

Наименование	Выход, г	Состав	Значение КБЖУ на 100 г блюда*				Аллергены
			Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	
<i>Сырное ассорти</i>	220	сыр пармезан, сыр Гойя, сыр дор блю, сыр моцарелла, виноград, мед, клубника, хлебцы с Итальянскими травами, фундук, грецкий орех, миндаль, мята	283	15	17	17	молоко и продукты его переработки, орехи, глютен
<i>Мясное ассорти</i>	225	шейка свиная с/к, колбаса с/к милано, ростбиф из говядины, брезаола из говядины с/в, помидоры черри, микс зелени, розмарин.	268	20	20	1	молоко и продукты его переработки
<i>Рыбное ассорти</i>	280	угорь в маринаде жареный, семга холодного копчения, семга слабосоленая, огурцы свежие, лимон, помидоры черри, микс зелени	196	15	14	2	рыба и продукты ее переработки
<i>Итальянские маринады</i>	150	маслины гигант консервированные с/к, оливки гигант консервированные с/к, томаты вяленые, артишоки консервированные, печенье Итальянское, базиликовый соус, микс зелени	187	3	15	10	глютен
<i>Сет брускетт</i>	390	брускетта с жареной креветкой и гуакамоле, брускетта с жареным ростбифом и грибным соусом, брускетта со свежими томатами и базиликом, брускетта с консервированным тунцом и рукколой	477	22	23	45	глютен, рыба и продукты ее переработки, молоко и продукты его переработки
<i>Shef Бургер с мраморной говядиной</i>	380/200/30	котлета говяжья жареная на гриле, булочка для гамбургера, помидоры свежие, огурцы маринованные, соус (кетчуп, майонез, трюфельное масло), сыр, бекон, микс зелени, лук репчатый маринованный. Картофель фри, соус Цезарь.	316	11	24	15	кунжут, яичный белок, глютен, горчица, молоко и продукты его переработки, соя и продукты ее переработки

Наименование	Выход, г	Состав	Значение КБЖУ на 100 г блюда*				Аллергены
			Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	
<i>Shef Бургер с сочной котлетой из индейки</i>	400/200/30	котлета из индейки жареная на гриле, булка для гамбургера, соус (кетчуп, майонез, трюфельное масло), помидоры, соус сливочный грибной, сыр, бекон, микс зелени, лук репчатый маринованный. Картофель фри, соус Цезарь	281	9	19	18	кунжут, яичный белок, глютен, горчица, молоко и продукты его переработки, соя и продукты ее переработки
<i>Теплый мясной салат</i>	180	обжаренный ростбиф из говядины, помидоры черри, микс зелени, перец болгарский обжаренный, соус сливочный деми-глас.	258	16	19	4	продукты переработки молока, горчица
<i>Моцарелла с томатами и базиликом</i>	160	сыр моцарелла, помидоры, лист салата руккола, масло оливковое, базилик, базиликовый соус, уксус бальзамический.	180	9	14	4	молоко и продукты его переработки
<i>Салат с авокадо, креветками и рукколой</i>	220	креветки тигровые обжаренные, авокадо, помидоры черри, пармезан сыр, лист салата руккола, микс зелени, масло оливковое, уксус бальзамический.	206	13	16	3	ракообразные, молоко и продукты его переработки
<i>Салат с розовыми томатами</i>	150	помидоры, огурцы, перец болгарский, микс зелени, масло оливковое, лук репчатый, уксус бальзамический.	141	1	13	5	-

<i>Цезарь с теплым куриным филе</i>	205	обжаренное филе куриное, помидоры черри, лист салата романо, соус цезарь, сухарики пшеничные, сыр пармезан, микс зелени.	222	16	16	4	молоко и продукты его переработки, горчица, яичный белок, глютен, соя и продукты ее переработки
Наименование	Выход, г	Состав	Значение КБЖУ на 100 г блюда*				Аллергены
			Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	
<i>Цезарь с креветками</i>	205	обжаренные на гриле тигровые креветки, помидоры черри, лист салата романо, соус цезарь, сухарики пшеничные, сыр пармезан, микс зелени.	218	14	16	5	молоко и продукты его переработки, горчица, яичный белок, глютен, соя и продукты ее переработки
<i>Лангустины на гриле</i>	160	лангустины, чеснок, масло подсолнечное, масло сливочное, микс зелени.	226	25	13	3	моллюски и продукты их переработки, молоко и продукты его переработки
<i>Креветки, жареные в темпуре</i>	140/30	жареные тигровые креветки в панировочных сухарях темпура подаются с кунжутным соусом.	312	32	6	32	моллюски и продукты их переработки, глютен, кунжут, яичный белок
<i>Сет к пиву «Мясной»</i>	530/50	ребра свиные обжаренные, крылья куриные, обжаренные во фритюре, мини колбаски сырокопченые, барбекю соус.	462	25	40	1	soя и продукты ее переработки
<i>Сет к пиву «Хрустящий»</i>	650/50	лук репчатый жареный в кляре, гренки из бородинского хлеба, фисташки, чипсы картофельные, микс зелени.	470	8	27	49	яичный белок, молоко и продукты его

		Соус: майонез, кетчуп, паприка, трюфельное масло					переработки, глютен, орехи
<i>Хрустящие баклажаны в перечном соусе</i>	150	жареные баклажаны, помидоры, сыр моцарелла, сливки, кинза, соус из черного перца	271	6	18	20	молоко и продукты его переработки, глютен
<i>Куриные крылышки, жаренные во фритюре</i>	230	крылышки куриные жареные во фритюре, микс зелени, барбекю соус, ворчестер соус, чеснок	421	32	32	2	соя и продукты ее переработки
Наименование	Выход, г	Состав	Значение КБЖУ на 100 г блюда*				Аллергены
			Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	
<i>Луковый «цветок»</i>	500/50	лук репчатый жареный в кляре, соус: кетчуп, майонез, трюфельное масло	432	7	23	50	яичный белок, молоко и продукты его переработки, глютен
<i>Феттучини с креветками</i>	270	феттучини паста отварная, креветки тигровые жареные, сливки, помидоры черри, сыр пармезан, базилик, базиликовый соус, тимьян	193	11	8	20	ракообразные, глютен, молоко и продукты его переработки
<i>Карбонара с беконом</i>	270	спагетти паста отварная, бекон с/к обжаренный, сливки, сыр пармезан	338	13	22	21	глютен, молоко и продукты его переработки
<i>Лингвини с морепродуктами</i>	310	лингвини паста отварная, креветки тигровые жареные, гребешки обжаренные, вонголе тушеные, томаты консервированные, сыр пармезан, микс зелени, сок лимона, вино красное итальянское, базилик, базиликовый соус.	155	12	3	19	моллюски и продукты их переработки, глютен, молоко и продукты его переработки, ракообразные

<i>Стейк из мраморной говядины «Стриплойн»</i>	За 100	жареный на гриле говяжий стейк стриплойн, сливочное масло, розмарин подаётся со сливочным соусом деми-гласс.	394	25	32	10	молоко и продукты его переработки
<i>Филе семги на гриле</i>	За 100	семга жареная на гриле, соус из томатов, авокадо жареное на гриле, лимон жареный на гриле, микс зелени.	349	35	21	4,7	молоко и продукты его переработки, рыба и продукты ее переработки
<i>Каре ягненка</i>	За 100	жареное на гриле каре ягненка, чеснок, кориандр, зира, кинза. Подается с соусом ткемали.	322	219	238	48	-
Наименование	Выход, г	Состав	Значение КБЖУ на 100 г блюда*				Аллергены
			Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	
<i>Ребра деликатесные</i>	За 100	жареные свиные ребра, соус барбекю, кинза.	566	24	51	17	соя и продукты ее переработки, молоко и продукты его переработки
<i>Цыпленок корнишон</i>	За 100	жареный цыпленок, чеснок, паприка сладкая, розмарин тимьян.	253	29	14,9	0,6	-
<i>Устрицы «Хасанские»</i>	1 шт.	устрицы, лимон, микс зелени соус (лук, винный уксус)	95	11	2	8	моллюски
<i>Плато морепродуктов на льду (устрицы, креветки королевские, лангустины)</i>	8/12/20 шт.	устрицы, креветки королевские отварные, лангустины отварные, лимон, микс зелени, соус (лук, чеснок, винный уксус)	143	22	2	9	ракообразные, моллюски, соя и продукты ее переработки

<i>Булгур с вялеными томатами</i>	180	булгур, томаты вяленые, лук репчатый.	132	5	2	25	глютен
<i>Овощи на гриле</i>	200	жареные на гриле баклажаны, кабачки, перец болгарский, грибы шампиньоны, микс зелени.	62	3	3	5	-
<i>Картофель фри</i>	200/30	картофель фри, паприка сладкая. Подается с соусом Цезарь (масло подсолнечное, яичный белок, соевый соус, горчица зернистая, сыр пармезан, чеснок)	377	3	32	19	молоко и продукты его переработки, горчица, яичный белок, соя и продукты ее переработки
<i>Картофельное пюре</i>	150	картофель, сливки, масло сливочное, микс зелени	147	3	8	16	молоко и продукты его переработки
Наименование	Выход, г	Состав	Значение КБЖУ на 100 г блюда*				Аллергены
			Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	
<i>Сфера из шоколада с пломбиром</i>	200	молочный шоколад, мороженое в ассортименте (сливочное/шоколадное), клубника, миндальные лепестки, ягоды в ассортименте, мята	453	6	29	43	молоко и продукты его переработки, орехи

<i>Вафли классические со свежими ягодами</i>	360	вафли: мука пшеничная, молоко, белок куриный, масло сливочное, сахар, ванилин. Подаются со свежими ягодами и топпингом на выбор	316	14	10	42	глютен, белок яичный, молоко и продукты его переработки
<i>Плато из фруктов и ягод с цукатами</i>	835	апельсин, виноград, ананас, киви, цукаты, ягоды (голубика/ клубника), мята	55	1	0	12	-
<i>Ассорти орехов</i>	220	грецкий орех, фундук, миндаль, фисташка, цукаты, мед	529	13	44	21	орехи
<i>Мороженое в ассортименте</i>	50	мороженое сливочное с ванильным вкусом/мороженое сливочное с шоколадным вкусом	184	4	22	30	молоко и продукты его переработки

\* Источники информации о пищевой ценности ингредиентов – справочные изделия, рекомендованные к применению Федеральной службой по Надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а также ярлыки на упаковке товара.