

Наименование блюда	Выход блюда, кг	Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	кДж
		Содержание в 1 порции блюда				
Бефстрогановф с бел. грибами и бочковым огурцом	0,4500	26	25	102	740	3100
Блины 1/4 дюжины (3 шт.)	0,1500	7	8	37	240	1020
Блины пол дюжины (6 шт.)	0,3000	14	16	75	490	2050
Боровики Новгородские просол. с соцвет. зверобоя	0,1750	8,5	5	2,5	100	440
Борщ с разварной говядиной	0,4600	17	12	19	270	1130
Буженина чиненая чесноками	0,0740	15	9	2,5	180	750
Вареники с вишней	0,2100	7	10	85	440	1830
Вареники с картофелем и шкварками	0,2200	20	13	73	520	2170
Винегрет	0,1300	10	2,5	12	150	620
Грибная икра с ржаным хлебом	0,1700	9	10	48	310	1300
Грудинка копченая	0,0800	41	5,5	2	400	1660
Грузди Алтайские соленые с зонтами укропа	0,2200	13	3	5	140	600
Добава Грибная икра	0,0500	0,5	2,5	5	35	140
Добава Лососина чудного посола	0,0500	7,5	10	0	110	460
Добава Масло Вершковое Солёное	0,0500	41	0,3	0,5	370	1570
Добава Мед	0,0500	0	0,4	40	160	680
Добава потрошки, томленные в сливках	0,1000	12	11	1,5	160	670
Добава Протертая малина	0,0500	0,1	0,3	27	100	430
Добава Пряная брусника	0,0500	0	0,3	18	70	290
Добава Сметана	0,0500	15	1,5	1,5	150	620
Добава Томленое сгущенное молоко	0,0500	4	3,5	16	120	490
Добава Топленое сливочное масло	0,0500	41	0,3	0,5	370	1570
Домашнее закусочное разномясье	0,2000	48	23	5,5	540	2260
Домашнее мороженое	0,1000	15	3,5	19	230	950
Драники	0,1000	0,1	2	20	85	350
Закусочные сытные «орешки»	0,0760	16	6,5	18	240	1010
Золотой куриный бульон с перепелиным яйцом	0,2900	23	24	0,5	310	1280
Икра Заморска баклажанная/кабачковая	0,1600	11	0,1	11	140	580
Икра Золотая щучья	0,1600	20	10	26	330	1360
Икра Нерка Лосось	0,0800	14	12	2	180	740
Икра Серебряная селедочная	0,1050	12	16	14	220	940
Икра Серебряная селедочная со сметаной	0,1300	14	15	24	280	1170
Капуста гостевая квашеная сахарная	0,1050	0	2	2,5	15	70
Капуста с хустом маринован. со свеклой и чесноком	0,1050	0	2	2,5	15	70
Карп Белгородский бескостный с грибной подливой	0,2200	8	25	4	190	790

Наименование блюда	Выход блюда, кг	Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	кДж
		Содержание в 1 порции блюда				
Картофель жареный	0,1500	0,2	3	30	120	520
Картофель молодой запеченный с травами	0,1850	3	3,5	36	190	780
Картофель протертый с топлеными сливками	0,1500	5,5	3	27	170	690
Каша гречневая ядрица с грибами и хрустящ. луком	0,1750	4	20	103	530	2210
Каштановая Павлова	0,1200	9	4	39	240	1020
Килька прян. посола с тепл. хлеб. и масл. с желтками	0,1300	32	9,5	29	440	1830
Косяк Беломорского палтуса с травяной заправкой	0,2850	11	39	8,5	290	1210
Котлеты "Новомихайловские"	0,2300	25	26	59	570	2360
Котлеты "Пожарские"	0,1600	10	22	20	250	1060
Котлеты говяжьи с брусничным взваром	0,1600	12	20	23	280	1170
Котлеты из щуки и налима	0,2100	25	21	13	360	1500
Крученое сало с острым перцем и чесноком	0,1500	47	14	27	580	2420
Кулебяка мясная	0,2100	18	22	20	330	1390
Кулебяка рыбная с соусом из раков	0,2350	21	22	35	420	1740
Куриная грудка на ромашковом пару	0,1950	4,5	36	0,5	190	780
Куриное бедро запеченное с розмарином	0,1950	27	28	1,5	360	1510
Лососина поморского посола с охотской солью	0,0500	7,5	10	0	110	460
Медовик с лесным орехом и пергой	0,1300	24	7,5	44	420	1740
Минога Невская маринованная с можжевельником	0,1100	13	16	0	180	760
Молодой зеленый горошек со сливочным маслом	0,1000	3	4	16	140	520
Наполеон	0,1300	16	4,5	34	290	1220
Огурцы малосольные с укропом и кориандром	0,1200	0	1	3,5	20	75
Огурцы суздальские бочковые соленые	0,1000	0	0	2	10	40
Оладьи на опаре	0,1500	6,5	10	55	320	1340
Оливье с говядиной	0,2200	36	15	12	430	1800
Оливье с колбасой	0,2200	39	13	12	450	1890
Оливье с раковыми шейками	0,2200	34	9	12	380	1600
Осетрина балык	0,0500	8,5	8,5	0	110	460
Палтус холодного яблоневого дыма	0,0500	3,5	9	0	70	280
Паштет из печени цыплят с липовым медом	0,1900	7,5	17	37	280	1190
Пельмени с индюшатинной	0,2000	26	26	41	500	2080
Пельмени с мраморной говядиной	0,2000	29	25	39	520	2180
Пирожок с говядиной	0,0400	2,5	4,5	10	80	340
Пирожок с грибами	0,0400	1	2,5	12	65	260
Пирожок с капустой	0,0400	2	2	10	70	290
Пирожок с картофелем и шкварками	0,0400	1,5	2	13	75	310
Пирожок с морковью и сливочной ванилью	0,0400	2	2	13	80	330
Пирожок с яблоком и корицей	0,0400	0,5	1,5	14	65	280
Потрошки молодых кур томленные в сливках	0,2000	25	22	3	320	1340
Похлебка из бел. и чер. грибов с куриными клнеями	0,3100	12	9	19	220	910
Профитроли с заварн. кремом и малиновым соусом	0,1800	11	6,5	55	330	1400

Наименование блюда	Выход блюда, кг	Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	кДж
		Содержание в 1 порции блюда				
Разварная говядина с соусом Деми-Глясс	0,3160	37	46	1,5	520	2180
Рассольник с потрошками	0,3300	20	18	14	310	1300
Расстегай «Новотроицкий» с белорыбицей	0,0400	2	5,5	9,5	75	320
Салат из печени Мурманской трески	0,2200	34	10	15	400	1690
Салат с печен. курин. бедром и ломтиками заливного	0,2300	27	17	16	380	1580
Салат с пряной сельдью в свекольном тулупе	0,2800	50	18	19	590	2480
Салат с разварной говядиной	0,1700	20	10	7	250	1050
Сало белое, копоть на соломе, мясное с прослойкой	0,1500	101	6	14	980	4100
Северный ананас пряная закусочная тыква	0,1500	0,2	1,5	14	70	280
Сельдь прян. посола с картоф. и душистым маслом	0,2500	29	21	20	420	1750
Слива моченая	0,1000	0	0	14	55	230
Смаженная румян. свин. шея с прян. трав. заправкой	0,1900	50	26	1	560	2360
Соленья и квашения	0,2450	3	2	11	85	350
Солянка с разномясьем	0,5000	32	11	16	400	1660
Соцветия брокколи	0,1500	1,5	4,5	7,5	60	260
Сочный огородный салат	0,1500	0,1	1,5	6	30	120
Спаржа молодая	0,0750	4	1,5	2,5	55	220
Строганина из муксуна на берез. льду с брусн. макал.	0,0750	3	10	1	107	401
Судак Ладожский паровой под сливочным соусом	0,2000	22	27	2	310	1310
Суп Гороховый	0,2850	21	6	10	260	1070
Суточные щи томленные с ставцах	0,3250	13	9	10	190	790
Тарелка из деликатесных рыб	0,1680	20	28	1	290	1230
Телячий язык в бульоне с овощами и травами	0,2900	13	16	2	190	800
Томаты алые соленые	0,1050	0	0	2	10	35
Томленая утиная ножка с брусничным соусом	0,2150	59	30	14	710	2970
Томленные бел. и лесные грибы с припеком в сливках	0,1300	12	8,5	27	240	1020
Ум костн. запечен. с ржан. хлебом и четверг. солью	0,0750	0,4	5,5	24	130	560
Ушица трехрыбица с Псковскими сметками	0,3580	16	30	6	280	1180
Филе индейки под соусом «Маковый Голубчик»	0,1850	17	32	1	290	1210
Форшмак из сельди с бородинским хлебом	0,2600	29	25	57	590	2460
Хлеб Пшеничный	0,1000	0,5	6	40	190	800
Хлеб Ржаной	0,1000	0,5	6	41	190	800
Холодец из бычьих хвостов и индюшатины	0,1700	4,5	8	2,5	80	340
Яблоко моченое	0,1000	0,4	0,4	10	45	190
Язык подкопченный на вишневом дыму	0,0700	7	7,5	2	100	420