

Ассортимент продукции и сопутствующих товаров для бортового питания
ООО «Кондор 3»
с 15.10.2023 года

Наименование продукции	Вес, грамм	Цена, руб. без НДС
Бизнес класс		
Закуски из рыбы и морепродуктов		
1. Рыбная закуска № 1		
Рыба лосось слабосоленый	45	
Оливки без косточки	10	
Фунчоза фри	1	
Салат листовой	3	
Выход, г	1/59	260
2. Рыбная закуска № 2		
Рыба угорь копченый	30	
Рыба лосось слабосоленый	20	
Помидоры черри свежие	10	
Лимон	10	
Салат листовой	3	
Выход, г	1/73	440
3. Рыбная закуска № 3		
Рыба угорь копченый	20	
Рыба лосось слабосоленый	25	
Сырный паштет	10	
Фунчоза фри	1	
Орех кедровый	1	
Салат листовой	3	
Выход, г	1/60	340
4. Рыбная закуска № 4		
Рыба лосось слабосоленый	45	
Помидоры черри свежие	10	
Лимон	10	
Салат листовой	3	
Выход, г	1/68	260
5. Рыбная закуска № 5		
Рыба лосось слабосоленый	30	
Рыба угорь копченый	20	
Оливки без косточки	10	

Фунчоза фри	1	
Салат листовой	3	
Выход, г	1/64	420
6. Рыбная закуска № 6		
Рыба угорь копчёный	20	
Рыба лосось слабосолёный	40	
Сырный паштет	10	
Орех кедровый	1	
Салат листовой	3	
Выход, г	1/74	380
Мясные закуска		
1. Мясная закуска № 1		
Индейка тандури	30	
Говядина запеченная с розмарином	20	
Оливки без косточки	10	
Перец розовый горошек	0,1	
Салат листовой	4	
Выход, г	1/64	319
2. Мясная закуска № 2		
Индейка тандури	30	
Язык отварной (говяжий)	10	
Копчености колбаса сырокопченая	10	
Помидоры черри вяленые	10	
Салат листовой	3	
Выход, г	1/63	258
3. Мясная закуска № 3		
Индейка тандури	30	
Копчености колбаса с/к	10	
Оливки без косточки	10	
Помидоры черри вяленые	10	
Салат листовой	3	
Выход, г	1/63	266
4. Мясная закуска № 4		
Говядина запеченная с розмарином	20	
Копчености колбаса с/к	5	
Индейка тандури	20	
Помидоры черри вяленые	10	
Салат листовой	3	
Выход, г	1/58	272

5. Мясная закуска № 5		
Говядина запеченная с розмарином	20	
Язык отварной (говяжий)	15	
Оливки без косточки	10	
Салат листовой	3	
Тимьян свежий	1	
Перец розовый горошек	0,1	
Выход, г	1/49	405
6. Мясная закуска № 6		
Язык отварной (говяжий)	15	
Копчености колбаса с/к	10	
Оливки без косточки	10	
Помидоры черри вяленые	10	
Салат листовой	3	
Выход, г	1/48	241
Овощные закуски		
1. Овощная закуска № 1		
Огурцы свежие	20	
Помидоры черри свежие	60	
Редис свежий	10	
Салат листовой	3	
Выход, г	1/93	85
2. Овощная закуска № 2		
Огурцы свежие	20	
Помидоры черри свежие	40	
Перец свежий	20	
Чипсы из сельдерея	2	
Салат листовой	3	
Выход, г	1/85	85
3. Овощная закуска № 3		
Помидоры черри свежие	40	
Перец свежий	30	
Редис свежий	10	
Салат листовой	3	
Выход, г	1/83	85
4. Овощная закуска № 4		
Огурцы свежие	40	

Перец свежий	30	
Оливки без косточки	10	
Чипсы из сельдерея	2	
Салат листовой	3	
Выход, г	1/85	110
5. Овощная закуска № 5		
Помидоры черри свежие	40	
Сельдерей корень	20	
Редис свежий	10	
Оливки без косточки	20	
Салат листовой	3	
Выход, г	1/93	130
6. Овощная закуска № 6		
Перец свежий	20	
Сельдерей корень	20	
Огурцы свежие	20	
Чипсы из сельдерея	2	
Салат листовой	3	
Выход, г	1/65	78
Десерты		
1. Десерт №1		
Сыр твердый с грецким орехом	20	
Моцарелла мини	14	
Сыр маасдам	25	
Карамелизованные лепестки арахиса	5	
Розмарин свежий	1	
Выход, г	1/65	236
2. Десерт №2		
Сыр твердый с грецким орехом	30	
Сыр пармезан	10	
Виноград черный	10	
Розмарин свежий	1	
Выход, г	1/51	230
3. Десерт №3		
Сыр твердый с грецким орехом	20	
Сыр пармезан	10	
Сыр грюйер	15	
Физалис свежий	5	
Розмарин свежий	1	

Выход, г	1/51	335
4. Десерт №4		
Сыр маасдам	20	
Сыр твердый с грецким орехом	20	
Моцарелла мини	14	
Шоколадный декор	2	
Розмарин свежий	1	
Выход, г	1/57	248
5. Десерт №5		
Сыр маасдам	20	
Сыр твердый с грецким орехом	20	
Виноград черный	10	
Карамелизованные лепестки арахиса	5	
Розмарин свежий	1	
Выход, г	1/56	217
6. Десерт №6		
Сыр грюйер	15	
Сыр твердый с грецким орехом	20	
Моцарелла мини	14	
Сыр пармезан	10	
Шоколадный декор	2	
Розмарин свежий	1	
Выход, г	1/62	373
Салаты		
1. Салат гриль с запеченой говядиной		
(салат листовой, говядина запеченая с розмарином, зелень шпината, свежие помидоры черри, цукини гриль)		
Выход, г	1/105	320
2. Салат Греческий		
(салат листовой, салат лоло rosso, перец свежий, сыр фетакса, оливки, маслины)		
Выход, г	1/102	245
3. Салат Капрезе		
(салат листовой, салат лоло rosso, свежие помидоры черри, перепелиные яйца, моцарелла, декорирован веточкой свежего базилика)		

Выход, г	1/91	282
4. Салат Цезарь		
(зелень свежая, салат листовой, свежие помидоры черри, жареное в специях филе индейки, свежий перец и сыр "Пармезан")		
Выход, г	1/115	303
5. Салат Фитнес с индейкой		
(зелень свежая, микс салата, свежий цукини, филе апельсина, виноград черный, индейка жареная, грецкий орех)		
Выход, г	1/97	236
6. Салат с лососем, зеленью и кедровыми орешками		
Выход, г	1/110	370
7. Салат с брокколи, орехами и сушеной клюквой		
(салат из микса салата, с ломтиками лосося слабосоленой, капусты брокколи)		
Выход, г	1/140	315
8. Салат зеленый с угрем		
(зелень свежая, свежие огурцы, помидоры чери, перец свежий, угорь копченый, яйцо перепелиное)		
Выход, г	1/100	461
Горячие блюда из рыбы		
1. Треска в апельсиновом маринаде		
(жареное филе трески, подается с апельсиновый маринадом, припущенной цветной капустой и тимьяном)		
Выход, г	1/127/15/1	529
2. Треска с тапенадом из маслин и прованским соусом		

(филе трески северных морей обжаренное на оливковом масле, в дополнении паста из мелкорубленных испанских маслин и сливочного соуса с прованскими травами, декорировано лимоном)		
Выход, г	1/100/7/6/15	519
3. Запеченное филе лосося		
(запеченное филе лосося с сыром моцарелла и соусом песто)		
Выход, г	1/115/1	782
4. Стейк из лосося на гриле		
(филе лосося гриль, подается с запечеными в прованских травах томатами черри и картофелем)		
Выход, г	1/100/20/15	679
5. Паровой стейк из сёмги		
(припущенная сёмга с соусом из отварной капусты брокколи, декорирована вяленым томатом и зеленью тимьяна)		
Выход, г	1/100/10/10/1	695
6. Треска в лимонной карамели		
Выход, г	1/90/10/1	529
7. Треска в соусе карри		
филе трески запеченное с соусом карри, подается с маринованной цветной капустой и помидорами черри)		
Выход, г	1/80/20/10	390
8. Тельное из семги с вялеными томатами		
(филе лосося запеченное с творожным сыром и маслинами, декорировано вялеными томатами, каперсами и пудрой из зелени)		
Выход, г	1/70/8/6/1	565
Горячие блюда из мяса		
1.Строганов из говядины		
(соломка из говядины обжаренная с луком в сливочном соусе, декорирована каперсом и розмарином)		

Выход, г	1/110/4/1	513
2. Говядина духовая		
(нежный медальон из говяжьей вырезки, приготовленный с добавлением пряных трав, при подаче декорируется ломтиками персика и тертым сыром)		
Выход, г	1/100/25/2	613
3. Филе миньён с печёными овощами		
(запеченый стейк из говяжьей вырезки, подается с печеными помидорами черри и ломтиками авокадо)		
Выход, г	1/100/25/10	746
4. Говяжья вырезка в пряной глазури		
(говяжья вырезка запеченая в пасте из перца, горчицы, меда и зелени, подается с паровой мини морковью и розмарином)		
Выход, г	108/20/1	730
5. Бифштекс		
(рубленный бифштекс из говяжьей вырезки, обжаренный на гриле, декорирован розмарином)		
Выход, г	1/100/1	698
6. Рулетики из говядины с болгарским перцем		
(обжаренный рулет из рубленной говяжьей вырезки в спринг тесте, с добавлением болгарского перца)		
Выход, г	1/130/1	631
7. Медальон из говядины		
(обжаренный медальон из говяжьей вырезки, подаётся с томатным соусом, печёными черри и розмарином)		
Выход, г	1/100/20/10/1	739
8. Вырезка в спринг тесте		
Выход, г	1/115/20	492
9. Медальоны из вырезки в сухарях панко		
Выход, г	1/155	596
10. Говядина с томатами и базиликом		

Выход, г	1/110/20	656
Горячие блюда из птицы		
1. Террин из цыпленка		
(рубленое филе цыпленка запеченное со сливками, беконом и оливками, декорировано помидорами черри, жареными шампиньонами и тимьяном)		
Выход, г	1/ 130/10/10 /1	311
2. Индейка Диетическая		
Выход, г	1/110/10/7	459
3. Филе индейки с садовыми овощами		
(обжаренное филе индейки, в сочетании с молодым картофелем, мини морковью и томатами черри)		
Выход, г	1/100/10/6/15	397
4. Куриное филе с творожным сыром		
(жареное филе курицы с начинкой из сливочного сыра, вяленых томатов, в сочетании с пряностями и соусом песто)		
Выход, г	1/125/10	323
5. Отбивная из куриного филе в панировочных сухарях		
(куриный шницель жареный в смеси воздушных хлебных крошек, в дополнении с печёнными томатами, баклажанами и тимьяном)		
Выход, г	1/120/8/8/1	332
6. Стейки из индейки с ананасами		
Выход, г	1/100/40/1	401
7. Курица в азиатском стиле		
(запеченное филе с кедровыми орешками, подается с веточкой розмарина)		
Выход, г	1/130	389
8. Медальоны из индейки с чипсами из сельдерея		
Выход, г	1/100/30/5	425

9. Медальон из индейки		
(филе индейки запеченное с добавлением васаби и специй)		
Выход, г	1/124/1/1	368
10. Филе индейки печеное		
(филе индейки запеченное в смеси специй)		
Выход, г	1/100/15/1	441
Гарниры		
1. Картофель отварной с зеленью		
Выход, г	за 100 гр	105
2. Киноа с печеными помидорами черри		
Выход, г	за 100 гр	104
3. Черный рис с морковью		
Выход, г	за 100 гр	93
4. Рис басмати		
Выход, г	за 100 гр	81
5. Драники картофельные		
Выход, г	1/140	133
6. Шпинатные фетучини		
(с сливочным соусом и шпинатом)		
Выход, г	1/100	105
7. Рис с карамелизованной морковью		
(рис декорированный карамелизованной морковью и сельдереем фри)		
Выход, г	1/100	95
8. Масурдал		
(приготовленный из чечевицы с добавлением сушеных томатов и специй)		

Выход, г	1/100	100
Блюда для завтрака		
1. Азиатский омлет с угрем		
(классический омлет с добавлением соевого соуса, подаётся с копчёным угрём, цукини гриль и свежим перцем)		
Выход, г	1/125/35/20/30/1	477
2. Блинчики с начинкой из мяса		
(блинчики фаршированные сочным рубленным мясом свинины и говядины с добавлением жареного лука и сливок)		
Выход, г	2/60	220
3. Каша с грибами		
(каша на основе перловой крупы с добавлением грибов и смеси овощей)		
Выход, г	1/100	200
4. Французский омлет		
Выход, г	1/70/12/10/1	288
5. Фритатта с сыром и маслинами		
(нежный омлет в сочетании с сыром фетакса, маслинами и оливками, подается с паровой капустой брокколи и томатами черри)		
Выход, г	1/105/25/20	247
6. Творожный пудинг		
(творожный десерт)		
Выход, г	1/130/10/2	201
7. Омлет с зеленью и овощами		
(классический омлет в дополнении томатов черри и паровой моркови мини, декорирован свежим базиликом)		
Выход, г	2/75/45/15/1	200
8. Панкейки из цукини		
(пончики из цукини, подаются с сыром моцарелла, перцем гриль, припущенной цветной капустой)		
Выход, г	2/50/14/10/10	219

9. Французский завтрак		
(блюдо из яиц с помидорами, покрытое сырным соусом)		
Выход, г	3/47/30	299
Холодное питание		
1. Брускетта с сочным ростбифом, маринованным луком и томатами		
(ломтик поджаренного хлеба с зеленым салатом, ростбифом, маринованным луком, томатами черри и соусом тар- тар)		
Выход, г	1/107	355
2. Брускетта с сыром моцарелла и томатами черри		
(ломтик поджаренного хлеба со свежим шпинатом, мацареллой, томатами черри и соусом песто)		
Выход, г	1/111	166
3. Закуска из языка с микс салатом и медово горчиной заправкой		
(слайсы отварного языка на ложе микс салата с томатами черри и заправкой на основе оливкового масла, меда и зернистой горчицы)		
Выход, г	1/108	234
Соусы и заправки к закускам и горячим блюдам		
1. Соус грибной		
Выход, г	1/20	33
2. Соус сливочный песто		
Выход, г	1/20	40
3. Салатная заправка		
Выход, г	1/20	54
4. Сырный соус		

Выход, г	1/20	39
5. Соус томатный с петрушкой		
Выход, г	1/20	30
6. Соус Тар-тар		
Выход, г	1/20	30
7. Соус перечный		
Выход, г	1/20	35
Мучные кондитерские изделия		
1. Ванильно-абрикосовый пирог		
Выход, г	1/50	91
2. Мраморный пирог		
Выход, г	1/50	91
3. Шоколадно-вишневый маффин		
Выход	1/55	91
4. Корзиночка с фруктами		
Выход, г	1/55	61
5. Эклер		
Выход, г	1/53	94
6. Шарлотка с яблоками		
Выход, г	1/45	91
7. Круассан (пирожное из слоеного теста с начинкой из		
Выход, г	1/53	75
8. Десерт веган яблоко		

Выход, г	1/60	74
9. Пирожное Лесные ягоды		
Выход, г	1/40	80
10. Пирожное Тропики		
Выход, г	1/40	64
11. Шарлотка с грушей		
Выход, г	1/50	57
12. Сливочный десерт		
Выход, г	1/53	70
13. Шоколадный кейк		
Выход, г	1/60	65
Экономический класс		
Закуски из рыбы и морепродуктов		
1. Рыбная закуска № 1		
Крабовое мясо	20	
Морковь припущенная	20	
Оливки без косточки	9	
Петрушка свежая	1	
Выход, г	1/50	80
2. Рыбная закуска № 2		
Филе сельди в масле	20	
Морковь припущенная	10	
Фасоль стручковая припущенная	10	
Выход, г	1/40	74
3. Рыбная закуска № 3		
Филе сельди в масле	20	
Картофель отварной	20	
Оливки без косточки	9	

Петрушка свежая	1	
Выход, г	1/50	86
4. Рыбная закуска № 4		
Крабовое мясо	20	
Картофель отварной	10	
Фасоль стручковая припущенная	10	
Выход, г	1/40	72
5. Рыбная закуска № 5		
Крабовое мясо	20	
Филе сельди в масле	20	
Фасоль стручковая припущенная	10	
Выход, г	1/50	77
Мясные закуска		
1. Мясная закуска № 1		
Говядина запеченная	20	
Ветчина	20	
Огурец свежий	10	
Выход, г	1/50	96
2. Мясная закуска № 2		
Сервелат варено-копченый	20	
Ветчина	30	
Фасоль стручковая припущенная	10	
Выход, г	1/60	85
3. Мясная закуска № 3		
Говядина запеченная	30	
Сервелат варено-копченый	20	
Морковь припущенная	10	
Выход, г	1/60	99
4. Мясная закуска № 4		
Говядина запеченная	10	
Ветчина	10	
Сервелат варено-копченый	10	
Огурец свежий	10	
Морковь припущенная	10	
Выход, г	1/50	84
5. Мясная закуска № 5		

Говядина запеченная	20	
Ветчина	20	
Сырный продукт	20	
Выход, г	1/60	99
Овощные закуски		
1. Овощная закуска № 1		
Огурец свежий	20	
Перец свежий	30	
Петрушка свежая	1	
Выход, г	1/51	84
2. Овощная закуска № 2		
Помидоры свежие	30	
Перец свежий	20	
Петрушка свежая	1	
Выход, г	1/51	74
3. Овощная закуска №3		
Огурец свежий	10	
Помидоры свежие	20	
Фасоль стручковая припущенная	10	
Петрушка свежая	1	
Выход, г	1/41	64
4. Овощная закуска №4		
Огурец свежий	20	
Помидоры свежие	20	
Оливки без косточки	9	
Выход, г	1/49	77
5. Овощная закуска №5		
Кус-кус	30	
Морковь припущенная	10	
Фасоль стручковая припущенная	10	
Выход, г	1/50	64
6. Овощная закуска №6		
Смесь овощная летняя	50	
Выход, г	1/50	61
Десерты		

1. Десерт № 1		
Сырный продукт	20	
Сыр моцарела	20	
Печенье	3	
Выход, г	1/43	80
2. Десерт № 2		
Сырный продукт	20	
Сыр моцарела	20	
Сыр маасдам	20	
Выход, г	1/60	108
3. Десерт № 3		
Сырный продукт	20	
Сыр маасдам	20	
Виноград черный	10	
Выход, г	1/50	105
4. Десерт № 4		
Сыр маасдам	20	
Сыр моцарела	20	
Печенье	4	
Виноград черный	10	
Выход, г	1/54	102
5. Десерт № 5		
Сыр моцарела	40	
Печенье	3	
Виноград черный	10	
Выход, г	1/53	75
6. Десерт № 6		
Виноград черный	60	
Выход, г	1/60	77
Горячие блюда из рыбы		
1. Рыба жареная		
(рыба, жареная в панировке)	100	
Выход, г	1/100	254
2. Рыбка в соусе карри		
(рыба, запеченная с пассерованным луком, зеленью и приправой карри)	120	

Выход, г	1/120	272
3. Рыбка паровая с брокколи		
(рыба, приготовленная на пару с капустой брокколи)	120	
Выход, г	1/120	289
4. Рыбка в томатном соусе		
(рыба, запеченная с пассерованным луком в томатном соусе с пряностями)	125	
Выход, г	1/125	286
Горячие блюда из мяса		
1. Говядина тушеная в томатном соусе		
(говядина, тушеная в томатном соусе с луком и пряностями)	105	
Выход, г	1/105	335
2. Говядина пряная		
(говядина, запеченная в пасте из маринованных томатов с кориандром и кумином)	105	
Выход, г	1/105	335
Горячие блюда из птицы		
1. Курочка в грибном соусе		
(филе кури, тушеное в сливках с грибами и луком)	120	
Выход, г	1/120	205
2. Филе куриное в перечном соусе		
(филе кури, тушеное в томатном соусе со свежим перцем)	130	
Выход, г	1/130	204
3. Плов с курицей		
Выход, г	1/200	198
4. Котлета куриная	70	
Выход, г	1/70	112
5. Сосиски отварные	2/60	
Выход, г	2/60	123

Гарниры		
1. Рис припущенный		
Выход, г	за 100 гр	33
2. Греча рассыпчатая		
Выход, г	за 100 гр	33
3. Макароны отварные		
Выход, г	за 100 гр	33
Блюда для завтрака		
1. Паровой омлет с сыром	100	
Помидоры черри	30	
Выход, г	1/100/30	118
2. Омлет с зеленью		
Выход, г	1/200	115
3. Блинчики с творогом		
Выход, г	2/70	98
4. Блинчики с мясом		
Выход, г	2/70	98
5. Блинчики с ветчиной и сыром		
Выход, г	2/70	98
6. Омлет с паровыми овощами		
Выход, г	1/140/40	119
7. Омлет с томатами		
Выход, г	1/140/40	125
8. Сырники творожные		
Выход, г	2/68	150
9. Оладьи		
Выход, г	2/45	99
Холодное питание		
1. Слойка с сыром		

Выход, г	1/75	148
2. Бриут с ветчиной и сыром		
Выход, г	1/70	175
3. Холодное питание № 3		
Рыба жареная	100	
Огурец свежий	30	
Перец свежий	20	
Зелень укроп свежий	1	
Выход, г	1/151	201
Сэндвичи		
1. Мак сэндвич с говядиной		
Булочка для сэндвича	50	
Сыр творожный	20	
Говядина запеченная	60	
Огурец свежий	10	
Салат листовой свежий	3	
Выход, г	1/143	200
2. Мак сэндвич с индейкой		
Булочка для сэндвича	50	
Сыр творожный	20	
Индейка жареная	60	
Салат листовой свежий	3	
Огурец свежий	10	
Выход, г	1/143	225
3. Мак сэндвич с ветчиной		
Булочка для сэндвича	50	
Сыр творожный	20	
Ветчина	60	
Салат листовой свежий	3	
Огурец свежий	10	
Выход, г	1/143	137
4. Мак сэндвич с филе куриным		
Булочка для сэндвича	50	
Сыр творожный	20	
Филе куры жареное	60	
Салат листовой свежий	3	
Огурец свежий	10	

Выход, г	1/143	170
5. Клуб-сэндвич с говядиной		
Хлеб тостовый злаковый	55	
Салат листовой свежий	5	
Соус песто	5	
Говядина запеченная	40	
Огурцы консервированные	20	
Выход, г	1/125	180
6. Чиабатта с говядиной, сыром и овощами		
Чиабатта солодовая	50	
Говядина запеченная	20	
Сырный продукт	10	
Огурец свежий	10	
Салат листовой свежий	3	
Соус Гар-гар	10	
Выход, г	1/103	135
7. Чиабатта с филе куриным, сыром и овощами		
Чиабатта солодовая	50	
Филе куры жареное	20	
Сырный продукт	10	
Огурец свежий	10	
Салат листовой свежий	3	
Соус Гар-гар	10	
Выход, г	1/103	116
8. Клуб-сэндвич с филе куриным		
Хлеб тостовый	55	
Салат листовой свежий	5	
Соус Гар-гар	20	
Филе куры жареное	30	
Помидор свежий	20	
Выход, г	1/130	158
9. Клуб-сэндвич с семгой		
Хлеб тостовый		
Салат листовой свежий		
Сыр творожный		
Рыба лосось с/с		
Огурец свежий		
Выход, г	1/130	230

Экипаж		
Закуски из рыбы и морепродуктов		
1. Рыбная закуска № 1		
Рыба лосось слабосоленый	20	
Филе сельди в масле	20	
Оливки без косточки	10	
Лимон	5	
Салат листовой	3	
Петрушка свежая	1	
Выход, г	1/59	180
2. Рыбная закуска № 2		
Рыба лосось слабосоленый	20	
Крабовое мясо	20	
Лимон	5	
Салат листовой	3	
Петрушка свежая	1	
Выход, г	1/49	160
3. Рыбная закуска № 3		
Филе сельди в масле	20	
Крабовое мясо	20	
Лимон	5	
Салат листовой	3	
Петрушка свежая	1	
Выход, г	1/49	114
4. Рыбная закуска № 4		
Рыба лосось слабосоленый	20	
Рыба масляная	20	
Оливки без косточки	10	
Салат листовой	3	
Петрушка свежая	1	
Выход, г	1/54	245
Мясные закуски		
1. Мясная закуска № 1		
Сервелат варено-копченый	20	
Филе кури жареное	30	
Перец свежий	10	
Помидоры черри свежие	20	

Петрушка свежая	1	
Выход, г	1/81	122
2. Мясная закуска № 2		
Говядина запеченная	20	
Филе кури жареное	30	
Сырный продукт	10	
Огурец свежий	10	
Петрушка свежая	1	
Выход, г	1/71	137
3. Мясная закуска № 3		
Сервелат варено-копченный	20	
Филе кури жареное	30	
Сырный продукт	10	
Сыр Маасдам	10	
Помидоры черри свежие	20	
Выход, г	1/90	148
Овощные закуски		
1. Овощная закуска № 1		
Огурец свежий	20	
Помидоры черри свежие	20	
Перец свежий	20	
Салат листовой свежий	5	
Петрушка свежая	0,5	
Выход, г	1/65,5	85
2. Овощная закуска № 2		
Огурец свежий	20	
Помидоры черри свежие	20	
Оливки без косточки	10	
Салат листовой свежий	5	
Петрушка свежая	0,5	
Выход, г	1/55,5	91
3. Овощная закуска № 3		
Помидоры черри свежие	20	
Перец свежий	20	
Оливки без косточки	10	
Выход, г	1/50	93
Десерты		

1. Десерт №1		
Сыр Моцарелла	20	
Сыр Пармезан	10	
Сырный продукт	10	
Печенье	4	
Выход, г	1/44	93
2. Десерт №2		
Киви свежий	40	
Апельсин свежий	40	
Выход, г	1/80	80
3. Десерт №3		
Сырный продукт	40	
Виноград черный	20	
Выход, г	1/60	76
Горячие блюда из рыбы		
1. Рыба запечённая с томатами	135	
(филе белой рыбы, запеченное с томатами под соусом майонез с мелкорубленной зеленью)		
Выход, г	1/135	280
2. Шашлык из семги и трески	130	
Выход, г	1/130	660
3. Лосось запеченный с грибами	110	
(филе лосося, запеченное с шампиньонами)		
Выход, г	1/105	650
Горячие блюда из мяса		
1. Говядина тушеная с баклажанами	140	
(говядина тушёная с луком и баклажанами в томатном кисло-сладком соусе с прованскими травами)		
Выход, г	1/140	520
2. Говядина с грибами и перцем	100	
(говядина, запеченная с грибами и свежим перцем в прованских травах)		
Выход, г	1/100	410

2. Говядина с черносливом	115	
(говядина, тушеная в томатном соусе с луком и черносливом)		
Выход, г	1/115	410
Горячие блюда из птицы		
1. Курица в кисло-сладком соусе	120	
(филе кури тушёное в томатном кисло-сладком соусе с луком и свежим перцем)		
Выход, г	1/120	225
2. Филе кури в сливках с орехами	114	
(филе кури, тушеное в сливках с арахисом)		
Выход, г	1/114	217
3. Паста с цыпленком и сыром пармезан		
(пенне в сочетании с куринным филе тушёным в сливках, подаётся с сыром Пармезан)		
Выход, г	1/175	225
4. Филе куриное гриль		
Выход, г	1/110/1	237
Блюда для завтрака		
1. Вареники с картофелем		
Выход, г	1/200	103
2. Омлет натуральный		
Выход, г	2/100	126
3. Омлет с зеленью и сыром		
Выход, г	1/160	144
4. Блинчики с лесными ягодами		
Выход, г	2/60	108
5. Вареники с вишней		
Выход, г	1/200	171
Холодное питание		

1. Холодное питание №1		
Рыба жареная	100	
Картофель молодой с зеленью	40	
Цукини гриль	15	
Салат листовой свежий	3	
Выход, г	1/158	199
2. Холодное питание № 2		
Язык отварной (говяжий)	50	
Кукуруза консервированная	32	
Цукини гриль	25	
Салат листовой свежий	3	
Выход, г	1/110	224
3. Холодное питание № 3		
Язык отварной (говяжий)	50	
Капуста брокколи припущенная	32	
Цукини гриль	25	
Салат листовой свежий	3	
Выход, г	1/110	390
4. Холодное питание № 4		
Индейка тандури	80	
Картофель молодой с зеленью	40	
Салат листовой свежий	3	
Помидоры черри свежие	40	
Выход, г	1/163	220
5. Холодное питание №5		
Рыба жареная	100	
Перец свежий	10	
Морковь мини вареная	30	
Спаржа зеленая	10	
Салат листовой свежий	3	
Выход, г	1/153	207
Мучные хлебобулочные изделия		
1. Багет Европейский		
Выход, г	1/25	14
2. Булочка для сэндвича		

ВЫХОД, г	1/50	13
3. Булочка Бородинская		
ВЫХОД, г	1/25	13
4. Булочка Злаковая		
ВЫХОД, г	1/25	14
5. Чиабатта солодовая		
ВЫХОД, г	1/50	16
6. Хлебушек пшеничный		
ВЫХОД, г	1/25	14
Меню для маленьких гурманов		
Салаты и закуски		
1. Салат Белочка		
(морковь, огурец, миндальное ядро)		
ВЫХОД, г	за 100гр	180
2. Салат Львенок		
(морковь, сахарная пудра)		
ВЫХОД, г	за 100гр	106
Десерты		
1. Десерт Лилипут		
Мандарины	20	
Виноград черный	30	
Киви	5	
ВЫХОД, г	1/55	91
2. Десерт Ералаш		
Мандарины	30	
Киви	30	
ВЫХОД, г	1/60	74
3. Десерт Буратино		

Апельсины	30	
Виноград черный	20	
Киви	20	
Выход, г	1/70	93
Горячие блюда		
1. Котлетки куриные		
Выход, г	85	
	1/85/20/1	277
2. Сосиски отварные		
Выход, г	50	
	2/25	127
Блюда для завтрака		
1. Пряная груша с куркумой		
Выход, г	140	
	1/140	223
2. Тыква печеная		
Помидоры черри	115	
Выход, г	30	
	1/145	248
Меню для путешественников		
Закуски		
1. Десерт Цитрусовый		
Выход, г		
	1/50	120
2. Десерт Фруктовая фреска		
Выход, г		
	1/80	126
3. Яблоко печеное с абрикосом и фисташками		
Выход, г		
	1/130	183
4. Фруктовое карпачо		
Выход, г		
	1/114	162
5. Десерт		
(апельсин, грейпфрут, виноград, киви)		
Выход, г		
	1/82	81
Салаты		
1. Летняя брускетта с овощами гриль		

Выход, г	1/108	134
2. Салат из печеных овощей		
Выход, г	1/120	221
3. Салат хрустящий		
Выход, г	1/110	160
Горячие блюда и гарниры		
1. Гречетто с грибами и сыром пармезан		
(ароматная греча с обжаренными овощами, подается с сыром Пармезан)		
Выход, г	1/120/7/5	163
2. Овощи Эдмонд		
(овощи гриль: баклажаны, цукини, перец в прованских травах)		
Выход, г	за 100 гр.	198
3. Печеная тыква с ореховым пюре		
(тыква запечённая с мускатным орехом, подается с пюре из картофеля и арахиса, декорируется томатами черри)		
Выход, г	1/142	159
4. Яблочная лазанья		
(яблочные слайсы запечённые с сыром и соусом песто, подаются с виноградом)		
Выход, г	1/85/18/15	233
5. Грибная паста с песто		
(классическая паста с ароматным соусом песто и жареными шампиньонами)		
Выход, г	1/150/30	207
6. Овощной микс		
(приготовленные на пару: капуста цветная, брокколи, мини морковь)		
Выход, г	1/50/50/30	165
7. Баклажаны с томленными овощами		

(баклажаны тушеные с перцем, шампиньонами и луком в томатном соусе с прованскими травами)		
Выход, г	1/210/20/1	276
8. Рис басмати с свекольным соком		
Выход, г	1/110/15/10	221
9. Конвертик с овощами		
Выход, г	1/95/25	233

Перечень дополнительной продукции

№	Наименование	Единица измерения	Объем продукции	Цена, руб. без НДС
Горячие напитки				
1	Кофе растворимый в индивидуальной упаковке	ед./грамм	1/2	15,5
2	Кофе растворимый м/у	ед./грамм	1/75	368,1
3	Кофе растворимый "Carte Noire"	ед./грамм	1/1,8	40,2
4	Лимон нарезка	ед./грамм	1/10	4,7
5	Сахар в индивидуальной упаковке	ед./грамм	1/10	3,7
6	Сахар в индивидуальной упаковке	ед./грамм	1/5	2,5
7	Сливки жидкие порционные	ед./грамм	1/10	24,6
8	Чай в индивидуальной упаковке черный "Майский"	ед./грамм	1/2	7,7
9	Чай в индивидуальной упаковке зел. "Майский"	ед./грамм	1/2	7,7
10	Чай в индивидуальной упаковке черный	ед./грамм	1/2	11,4
11	Чай в индивидуальной упаковке зел. "Гринфилд"	ед./грамм	1/2	11,4
Напитки прохладительные				
1	Сок фруктовый в ассортименте	шт	0,2	65,8
2	Сок Любимый 100 % вкус/Добрый в ассортименте	шт	0,97	207,6
3	Сок фруктовый в ассортименте	шт	0,95	137,9
4	Вода питьевая	шт	5,0	113,2
5	Вода питьевая б/г	шт	0,5	35
6	Вода питьевая с/г	шт	0,5	35
7	Вода питьевая б/г	шт	1,5	44,1
8	Вода питьевая с/г	шт	1,5	44,1
9	Вода минеральная "Бон Аква" с/г	шт	1	113,2
10	Вода минеральная "Бон Аква" б/г	шт	1	113,2
11	Вода фруктовая в ассортименте	шт	1,5	45,2
12	Вода фруктовая в ассортименте	шт	1	198,5
Напитки собственного приготовления				
1	Сок свежавыжатый апельсиновый	литр	1,0	722,8
2	Сок свежавыжатый грейпфрутовый	литр	1,0	850,4
3	Сок свежавыжатый яблочный	литр	1,0	476,5
4	Сок свежавыжатый лимонный	литр	1,0	809,7
5	Сок свежавыжатый морковный	литр	1,0	264
6	Сок свежавыжатый яблочно-морковный	литр	1,0	411,4
7	Сок свежавыжатый томатный	литр	1,0	630,8
8	Сок свежавыжатый виноградный	литр	1,0	1416,8
9	Морс клюквенный	литр	1,0	320,3
10	Сок свежавыжатый огурец-яблоко	литр	1,0	674,4
11	Кофе натуральный	литр	1,0	178
Фрукты, овощи, сухофрукты, орехи, ягоды				
1	Апельсины	ед./грамм	1/200	67,3
2	Бананы	ед./грамм	1/200	61,4
3	Виноград	ед./грамм	1/100	98,9
4	Груши	ед./грамм	1/200	110,8
5	Киви	ед./грамм	1/100	55,3

6	Яблоки	ед./грамм	1/200	78
7	Лимоны	ед./грамм	1/100	47,5
8	Кешью	ед./грамм	1/30	101,8
9	Миндаль	ед./грамм	1/40	158,3
10	Фисташки	ед./грамм	1/30	106,8
11	Фундук	ед./грамм	1/40	158,3
12	Арахис	ед./грамм	1/30	23,6
13	Петрушка	ед./грамм	1/100	95
14	Укроп	ед./грамм	1/100	95
15	Помидоры	ед./грамм	1/200	146,3
16	Огурцы	ед./грамм	1/200	141,4
Специи				
1	Горчица в индивидуальной упаковке	ед./грамм	1/10	6,6
2	Кетчуп в индивидуальной упаковке	ед./грамм	1/10	6,6
3	Майонез в индивидуальной упаковке	ед./грамм	1/10	6,6
4	Соль в индивидуальной упаковке	ед./грамм	1/1	1,6
5	Перец в индивидуальной упаковке	ед./грамм	1/0,25	2,5
Кондитерские изделия				
1	Джем в индивидуальной упаковке	ед./грамм	1/20	12,2
2	Печенье "Чоко Пай"	ед/грамм	1/28	35
3	Мини рулеты в ассортименте	ед/грамм	1/35	26
4	Круасан "Яшкино" в ассортименте	ед/грамм	1/45	30,9
5	Вафля "Яшкино"	ед/грамм	1/40	30,9
6	Шоколадный батончик	ед/грамм	1/40	23,6
7	Конфеты "Раффаэлло" 25 шт/кор	ед./грамм	1/150	888,3
8	Конфеты "Коркунов" 21 шт/кор	ед./грамм	1/190	1384,9
9	Козинак в индивидуальной упаковке	ед./грамм	1/50	26,8
Детское питание (до 2-х лет)				
1	Пюре мясное	ед./грамм	1/112	75,1
2	Пюре фруктовое	ед./грамм	1/90	55,3
3	Пюре овощное	ед./грамм	1/125	55,3
4	Молоко детское	литр	0,2	47,5
Прочие товары				
1	Хлеб Бородинский	ед./грамм	1/30	8,7
2	Хлеб тостовый "Харис"	ед./грамм	2/20	17,6
3	Масло сливочное в индивидуальной упаковке	уп./грамм	1/10	17,6
4	Масло сливочное (шарик)	грамм	1/10	10,3
5	Паштет в индивидуальной упаковке	уп./грамм	1/100	95,6
6	Йогурт в ассортименте	уп./грамм	1/95	33,8
7	Молоко стерилизованное 3,2%	уп./грамм	1/1000	233,4
8	Сыр плавленый в индивидуальной упаковке	уп./грамм	1/16,25	24,6

Одноразовая посуда

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Цена, руб. без НДС
1	Блюдо алюминиевое овальное	шт.	55,5
2	Бутылка 1 л (ПЭТ)	шт.	18,4
3	Зубочистка	шт.	1,6
4	Касалетка алюминиевая с крышкой	шт.	15
5	Ланч бокс (корпус)	шт.	22,5
6	Ложка (чайная)	шт.	1,6
7	Набор без специй (4/1)	шт.	5,6
8	Набор со специями (8/1)	шт.	9,1
9	Пакет фасовочный	шт.	1,6
10	Пика декоративная	шт.	1,6
11	Пика "узелок" бамбук	шт.	1,6
12	Розетка одноразовая	шт.	1,6
13	Салфетка (белая) 33*33	шт.	0,3
14	Салфетка бумажная 1/100	пачка	28,5
15	Салфетка влажная	шт.	2,2
16	Салфетка тормозная 1/1	шт.	6,2
17	Снек бокс (корпус)	шт.	20,3
18	Стакан "Кристалл"	шт.	4,7
19	Стакан прозрачный «стиропласт»	шт.	1,6
20	Стакан термо 195 мл	шт.	3,6
21	Тарелка одноразовая	шт.	2,3
22	Лед пищевой	шт.	27,8
23	Лед сухой	кг	122,4
24	Упаковка для сэндвичей	шт.	9,8
25	Чашка одноразовая 140 мл (белая)	шт.	2,6
26	Экоприбор вилка/нож/салфетка (в бумажном крафт флоупак)	шт.	13,50
27	Экоприбор ложка чайная/салфетка (в бумажном крафт флоупак)	шт.	7,70
28	Экоприбор тарелка десертная 230 мм	шт.	27,00
29	Экоприбор тарелка десертная 180 мм	шт.	27,00

Бытовое имущество

1	Бумага туалетная однослойная	шт.	21,8
2	Мыло туалетное жидкое с дозатором 1/280 мл	шт.	67,5
3	Мешки для мусора 240 л	шт.	22,5
4	Мешки для мусора 120 л	шт.	14,9
5	Мешки для мусора 60 л	шт.	6
6	Мешки для мусора 30 л	шт.	2,6
7	Освежитель воздуха (водный) 50 мл	шт.	60
8	Пакет гигиенический	шт.	2,7
9	Перчатки одноразовые	пара	19,9
10	Перчатки х/б	пара	24,7

11	Пломба номерная	шт.	4,7
12	Подголовник одноразовый	шт.	1,95
13	Полотенце бумажное V-образное 250 л	шт.	79,2
14	Полотенце бумажное в рулонах	шт.	46,3
15	Салфетка (вискозная) рабочая	шт.	11,4
16	Салфетка на телегу	шт.	5,7
17	Чехол на кресло пилота	шт.	18
18	Чехол на наушники	шт.	6,75