ананас консервированный, шампиньоны, перец халапеньо, кунжутное масло, кунжут, орегано, масло чесночное</b>	825	<b>На порцию:</b> Б-87,31; Ж-106,48; У-188,38  <b>На 100 грамм:</b> Б-10,58; Ж-12,91; У-22,83	<b>На порцию:</b> 2061,11/8623,68  <b>На 100 грамм:</b> 249,83/1045,29	Глютен, лактоза, мясо цыпленка, грибы, яйцепродукты	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 (м.д.ж 40% (плавленый продукт с сыром моцарелла), бекон, пармезан, крымский лук, соус барбекю, орегано, масло чесночное</b>	720	<b>На порцию:</b> Б-73,66; Ж-88,57; У-180,26  <b>На 100 грамм:</b> Б-10,23; Ж-12,3; У-25,04	<b>На порцию:</b> 2092,71/8755,9  <b>На 100 грамм:</b> 290,65/1216,08	Глютен, лактоза, горчица, яйцепродукты	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% (плавленый продукт с сыром моцарелла), 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), креветка тигровая, помидоры свежие, шампиньоны свежие, орегано, масло чесночное, соус том ям (майонез, специи, тайская паста), томатный соус, помидоры, пепперони орегано, чесночное масло.</b>	700	<b>На порцию:</b> Ж-90,1; Б-137,9; У-169,1  <b>На 100 грамм:</b> Ж-12,8; Б-19,7; У-24,1	<b>На порцию:</b> 2040,1/8527,6  <b>На 100 грамм:</b> 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% (плавленый продукт с сыром моцарелла), 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), креветка тигровая, помидоры свежие, шампиньоны свежие, орегано, масло чесночное, соус том</b>	755	<b>На порцию:</b> Ж-97,2; Б-148,8; У-182,4  <b>На 100 грамм:</b> Ж-12,8; Б-19,7; У-24,1	<b>На порцию:</b> 2200,4/9197,6  <b>На 100 грамм:</b> 291,4/1218	Глютен, морепродукты, лактоза, соя, яйцепродукты,	Рекомендуется употребить в течение трех часов

	<b>ям (майонез, специи, тайская паста), орегано, чесночное масло.</b>					
<b>Пепперони BBQ</b>	<b>Тесто (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), сыр Моцарелла м.д.ж 40% (плавленый продукт с сыром моцарелла), 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), пепперони, огурец маринованный, соус BBQ, орегано, чесночное масло.</b>	715	<b>На порцию:</b> Ж-107,8; Б-55,8; У-172,9  <b>На 100 грамм:</b> Ж-15; Б-7,8; У-24,1	<b>На порцию:</b> 2254,6/9424,2  <b>На 100 грамм:</b> 315,3/1317,9	Глютен, лактоза, горчица, паприка	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Жульен</b>	<b>Тесто (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), сыр Моцарелла м.д.ж 40% (плавленый продукт с сыром моцарелла), 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), филе цыпленка, шампиньоны свежие, лук красный, 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, орегано, чесночное масло.</b>	810	<b>На порцию:</b> Ж-104,3; Б-159,6; У-195,7  <b>На 100 грамм:</b> Ж-12,8; Б-19,7; У-24,1	<b>На порцию:</b> 2360,7/9867,7  <b>На 100 грамм:</b> 291,4/1218	Глютен, лактоза, грибы, горчица, яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов

<u>Маргарита</u>	Тесто (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая) сыр моцарелла, томатный соус, помидоры, орегано, масло чесночное.	700	<b>На порцию:</b> Ж-39,9; Б-52,8; У-185,3  <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,6; Б-7,5; У-26,4	<b>На порцию:</b> 1613,9/6746,1  <b>На 100 грамм:</b> 230,5/963,5	Глютен, лактоза, яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Wok</b>	<b>Состав</b>	<b>Выход, г</b>	<b>Пищевая ценность Ж.Б.У, г</b>	<b>Энергетическая Ценность, кКал/кДж</b>	<b>Аллергены</b>	<b>Рекомендации по употреблению</b>
<u>Море цыпа</u>	Лапша на выбор (пшеничная/яичная), филе цыпленка (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), тайский соус, болгарский перец, морковь свежая, стручковая фасоль, креветки тигровые, соевый соус, специи	330	<b>На порцию:</b> Ж-28,6; Б-28,3; У-61,1  <b>На 100 грамм:</b> Ж-8,67; Б-8,6; У-18,5	<b>На порцию:</b> 671,7/2807,7  <b>На 100 грамм:</b> 203,5/850,6	Глютен, соя, морепродукты, кунжут, цитрусовые, курица	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<u>Цыпа Вок</u>	Лапша на выбор (пшеничная/яичная), филе цыпленка (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), тайский соус, болгарский перец, морковь, стручковая фасоль, соевый соус, специи.	330	<b>На порцию:</b> Ж-29,7; Б-31,3; У-62,9  <b>На 100 грамм:</b> Ж-9; Б-9,4; У-19	<b>На порцию:</b> 702,9/2938,1  <b>На 100 грамм:</b> 213/890,3	Глютен, соя, кунжут, цитрусовые, курица	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<u>Нежная цыпа</u>	Лапша на выбор (пшеничная/яичная), филе цыпленка (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), тайский соус, сливки, болгарский перец, шампиньоны, сыр Моцарелла м.д.ж 40%, крымский лук, соевый соус, специи.	330	<b>На порцию:</b> Ж-33,2; Б-34,6; У-55  <b>На 100 грамм:</b> Ж-10; Б-10,5; У-16,6	<b>На порцию:</b> 728,6/3045,5  <b>На 100 грамм:</b> 220,8/922,9	Глютен, соя, кунжут, цитрусовые, лактоза, грибы, курица	Рекомендуется употребить в течении трех часов

<u><b>Жгучая Цыпа</b></u>	<b>Лапша на выбор</b> (пшеничная/яичная), <b>филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>тайский соус, шампиньоны, стручковая фасоль, морковь, соевый соус, острый соус, специи.</b>	330	<b>На порцию:</b> Ж-29,3; Б-31,1; У-60,5  <b>На 100 грамм:</b> Ж-8,8; Б-9,4; У-18,3	<b>На порцию:</b> 688,8/2879,1  <b>На 100 грамм:</b> 208,7/872,3	Глютен, соя, кунжут, цитрусовые, грибы, курица	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<u><b>Хот бул Креветка</b></u>	<b>Лапша на выбор</b> (пшеничная/яичная), <b>креветки тигровые, карбонад в/к, помидоры свежие, фасоль стручковая, соус устричный</b> (чеснок, имбирь, соус устричный, соевый соус, сахар), <b>масло кунжутное, масло подсолнечное, соль, перец черный молотый, лук зеленый, лук фри, кунжут белый.</b>	330	<b>На порцию:</b> Ж-39,9; Б-19,5; У-54,6  <b>На 100 грамм:</b> Ж-12,1; Б-5,9; У-16,5	<b>На порцию:</b> 727,6/3041,3  <b>На 100 грамм:</b> 220,5/921,6	Глютен, соя, кунжут, цитрусовые, креветки	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<u><b>Хот бул Гавайский</b></u>	<b>Лапша на выбор</b> (пшеничная/яичная), <b>филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>соус терияки, ананас консервированный, перец болгарский, лук красный, масло подсолнечное, масло кунжутное, лук зеленый, лук фри, кунжут белый.</b>	330	<b>На порцию:</b> Ж-27,8; Б-36,7; У-76,8  <b>На 100 грамм:</b> Ж-8,4; Б-11,1; У-23,2	<b>На порцию:</b> 908,8/3798,7  <b>На 100 грамм:</b> 275,4/1151,1	Глютен, соя, кунжут, цитрусовые, курица	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<u><b>Норм Вок</b></u>	<b>Лапша удон пшеничная, сервелат в/к, карбонад в/к, соус на выбор (томатный/сливочный), лук красный, лук зеленый, специи.</b>	Томатный соус: 280  Сливочный соус: 270	<b>Томатный соус (на порцию):</b> Ж-31,7; Б-15,7; У-54,5  <b>Сливочный соус (на порцию):</b> Ж-35,4; Б-15,3; У-61,9	<b>Томатный соус (на порцию):</b> 643,3/2688,9  <b>Сливочный соус (на порцию):</b> 704,7/2945,6	Глютен, в сливочном соусе - лактоза	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<u><b>Тай рис</b></u>	<b>Рис отварной, филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>стручковая фасоль, яичный меланж, соевый соус, соус унаги, кунжут белый.</b>	330	<b>На порцию:</b> Ж-33; Б-47,9; У-63,1  <b>На 100 грамм:</b> Ж-10; Б-14,5; У-19,1	<b>На порцию:</b> 826,7/3455,6  <b>На 100 грамм:</b> 250,5/1047	Яйцепродукты, цитрусовые, кунжут, соя, курица	Рекомендуется употребить в течении 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, меланж яичный, устричный соус, лимон, лук зеленый</b>	370	<b>На порцию:</b> Ж-31; Б-44; У-62,8  <b>На 100 грамм:</b> Ж-8,3; Б-11,8; У-16,9	<b>На порцию:</b> 789/3298  <b>На 100 грамм:</b> 213,2/891,1	Яйцепродукты, цитрусовые, кунжут, соя, морепродукты, курица	Рекомендуется употребить в течениетрех часов
<u>Хот бул Курица</u>	<b>Лапша на выбор</b> (пшеничная/яичная), <b>наггетсы куриные</b> (филе цыпленка, кляр, сухари панко, масло фритюрное), <b>помидоры свежие, шампиньоны свежие, соусбазовый</b> (соус кисло-сладкий, бульон куриный, соевый соус), <b>масло подсолнечное, масло кунжутное, лук зеленый, лук фри, кунжут белый.</b>	330	<b>На порцию:</b> Ж-39,4; Б-13,4; У-121,6  <b>На 100 грамм:</b> Ж-11,9; Б-4; У-36,8	<b>На порцию:</b> 962/4021,1  <b>На 100 грамм:</b> 291,5/1218,4	Глютен, соя, кунжут, курица, грибы	Рекомендуется употребить в течениетрех часов
<u>Хот бул Цыпленок Терияки</u>	<b>Лапша на выбор</b> (пшеничная/яичная), <b>филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>соус терияки, морковь свежая, фасоль стручковая, масло подсолнечное, масло кунжутное, лук зеленый, лук фри, кунжут белый.</b>	330	<b>На порцию:</b> Ж-30,7; Б-32,2; У-56,3  <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,3; Б-9,7; У-17	<b>На порцию:</b> 692,9/2896,3  <b>На 100 грамм:</b> 209,9/877,3	Глютен, грибы, курица, кунжут, соя	Рекомендуется употребить в течениетрех часов
<u>Терияки рис</u>	<b>Рис отварной, филе цыпленка</b> (филе цыпленка бройлера, овощи сушеные, соль пищевая лимонная кислота), <b>перец болгарский, стручковая фасоль, морковь, соус терияки, бульон куриный, лук зеленый</b>	330	<b>На порцию:</b> Ж-22,1; Б-31,3; У-63,2  <b>На 100 грамм:</b> Ж-6,6; У-9,4; У-19,1	<b>На порцию:</b> 617,4/2580,7  <b>На 100 грамм:</b> 187,1/782	Соя, курица	Рекомендуется употребить в течениетрех часов
<u>Хот бул с митболами</u>	<b>Лапша на выбор</b> (пшеничная/яичная), <b>соус сливочный, митболы</b> (мясо цыпленка-бройлера, вода, специи, натуральный ароматизатор копчения), <b>шампиньоны, морковь, крымский лук, лук зеленый,</b>	330	<b>На порцию:</b> Ж-43,7; Б-28,6; У-60,3  <b>На 100 грамм:</b> Ж-13,2; Б-8,6; У-18,2	<b>На порцию:</b> 749,7/3133,7  <b>На 100 грамм:</b> 227,1/949,2	Глютен, грибы, курица, кунжут,	Рекомендуется употребить в течениетрех часов

	кунжут, кунжутное масло, лук криспи					
Салаты	Состав	Выход, г	Пищевая ценность Ж.Б.У, г	Энергетическая ценность кКал/кДж	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<b>Греческий Салат</b>	<b>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).</b>	180	<b>На порцию:</b> Ж-5,8; Б-2,7; У-5	<b>На порцию:</b> 84,2/351,9	Лактоза, соя, цитрусовые	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Салат Цезарь с цыпленком</b>	<b>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%</b>	155/40(соус)	<b>На порцию с соусом:</b> Ж-27,6; Б-23,8; У-4,8  <b>На порцию без соуса:</b> Ж-8,2; Б-22,6; У-3,2	<b>На порцию: с соусом</b> 363,3/1518,5  <b>На порцию без соуса:</b> 177,4/741,5	Глютен, яйцепродукты, лактоза, цитрусовые, курица, горчица	Рекомендуется употребить в течение трех часов
Супы	Состав	Выход, г	Пищевая ценность Ж.Б.У, г	Энергетическая ценность кКал/кДж	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<b>Куриный бульон</b>	<b>Куриный бульон (костный куриный бульон, соль, лавровый лист, овощи), лапша пшеничная удон, сухарики (изделия хлебобулочные, масло подсолнечное, чеснок свежий,</b>	300/30(сухарики)	<b>На порцию с сухариками:</b> Ж-7,8; Б-4,4; У-12  <b>На порцию без сухариков:</b> Ж-2,1; Б-4,3; У-11,4	<b>На порцию с сухариками:</b> 162,3/678,4  <b>На порцию без сухариков:</b> 108,3/452,6	Глютен, яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов

	бульон куриный сухой), яйцо 2С, укроп свежий.					
<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  Доп. Рис Гохан(70гр)	<b>На порцию без доп. риса:</b> Ж-17,9; Б-111,2; У-6,3  <b>На порцию с доп. рисом:</b> Ж-18,2; Б-113,7; У-31,7	<b>На порцию без доп. риса:</b> 631,8/2640,9  <b>На порцию с доп. рисом:</b> 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> Б-34; Ж-5,4; У-4,32	<b>На порцию:</b> 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> Ж-0,7; Б-16,6; У-13	<b>На порцию:</b> 135,5/566,3	Глютен, курица, соя	Рекомендуется употребить в течение трех часов
Горячие роллы	Состав	Выход, г	Пищевая ценность Ж.Б.У, г	Энергетическая ценность, кКал	Аллергены	Рекомендации по 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> Б-17,5; Ж-23,3; У-119,2	<b>На порцию:</b> 756,5/3161,1	Глютен, морепродукты, яйцепродукты, лактоза, соя, кунжут	Рекомендуется употребить в течение трех часов

<b>Исландия бум</b>	<b>Рис</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>кляр</b> (мука пшеничная, вода очищенная, соль), <b>соус Спайс</b> , <b>сухари панко</b> , <b>огурец</b> , <b>креветки тигровые</b> , <b>сыр моцарелла м.д.ж 40%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>водоросли нори</b> .	240	<b>На порцию:</b> Б-17,1; Ж-13,5; У-106	<b>На порцию:</b> 614,8/2569,8	Глютен, яйцепродукты, морепродукты, лактоза	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Мечта Антиба</b>	<b>Рис</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>кляр</b> (мука пшеничная, вода очищенная, соль), <b>форель</b> , <b>сухари панко</b> , <b>огурец</b> , <b>томаты</b> , <b>майонез Хелманс м.д.ж 78%</b> , <b>соус унаги</b> , <b>кунжут</b> , <b>водоросли нори</b> .	240	<b>На порцию:</b> Б-15,5; Ж-11,9; У-107,6	<b>На порцию:</b> 599,8/2507,1	Глютен, яйцепродукты, морепродукты, лактоза, соя, кунжут	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Темпуря Люкс</b>	<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%</b> , <b>креветки тигровые</b> , <b>сухари панко</b> , <b>икра Масаго оранжевая</b> , <b>водоросли нори</b> .	230	<b>На порцию:</b> Б-16,6; Ж-12,3; У-105,5	<b>На порцию:</b> 600,1/2508,4	Глютен, яйцепродукты, морепродукты, лактоза	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Саргасс</b>	<b>Рис</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>кляр</b> (мука пшеничная, вода очищенная, соль), <b>угорь</b> , <b>соус Спайс</b> , <b>сухари панко</b> , <b>сыр Креметте м.д.ж 65%</b> , <b>водоросли нори</b> .	220	<b>На порцию:</b> Б-13,2; Ж-16,7; У-107,9	<b>На порцию:</b> 635,6/2656,8	Глютен, яйцепродукты, морепродукты, лактоза	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Запеченные роллы</b>	<b>Состав</b>	<b>Выход, г</b>	<b>Пищевая ценность Ж.Б.У, г</b>	<b>Энергетическая ценность, кКал/кДж</b>	<b>Аллергены</b>	<b>Рекомендации по употреблению</b>
<b>Шаурролл с беконом</b>	<b>Рис готовый</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр творожный Креметта</b> (м.д.ж 65%), <b>огурцы</b> , <b>водоросли нори</b> , <b>панировочные сухари</b> , <b>кляр</b> (мука пшеничная, вода очищенная, соль), <b>масло для фри</b> , <b>бекон в\к</b> , <b>кунжут белый</b> , <b>помидор конкасе</b>	345	<b>На порцию:</b> Б-34,22; Ж-13,53; У-156,56	<b>На порцию:</b> 884,90/3702,42	Глютен, морепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Шаурролл с угрем</b>	<b>Рис готовый</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр творожный Креметта</b> (м.д.ж 65%), <b>огурцы</b> , <b>водоросли нори</b> , <b>кунжут черный</b> , <b>панировочные сухари</b> , <b>кляр</b> (мука пшеничная, вода очищенная, соль), <b>угорь</b> , <b>масло для</b>	345	<b>На порцию:</b> Б-22,18; Ж-12,81; У-162,76	<b>На порцию:</b> 855,06/3577,57	Глютен, морепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов

	фри, помидор конкасе, кунжут белый					
<b>Шаурролл со снежным крабом</b>	<b>Рис готовый</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар, <b>сыр творожный Креметта (м.д.ж 65%)</b> , огурцы, водоросли нори, <b>крабовое мясо, кунжут черный</b>	300	<b>На порцию:</b> Б-18,59; Ж-8,76; У-136,83	<b>На порцию:</b> 700,51/2930,93	Глютен, морепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Бонито хот ролл</b>	<b>Рис готовый</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар, <b>сыр творожный Креметта (м.д.ж 65%)</b> , огурцы, водоросли нори, <b>стружка тунца сушеная, обрезь форели, кляр</b> (мука пшеничная, вода очищенная, соль).	245	<b>На порцию:</b> Б-23,82; Ж-9,45; У-112,24	<b>На порцию:</b> 629,38/2633,33	Глютен, морепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов

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

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

<b>Ролл с беконом</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> Б-28,13; Ж-19,07; У-103,45	<b>На порцию:</b> 697,92/2920,09	Глютен, морепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Каппа маки</b>	<b>Рис готовый</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар, <b>огурцы, водоросли Нори, кунжут белый</b>	100	<b>На порцию:</b> Б-5,46; Ж-0,78; У-58,44	<b>На порцию:</b> 262,65/1098,92	Глютен, морепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Сяки маки</b>	<b>Рис готовый</b> (рис круглозерный отварной, уксус рисовый, соль, сахар, <b>водоросли Нори, васаби, обрезь форели</b>	100	<b>На порцию:</b> Б-9,32; Ж-2,36; У-58,06	<b>На порцию:</b> 290,79/1216,66	Глютен, морепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов
Дополнительно	Состав	Выход, г	Пищевая ценность Ж.Б.У, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<b>Рис для Том-яма</b>	<b>Рис готовый</b> (рис круглозерный отварной)	70	<b>На порцию:</b> Ж-0,4; Б-2,5; У-25	<b>На порцию:</b> 124,8/521,6		Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Соус Грибной</b>	<b>Майонез</b> (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	<b>На порцию:</b> Ж-28,2; Б-0,2; У-1,9	<b>На порцию:</b> 262,5/1097,2	Глютен, яйцепродукты, лактоза, грибы, горчица	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Соус Гриль</b>	<b>Майонез</b> (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	<b>На порцию:</b> Ж-28,5; Б-0,2; У-1,7	<b>На порцию:</b> 264,5/1105,6	Глютен, яйцепродукты, лактоза, горчица	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Соус Песто по-русски</b>	<b>Майонез</b> (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	<b>На порцию:</b> Ж-22,4; Б-3; У-1,7	<b>На порцию:</b> 221,4/925,4	Глютен, яйцепродукты, лактоза, горчица	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Соус Сырный</b>	<b>Майонез</b> (масло подсолнечное, вода, <b>яичный желток</b> , загуститель: <b>крахмал модифицированный</b> ,	50	<b>На порцию:</b> Ж-28,2; Б-0,2; У-1,9	<b>На порцию:</b> 262,5/1097,2	Глютен, яйцепродукты, лактоза, горчица	Рекомендуется употребить в течение трех часов

	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					
<b>Соус Цезарь</b>	<b>Майонез</b> (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	<b>На порцию:</b> Ж-25; Б-1,5; У-2	<b>На порцию:</b> 239,2/999,8	Глютен, яйцепродукты, лактоза, горчица	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Сухарики</b>	Пшеничный хлеб,	30	<b>На порцию:</b> Ж-5,6; Б-0,1; У-0,5	<b>На порцию:</b> 53,9/225,3	Глютен	Рекомендуется употребить в течение трех часов

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

<b>Творожные шарики</b>	Творожный продукт, сухой яичный меланж, манная крупа, сахар, мука пшеничная, загустители E1422, E1414, молочная сыворотка, мальтодекстрин, ароматизаторы.	150	<b>На порцию:</b> Б-21; Ж-25,5; У-15	<b>На порцию:</b> 375/1567,5	Глютен, лактоза, яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течение трех часов
<b>Шарики в карамели</b>	Тесто для пиццы (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи быстродействующие, масло подсолнечное, вода питьевая), <b>топпинг, соль экстра</b>	130	<b>На порцию:</b> Б-7,63; Ж-6,94; У-81,56	<b>На порцию:</b> 449,4/1880,29	Глютен, лактоза	Рекомендуется употребить в течение трех часов

Горячие напитки	Состав	Выход, г	Пищевая ценность Ж.Б.У, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<u>Американо 0,180 л</u>	<b>Вода, эспрессо</b>	180мл	-	-	-	Рекомендуется употребить сразу
<u>Американо 0,280 л</u>	<b>Вода, эспрессо</b>	280мл	-	-	-	Рекомендуется употребить сразу
<u>Капучино 0,230 л</u>	<b>Молоко, эспрессо</b>	230мл	На порцию: Б-3,5; Ж-3,7; У-5,4	На порцию: 68,5/286,4	Лактоза	Рекомендуется употребить сразу
<u>Капучино 0,330 л</u>	<b>Молоко, эспрессо</b>	330мл	На порцию: Б-5,3; Ж-5,6; У-8,2	На порцию: 104,3/435,9	Лактоза	Рекомендуется употребить сразу
<u>Капучино 0,400 л</u>	<b>Молоко, эспрессо</b>	400мл	На порцию: Б-7,5; Ж-8; У-11,8	На порцию: 149/622,8	Лактоза	Рекомендуется употребить сразу
<u>Латте 0,230 л</u>	<b>Молоко, эспрессо</b>	230мл	На порцию: Б-3,5; Ж-3,7; У-5,4	На порцию: 68,5/286,4	Лактоза	Рекомендуется употребить сразу
<u>Латте 0,330 л</u>	<b>Молоко, эспрессо</b>	330мл	На порцию: Б-5,3; Ж-5,6; У-8,2	На порцию: 104,3/435,9	Лактоза	Рекомендуется употребить сразу
<u>Латте 0,400 л</u>	<b>Молоко, эспрессо</b>	400мл	На порцию: Б-7,5; Ж-8; У-11,8	На порцию: 149/622,8	Лактоза	Рекомендуется употребить сразу
<u>Чай Гринфилд</u>	<b>Чай чёрный байховый / чай зеленый</b>	250/330мл	-	-	-	Рекомендуется употребить сразу