

БИЗНЕС-ЛАНЧ	Состав	Выход, г	Пищевая ценность ЖБУ, г	Энергетическая ценность, кКал	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<b><u>Бизнес-ланч №1</u></b>	<p><b>Гречка</b> (крупа гречневая, вода питьевая очищенная, соль пищевая, масло подсолнечное, лук репчатый обжаренный, морковь свежая обжаренная, шампиньоны свежие обжаренные), <b>Курилка гриль</b> (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), <b>Овощная нарезка</b> (салат Айсберг свежий, помидор свежий, огурец свежий), <b>Соус тар-тар</b> (майонез, огурец маринованный, чеснок свежий, зелень укропа свежая), <b>Хлеб фирменный</b> (вода питьевая очищенная, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль пищевая, сахар, дрожжи сухие)</p>	320	<p><b>На порцию:</b> Ж-20,2; Б-29; У-17,7 <b>На 100 грамм:</b> Ж-6,3; Б-9,05; У-5,52</p>	<p><b>На порцию:</b> 385 <b>На 100 грамм:</b> 120</p>	Глютен, мясо цыпленка, грибы	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Бизнес-ланч №2</u></b>	<p><b>Картофельное пюре</b> (картофель отварной, вода питьевая очищенная, соль пищевая, молоко пастеризованное жирность 3,2%, масло сливочное жирность 72,5%) <b>Бифштекс</b> (мясо говядины, мясо свинины, соль пищевая, приправа перец черный молотый, лук репчатый свежий) <b>Лук репчатый маринованный, огурцы маринованные, Соус</b> (вода питьевая, масло подсолнечное, огурцы маринованные, сахар, ароматизаторы («Карри», «Лимон», «Эфирное масло горчичное»), краситель куркумин, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия,) <b>Хлеб фирменный</b> (вода питьевая очищенная, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль пищевая, сахар, дрожжи сухие) <b>Зелень свежая</b> (петрушка)</p>	350	<p><b>На порцию:</b> Ж-13,7; Б-6,3; У-29,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-3,8; Б-1,7; У-8,3</p>	<p><b>На порцию:</b> 268 <b>На 100 грамм:</b> 76</p>	Глютен, молочные продукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>

<p align="center"><b><u>Бизнес-ланч №3</u></b></p>	<p><b>Картофель обжаренный</b> (картофель свежий, соль пищевая, масло подсолнечное, лук репчатый обжаренный), <b>Грудинка копченая свиная обжаренная</b> (мясо свинины грудореберная часть, соль пищевая, нитритная смесь, вода, сахар, пряности (перец, чеснок, паприка)) <b>Шампиньоны обжаренные, Яйцо куриное обжаренное</b> (масло подсолнечное, соль пищевая) <b>Соус</b> (Лук репчатый свежий, кетчуп томатный, приправа перец красный молотый, зелень свежая петрушки, чеснок сушеный) <b>Хлеб фирменный</b> (вода питьевая очищенная, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль пищевая, сахар, дрожжи сухие)</p>	<p align="center">400</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-31,7; Б-26,2; У-44 <b>На 100 грамм:</b> Ж-7,8; Б-6,5; У-11</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 567 <b>На 100 грамм:</b> 141</p>	<p align="center">Глютен, яичные продукты, грибы</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
--	---	---------------------------	--	--	--	--

<p><b><u>Бизнес-ланч №4</u></b></p>	<p><b>ВОК с курочкой и овощами: Лапша Удон</b>(мука пшеничная, соль пищевая, вода питьевая очищенная) <b>Курочка ВОК</b> (филе цыпленка бройлера, соль пищевая, масло подсолнечное, соевый соус, крахмал картофельный) <b>Овощи ВОК</b> (морковь свежая обжаренная, лук репчатый обжаренный, перец болгарский обжаренный) <b>Соус Сладкий чили</b> (вода питьевая, сахар, перец красный чили, фруктоза, соль, чеснок, паприка) <b>Кунжут белый обжаренный</b> (семена белого кунжута обжаренные) <b>салат Чукка</b> (водоросли шинкованные вареные стебелёк ундарии перистой, ламинария японская, масло: подсолнечное или рапсовое, сахар, вода питьевая, масло кунжутное, семя кунжутное обжаренное, соевый соус вода, соль), <b>соус ореховый</b> (подсолнечное и кунжутное масла, арахис и семена кунжута, соевый соус, сахар, уксус, соль, яичный желток).</p>	<p>310</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-9,4; Б-20,6; У-53,8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-3,1; Б-6,7; У-17,5</p>	<p><b>На порцию:</b> 385 <b>На 100 грамм:</b> 126</p>	<p>Глютен, белок куриного яйца, семена кунжута, арахис, филе цыпленка бройлера, водоросли</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
-------------------------------------	--	------------	--	---	---	---

<p><b><u>Бизнес-ланч №5</u></b></p>	<p>Пекинская свежая,огурец свежий, перец Болгарский свежий,морковь свежая,шампиньоны обжаренные, филе цыпленка бройлера, масло подсолнечное,соевый соус,чеснок свежий,соль прищевая,соус терияки (патока, соус соевый, фруктоза, сок яблочный концентрированный, солод, вино белое, имбирь) <b><u>Тори Темпура ролл</u></b> (Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>кляр</b> (мука пшеничная, вода очищенная, соль пищевая), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%</b>, капуста пекинская,перья лука зеленого,огурец свежий, филе цыпленка бройлера копченое, сухари панко, <b>острый соус</b> (соус кимчи,майонез м.д.ж 67%,соус Шрирача (патока, паста чили (перец чили красный, соль), вода, яблочное пюре, сахар, паста чесночная сладкая (чеснок, сахар, соль), водоросли</p>	<p>440</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-10,9; Б-24; У-106 <b>На 100 грамм:</b> Ж-2,4; Б-5,1; У-23</p>	<p><b>На порцию:</b> 616 <b>На 100 грамм:</b> 133</p>	<p>Глютен, яйцепродукты,семена кунжута,мясо цыпленка, лактоза</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Бизнес-ланч №6</u></b></p>	<p><b><u>Салат Кимчи</u></b> (капуста Пекинская свежая,филе кальмара отварное, грибы Шиитаки отварные,огурец свежий,перец Болгарский свежий,соус сладкий чили, соус Шрирача (патока, паста чили (перец чили красный, соль)) <b><u>Ханами ролл</u></b> (Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%</b>, <b>огурец свежий, филе цыпленка бройлера копченое,соус Лава, соус Цезарь</b> (майонез м.д.ж 67%,каперсы маринованные, чеснок свежий, сок лимона,соевый соус) <b>водоросли нори.)</b></p>	<p>430</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-28,6; Б-21,4; У-83,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-6,5; Б-4,8; У-19</p>	<p><b>На порцию:</b> 678 <b>На 100 грамм:</b> 155</p>	<p>Глютен, яйцепродукты,семена кунжута, морепродукты, лактоза,грибы</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

ПИЦЦА ИТАЛЬЯНСКАЯ	Состав	Выход, г	Пищевая ценность ЖБУ, г	Энергетическая ценность, кКал	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<u>4 мяса</u>	Тесто (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), сыр Моцарелла м.д.ж 50% (плавленный продукт с сыром моцарелла), томатный соус, филе цыпленка, сервелат в/к, ветчина кат в, карбонад в/к, орегано.	650	На порцию: Ж-62; Б-68,5; У-136 На 100 грамм: Ж-9,4; Б-10,5; У-21	На порцию: 1374 На 100 грамм: 211	Глютен, лактоза,филе цыпленка,молочные продукты	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<u>4 сезона</u>	Тесто (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), сыр Моцарелла м.д.ж 50% (плавленный продукт с сыром моцарелла), томатный соус, сливочный соус (вода питьевая,масло подсолнечное,молоко сухое,сахар,соль пищевая,чеснок сушеный,мускатный орех,глюкоза,экстракт черного перца,экстракт паприки,усилители вкуса и аромата), пепперони, охотничьи колбаски в/к, карбонад в/к,огурцы маринованные, шампиньоны свежие,томаты Черри свежие,орегано.	650	На порцию: Ж-73,5; Б-59,5; У-134 На 100 грамм: Ж-11,2; Б-9; У-20,5	На порцию: 1606 На 100 грамм: 247	Глютен, лактоза,молочные продукты,грибы	Рекомендуется употребить в течении трех часов

<p align="center"><b><u>Аморэ</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, кальмар, филе форели слабосоленой, креветка отварная,перо зеленого лука,орегано.</b></p>	<p align="center">670</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-52; Б-71,8; У-135 <b>На 100 грамм:</b> Ж-7,8; Б-10,7; У-20,2</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 1405 <b>На 100 грамм:</b> 211</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты,морепроду кты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Барбекю</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, сливочный соус</b> (вода питьевая,масло подсолнечное,молоко сухое,сахар,соль пищевая,чеснок сушеный,мускатный орех,глюкоза,экстракт черного перца,экстракт паприки,усилители вкуса и аромата),<b>бекон в/к</b> (свинина, вода, нитритно-посолочная смесь (соль, нитрит натрия), (глюкоза), соль,специи), <b>сардельки с сыром,огурцы маринованные, шампиньоны свежие,лук красный,лук фри,орегано.</b></p>	<p align="center">700</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-79; Б-57,8; У-140,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-11,1; Б-8,1; У-20</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 1695 <b>На 100 грамм:</b> 241</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты,орехи,гриб ы</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Ветчина с грибами</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус,сливочный соус</b> (вода питьевая,масло подсолнечное,молоко сухое,сахар,соль пищевая,чеснок сушеный,мускатный орех,глюкоза,экстракт черного перца,экстракт паприки,усилители вкуса и аромата),<b>ветчина в/к, шампиньоны свежие, соус грибной</b>(масло подсолнечное, овощи, сахар, смесь грибов, соевые бобы, пшеница, дрожжевой экстракт, молочная кислота, винная кислота, специи, экстракт паприки, зелень сушеная),<b>орегано.</b></p>	<p>700</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-65,5; Б-59,8; У-141,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,2; Б-8,5; У-20</p>	<p><b>На порцию:</b> 1523 <b>На 100 грамм:</b> 216</p>	<p>Глютен, лактоза,молочные продукты,орехи,грибы,соя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Гавайская</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленный продукт с сыром моцарелла),<b>томатный соус,сливочный соус</b> (вода питьевая,масло подсолнечное,молоко сухое,сахар,соль пищевая,чеснок сушеный,мускатный орех,глюкоза,экстракт черного перца,экстракт паприки,усилители вкуса и аромата),<b>ветчина в/к, цыпленок-гриль</b> (филе цыпленка бройлера,соевый соус,чеснок свежий) <b>ананас консервированный,орегано.</b></p>	<p>680</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-57; Б-71,3; У-143,1 <b>На 100 грамм:</b> Ж-8,3; Б-10,5; У-21</p>	<p><b>На порцию:</b> 1484 <b>На 100 грамм:</b> 218</p>	<p>Глютен, лактоза,молочные продукты,орехи,филе цыпленка</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Двойная Пепперони</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, пепперони, орегано.</b></p>	<p>620</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-80,3; Б-61,2; У-134 <b>На 100 грамм:</b> Ж-13; Б-10; У-22</p>	<p><b>На порцию:</b> 1712 <b>На 100 грамм:</b> 276</p>	<p>Глютен, лактоза,молочные продукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Деревенская</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, сардельки с сыром,огурцы маринованные,лук красный, картофель Фри</b> (картофель,соль прищевая, масло подсолнечное), <b>соус</b> (вода питьевая, масло подсолнечное, огурцы маринованные, сахар, загустители, уксус спиртовой, соль, луковый порошок, яичный желток, регулятор кислотности: кислота молочная, ароматизаторы («Карри», «Лимон», «Эфирное масло горчичное»), краситель куркумин), <b>орегано.</b></p>	<p>820</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-92; Б-61,5; У-201 <b>На 100 грамм:</b> Ж-11,5; Б-7,5; У-24,6</p>	<p><b>На порцию:</b> 2055 <b>На 100 грамм:</b> 252</p>	<p>Глютен, лактоза,молочные продукты,яйцепро- дукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Домашняя</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, сливочный соус</b> (вода питьевая,масло подсолнечное,молоко сухое,сахар,соль пищевая,чеснок сушеный,мускатный орех,глюкоза,экстракт черного перца,экстракт паприки,усилители вкуса и аромата),<b>цыпленок-гриль</b> (филе цыпленка бройлера,соевый соус,чеснок свежий),<b>ветчина в/к, шампиньоны свежие, помидоры свежие,орегано.</b></p>	<p>690</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-57,1; Б-67; У-138,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-8,2; Б-9,7; У-20</p>	<p><b>На порцию:</b> 1444 <b>На 100 грамм:</b> 209</p>	<p>Глютен, лактоза,молочные продукты,орехи,гриб- ы,соя, филе цыпленка</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p align="center"><b><u>Дон Бекон</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, бекон в/к</b> (свинина, вода, нитритно-посолочная смесь (соль, нитрит натрия), (глюкоза), соль,специи),<b>охотничьи колбаски в/к,лук красный,огурцы маринованные, томаты Черри свежие, соус</b> (вода питьевая, масло подсолнечное, огурцы маринованные, сахар, загустители, уксус спиртовой, соль, луковый порошок, яичный желток, регулятор кислотности: кислота молочная, ароматизаторы («Карри», «Лимон», «Эфирное масло горчиное»), краситель куркумин, ), <b>орегано.</b></p>	<p align="center">720</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-92,6; Б-54,1; У-138,7 <b>На 100 грамм:</b> Ж-13; Б-7,5; У-19,3</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 1856 <b>На 100 грамм:</b> 259</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты,яйцепроду кты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Маргарита</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, сыр Пармезан, помидоры свежие, орегано.</b></p>	<p align="center">630</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-54,1; Б-50,1; У-138 <b>На 100 грамм:</b> Ж-8,5; Б-7,9; У-21,8</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 1330 <b>На 100 грамм:</b> 211</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p align="center"><b><u>Молодежная</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, сливочный соус</b> (вода питьевая,масло подсолнечное,молоко сухое,сахар,соль пищевая,чеснок сушеный,мускатный орех,глюкоза,экстракт черного перца,экстракт паприки,усилители вкуса и аромата),<b>сервелат в/к, ветчина в/к, карбонад в/к, орегано.</b></p>	<p align="center">660</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-73,7; Б-64,2; У-136 <b>На 100 грамм:</b> Ж-11; Б-9,7; У-20,6</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 1640 <b>На 100 грамм:</b> 248</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты,орехи</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Мужская</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>сливочный соус</b> (сливки 22% жирности, майонез м.д.ж 67%, чеснок свежий,масло подсолнечное),<b>сардельки с сыром, карбонад в/к, огурцы маринованные, лук красный, приправа перец черный молотый, соус острый</b> (патока, паста чили (перец чили красный, соль), вода, яблочное пюре, сахар, паста чесночная сладкая (чеснок, сахар, соль), <b>орегано.</b></p>	<p align="center">710</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-103,5; Б-62,5; У-133 <b>На 100 грамм:</b> Ж-14,5; Б-8,7; У-18,6</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 2020 <b>На 100 грамм:</b> 284</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p style="text-align: center;"><b><u>Мясная</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, сливочный соус</b> (вода питьевая,масло подсолнечное,молоко сухое,сахар,соль пищевая,чеснок сушеный,мускатный орех,глюкоза,экстракт черного перца,экстракт паприки,усилители вкуса и аромата), <b>соус</b> (вода питьевая, масло подсолнечное, огурцы маринованные, сахар-песок, соль поваренная пищевая, томатный порошок, регулятор кислотности: кислота молочная, кислота лимонная, яичный желток,чеснок сушеный, петрушка сушеная, лук-порей сушеный, лук репчатый сушеный, паприка красная, вкусоароматическая эмульсия «Перец красный», куркума молотая, ароматизатор «Горчица»), <b>сервелат в/к, ветчина в/к, карбонад в/к, шампиньоны свежие, лук красный, орегано.</b></p>	<p style="text-align: center;">740</p>	<p style="text-align: center;"><b>На порцию:</b> Ж-77,8; Б-66; У-139,8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-10,5; Б-8,9; У-19</p>	<p style="text-align: center;"><b>На порцию:</b> 1702 <b>На 100 грамм:</b> 231</p>	<p style="text-align: center;">Глютен, лактоза,молочные продукты,орехи, яйцепродукты</p>	<p style="text-align: center;"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
---	--	--	---	--	--	---

<p align="center"><b><u>На Острие</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, бекон в/к</b> (свинина, вода, нитритно-посолочная смесь (соль, нитрит натрия), (глюкоза), соль,специи), <b>пепперони, помидоры свежие, перо зеленого лука, соус острый</b> (патока, паста чили (перец чили красный, соль), вода, яблочное пюре, сахар, паста чесночная сладкая (чеснок, сахар, соль), <b>орегано.</b></p>	<p align="center">700</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-88,4; Б-55; У-141,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-12,7; Б-7,9; У-20,3</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 1826 <b>На 100 грамм:</b> 263</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>От Шефа</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, филе цыпленка бройлера копченое, соус</b> (вода питьевая, масло подсолнечное, огурцы маринованные, сахар-песок, соль поваренная пищевая, томатный порошок, регулятор кислотности: кислота молочная, кислота лимонная, яичный желток,чеснок сушеный, петрушка сушеная, лук-порей сушеный, лук репчатый сушеный, паприка красная, вкусоароматическая эмульсия «Перец красный», куркума молотая, ароматизатор «Горчица), <b>пепперони, карбонад в/к, помидоры свежие, шампиньоны свежие, лук красный, орегано.</b></p>	<p align="center">770</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-76; Б-71; У-138,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-10; Б-9,2; У-18</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 1716 <b>На 100 грамм:</b> 224</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты,орехи, яйцепродукты, филе цыпленка</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p align="center"><b><u>Охотничья</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, охотничьи колбаски в/к, карбонад в/к,сервелат в/к,огурцы маринованные, орегано.</b></p>	<p align="center">650</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-72,2; Б-58,4; У-134,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-11,1; Б-9; У-20,6</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 1606 <b>На 100 грамм:</b> 247</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Пепперони</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, пепперони, помидоры свежие, орегано.</b></p>	<p align="center">630</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-65,7; Б-53,4; У-136,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-10,4; Б-8,4; У-21,6</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 1499 <b>На 100 грамм:</b> 238</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p style="text-align: center;"><u>Таки</u></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, сливочный соус</b> (вода питьевая,масло подсолнечное,молоко сухое,сахар,соль пищевая,чеснок сушеный,мускатный орех,глюкоза,экстракт черного перца,экстракт паприки,усилители вкуса и аромата), <b>соус</b> (вода питьевая, масло подсолнечное, огурцы маринованные, сахар, загустители, уксус спиртовой, соль, луковый порошок, яичный желток, регулятор кислотности: кислота молочная, ароматизаторы («Карри», «Лимон», «Эфирное масло горчичное»), краситель куркумин), <b>цыпленок-гриль</b> (филе цыпленка бройлера,соевый соус,чеснок свежий),<b>ветчина в/к, пепперони,огурцы маринованные, помидоры свежие, лук красный, лук фри, орегано.</b></p>	<p style="text-align: center;">770</p>	<p style="text-align: center;"><b>На порцию:</b> Ж-70,2; Б-71,7; У-142,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9; Б-9,3; У-18,4</p>	<p style="text-align: center;"><b>На порцию:</b> 1640 <b>На 100 грамм:</b> 213</p>	<p style="text-align: center;">Глютен, лактоза,молочные продукты,яйцепроду кты, филе цыпленка</p>	<p style="text-align: center;"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
--	---	--	--	--	---	---

<p><b><u>Убойное Ассорти</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, сливочный соус</b> (вода питьевая,масло подсолнечное,молоко сухое,сахар,соль пищевая,чеснок сушеный,мускатный орех,глюкоза,экстракт черного перца,экстракт паприки,усилители вкуса и аромата), <b>бекон в/к</b> (свинина, вода, нитритно-посолочная смесь (соль, нитрит натрия), (глюкоза), соль,специи),<b>карбонад в/к, пепперони, лук красный, орегано.</b></p>	<p>700</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-101,1; Б-65,1; У-135,9 <b>На 100 грамм:</b> Ж-14,4; Б-9,2; У-19,3</p>	<p><b>На порцию:</b> 1995 <b>На 100 грамм:</b> 285</p>	<p>Глютен, лактоза,молочные продукты, орехи</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Фермерская</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>сливочный соус</b> (сливки 22% жирности, майонез м.д.ж 67%, чеснок свежий,масло подсолнечное), <b>соус сырный</b> (масло подсолнечное, кислота уксусная, кислота аскорбиновая, фруктоза, сок виноградный концентрированный, сахар, соль,порошок сырный(грана и чеддер), яичный желток), <b>сыр Пармезан, сервелат в/к, карбонад в/к, шампиньоны свежие, помидоры свежие, орегано.</b></p>	<p>730</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-109,4; Б-65,8; У-130,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-15; Б-9; У-17,9</p>	<p><b>На порцию:</b> 2066 <b>На 100 грамм:</b> 285</p>	<p>Глютен, лактоза,молочные продукты, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p align="center"><b><u>Фирменная</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, цыпленок-гриль</b> (филе цыпленка бройлера,соевый соус,чеснок свежий), соус (вода питьевая, масло подсолнечное, огурцы маринованные, сахар, загустители, уксус спиртовой, соль, луковый порошок, яичный желток, регулятор кислотности: кислота молочная, ароматизаторы («Карри», «Лимон», «Эфирное масло горчичное»), краситель куркумин), <b>сервелат в/к, карбонад в/к, помидоры свежие, орегано.</b></p>	<p align="center">730</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-70,1; Б-71,4; У-138,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,6; Б-9,8; У-19</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 1642 <b>На 100 грамм:</b> 226</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты,яйцепродукты, филе цыпленка</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Цезарь</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>сливочный соус</b> (сливки 22% жирности, майонез м.д.ж 67%, чеснок свежий,масло подсолнечное), <b>соус сырный</b> (масло подсолнечное, кислота уксусная, кислота аскорбиновая, фруктоза, сок виноградный концентрированный, сахар, соль,порошок сырный(грانا и чеддер), яичный желток), <b>соус Цезарь</b> (майонез м.д.ж 67%,каперсы маринованные, чеснок свежий, сок лимона,соевый соус), <b>цыпленок-гриль</b> (филе цыпленка бройлера,соевый соус,чеснок свежий),<b>сыр Пармезан, томаты Черри свежие, салат свежий Айсберг, орегано.</b></p>	<p align="center">690</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-92,1; Б-72; У-129 <b>На 100 грамм:</b> Ж-13,3; Б-10,4; У-18,6</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 1896 <b>На 100 грамм:</b> 275</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты,яйцепродукты, филе цыпленка</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Цыпленок Терияки</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>сливочный соус</b> (вода питьевая,масло подсолнечное,молоко сухое,сахар,соль пищевая,чеснок сушеный,мускатный орех,глюкоза,экстракт черного перца,экстракт паприки,усилители вкуса и аромата), <b>соус Терияки</b> (патока, вода питьевая, соевый соус, уксус, соль, глюкоза, концентрированный яблочный сок, сахар, карамельный сироп, экстракты: имбиря, сливы; вино фруктовое столовое полусладкое), <b>цыпленок-гриль</b> (филе цыпленка бройлера,соевый соус,чеснок свежий),<b>сыр Чеддер,перец Болгарский свежий, томаты Черри свежие, перо зеленого лука, орегано.</b></p>	<p>730</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-69,1; Б-87,7; У-145,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,5; Б-12,1; У-20</p>	<p><b>На порцию:</b> 1663 <b>На 100 грамм:</b> 230</p>	<p>Глютен, лактоза,молочные продукты,яйцепродукты, филе цыпленка</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Чесночная Пепперони</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>сливочный соус</b> (вода питьевая,масло подсолнечное,молоко сухое,сахар,соль пищевая,чеснок сушеный,мускатный орех,глюкоза,экстракт черного перца,экстракт паприки,усилители вкуса и аромата), <b>пепперони, сервелат в/к, карбонал в/к, помидоры свежие, орегано.</b></p>	<p>710</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-91,3; Б-72,7; У-134,8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-12,8; Б-10,2; У-18,9</p>	<p><b>На порцию:</b> 1871 <b>На 100 грамм:</b> 263</p>	<p>Глютен, лактоза,молочные продукты,орехи</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p align="center"><b>Четыре Сыра</b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>сыр Чеддер м.д.ж 50%</b>, <b>сливочный соус</b> (вода питьевая,масло подсолнечное,молоко сухое,сахар,соль пищевая,чеснок сушеный,мускатный орех,глюкоза,экстракт черного перца,экстракт паприки,усилители вкуса и аромата),<b>сливочный соус 2</b> (сливки 22% жирности, майонез м.д.ж 67%, чеснок свежий,масло подсолнечное) <b>сыр Пармезан, сыр Голландский, орегано.</b></p>	<p align="center">600</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-97; Б-70,8; У-128,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-16,1; Б-11,7; У-21,4</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 1849 <b>На 100 грамм:</b> 308</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
--	---	---------------------------	---	---	---	--

<p align="center"><b>ПИЦЦА РУССКАЯ С БОРТОМ</b></p>	<p align="center"><b>Состав</b></p>	<p align="center"><b>Выход, г</b></p>	<p align="center"><b>Пищевая ценность ЖБУ, г</b></p>	<p align="center"><b>Энергетическая ценность, кКал</b></p>	<p align="center"><b>Аллергены</b></p>	<p align="center"><b>Рекомендации по употреблению</b></p>
<p align="center"><b>Сырный борт (на выбор)</b></p>	<p align="center">Плавленый продукт с сыром Сливочный "Сыр для пиццы" м.д.ж 40%</p>	<p align="center">170</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-50,1; Б-40,9; У-0,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-29,5; Б-24,1; У-0,3</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 618 <b>На 100 грамм:</b> 363</p>	<p align="center">молочные продукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b>Колбасный борт на выбор</b></p>	<p align="center">Сервелат в/к</p>	<p align="center">170</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-42,5; Б-23,8; У-1,7 <b>На 100 грамм:</b> Ж-25; Б-14; У-1</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 484,5 <b>На 100 грамм:</b> 285</p>	<p align="center">глютен, соя, лактоза</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>4 мяса</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, цыпленок-гриль</b> (филе цыпленка бройлера,соевый соус,чеснок свежий), <b>сервелат в/к, ветчина кат в, карбонад в/к, орегано.</b></p>	<p>1150</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-92; Б-116,2; У-279 <b>На 100 грамм:</b> Ж-8; Б-10,1; У-24,2</p>	<p><b>На порцию:</b> 2679 <b>На 100 грамм:</b> 233</p>	<p>Глютен, лактоза,филе цыпленка,молочные продукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Гавайская</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла),<b>томатный соус, сливочный соус</b> (вода питьевая,масло подсолнечное,молоко сухое,сахар,соль пищевая,чеснок сушеный,мускатный орех,глюкоза,экстракт черного перца,экстракт паприки,усилители вкуса и аромата),<b>ветчина в/к, цыпленок-гриль</b> (филе цыпленка бройлера,соевый соус,чеснок свежий) <b>ананас консервированный,орегано.</b></p>	<p>1210</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-82,6; Б-112,4; У-294,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-6,8; Б-9,2; У-24,2</p>	<p><b>На порцию:</b> 2582 <b>На 100 грамм:</b> 214</p>	<p>Глютен, лактоза,молочные продукты,орехи,филе цыпленка</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Двойная Пепперони</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, пепперони, орегано.</b></p>	<p>1110</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-136,5; Б-104,8; У-274,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-12,2; Б-9,4; У-24,6</p>	<p><b>На порцию:</b> 3182 <b>На 100 грамм:</b> 287</p>	<p>Глютен, лактоза,молочные продукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p align="center"><b><u>Домашняя</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, сливочный соус</b> (вода питьевая,масло подсолнечное,молоко сухое,сахар,соль пищевая,чеснок сушеный,мускатный орех,глюкоза,экстракт черного перца,экстракт паприки,усилители вкуса и аромата),<b>цыпленок-гриль</b> (филе цыпленка бройлера,соевый соус,чеснок свежий),<b>ветчина в/к, шампиньоны свежие, помидоры свежие,орегано.</b></p>	<p align="center">1220</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-79,7; Б-110,5; У-283,7 <b>На 100 грамм:</b> Ж-6,5; Б-9; У-23,2</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 2295 <b>На 100 грамм:</b> 188</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты,орехи,гриб ы,соя, филе цыпленка</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Молодежная</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, сливочный соус</b> (вода питьевая,масло подсолнечное,молоко сухое,сахар,соль пищевая,чеснок сушеный,мускатный орех,глюкоза,экстракт черного перца,экстракт паприки,усилители вкуса и аромата),<b>сервелат в/к, ветчина в/к, карбонад в/к, орегано.</b></p>	<p align="center">1170</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-113,1; Б-105,2; У- 279,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,6; Б-8,9; У-23,8</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 2882 <b>На 100 грамм:</b> 246</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты,орехи</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p align="center"><b><u>Мужская</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>сливочный соус</b> (сливки 22% жирности, майонез м.д.ж 67%, чеснок свежий,масло подсолнечное),<b>сардельки с сыром, карбонад в/к, огурцы маринованные, лук красный, приправа перец черный молотый, соус острый</b> (патока, паста чили (перец чили красный, соль), вода, яблочное пюре, сахар, паста чесночная сладкая (чеснок, сахар, соль), <b>орегано.</b></p>	<p align="center">1370</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-167,9; Б-111,2; У-276,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-12,2; Б-8,1; У-20,2</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 3624 <b>На 100 грамм:</b> 265</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>От Шефа</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, филе цыпленка бройлера копченое, соус</b> (вода питьевая, масло подсолнечное, огурцы маринованные, сахар-песок, соль поваренная пищевая, томатный порошок, регулятор кислотности: кислота молочная, кислота лимонная, яичный желток,чеснок сушеный, петрушка сушеная, лук-порей сушеный, лук репчатый сушеный, паприка красная, вкусоароматическая эмульсия «Перец красный», куркума молотая, ароматизатор «Горчица), <b>пепперони, карбонад в/к, помидоры свежие, шампиньоны свежие, лук красный, орегано.</b></p>	<p align="center">1330</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-111,8; Б-116,4; У-283,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-8,4; Б-8,7; У-21,2</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 2936 <b>На 100 грамм:</b> 221</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты,орехи, яйцепродукты, филе цыпленка</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Охотничья</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, охотничьи колбаски в/к, карбонад в/к,сервелат в/к,огурцы маринованные, орегано.</b></p>	<p>1180</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-120,2; Б-101,2; У-275,9 <b>На 100 грамм:</b> Ж-10,1; Б-8,5; У-23,3</p>	<p><b>На порцию:</b> 2963 <b>На 100 грамм:</b> 251</p>	<p>Глютен, лактоза,молочные продукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Пепперони</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, пепперони, помидоры свежие, орегано.</b></p>	<p>1140</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-101,5; Б-86,1; У-280,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-8,8; Б-7,5; У-24,5</p>	<p><b>На порцию:</b> 2673 <b>На 100 грамм:</b> 235</p>	<p>Глютен, лактоза,молочные продукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Цезарь</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленый продукт с сыром моцарелла), <b>сливочный соус</b> (сливки 22% жирности, майонез м.д.ж 67%, чеснок свежий,масло подсолнечное), <b>соус сырный</b> (масло подсолнечное, кислота уксусная, кислота аскорбиновая, фруктоза, сок виноградный концентрированный, сахар, соль,порошок сырный(грана и чеддер), яичный желток), <b>соус Цезарь</b> (майонез м.д.ж 67%,каперсы маринованные, чеснок свежий, сок лимона,соевый соус), <b>цыпленок-гриль</b> (филе цыпленка бройлера,соевый соус,чеснок свежий),<b>сыр Пармезан, томаты Черри свежие, салат свежий Айсберг, орегано.</b></p>	<p>1200</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-138,1; Б-114,3; У-268,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-11,5; Б-9,5; У-22,3</p>	<p><b>На порцию:</b> 3191 <b>На 100 грамм:</b> 266</p>	<p>Глютен, лактоза,молочные продукты,яйцепродукты, филе цыпленка</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

КАЛЬЦОНЕ	Состав	Выход, г	Пищевая ценность ЖБУ, г	Энергетическая ценность, кКал	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<b><u>Ветчина с грибами</u></b>	<b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, сливочный соус</b> (вода питьевая,масло подсолнечное,молоко сухое,сахар,соль пищевая,чеснок сушеный,мускатный орех,глюкоза,экстракт черного перца,экстракт паприки,усилители вкуса и аромата), <b>ветчина в/к, шампиньоны свежие, помидоры свежие.</b>	580	<b>На порцию:</b> Ж-41,4; Б-42,7; У-133,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-7,1; Б-7,3; У-23	<b>На порцию:</b> 1170 <b>На 100 грамм:</b> 202	Глютен, лактоза,молочные продукты,орехи	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Деревенская</u></b>	<b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, картофель Фри</b> (картофель,соль прищевая, масло подсолнечное), <b>соус</b> (вода питьевая, масло подсолнечное, огурцы маринованные, сахар, загустители, уксус спиртовой, соль, луковый порошок, яичный желток, регулятор кислотности: кислота молочная, ароматизаторы («Карри», «Лимон», «Эфирное масло горчиное»), краситель куркумин), <b>карбонад в/к, огурцы маринованные, лук красный.</b>	449	<b>На порцию:</b> Ж-64,5; Б-47,9; У-173 <b>На 100 грамм:</b> Ж-10; Б-7,4; У-26,8	<b>На порцию:</b> 1612 <b>На 100 грамм:</b> 250	Глютен, лактоза,молочные продукты,яйцепроду кты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>

<p align="center"><b><u>Молодежная</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>сливочный соус</b> (вода питьевая,масло подсолнечное,молоко сухое,сахар,соль пищевая,чеснок сушеный,мускатный орех,глюкоза,экстракт черного перца,экстракт паприки,усилители вкуса и аромата),<b>сервелат в/к, карбонад в/к, помидоры свежие.</b></p>	<p align="center">550</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-58,3; Б-51,2; У-129,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-10,6; Б-9,3; У-23,5</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 1392 <b>На 100 грамм:</b> 253</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты,орехи</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Пикантная</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>соус Цезарь</b> (майонез м.д.ж 67%,каперсы маринованные, чеснок свежий, сок лимона,соевый соус), <b>соус Aroyd</b> (сахар, вода, перец чили, соль, чеснок, кукурузный крахмал), <b>сервелат в/к, охотничьи колбаски в/к, сыр Голландский, лук красный.</b></p>	<p align="center">540</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-65,4; Б-46,8; У-141,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-12,1; Б-8,6; У-26,2</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 1541 <b>На 100 грамм:</b> 286</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты, цитрусы</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Сытное</u></b></p>	<p><b>Тесто</b> (мука пшеничная, соль, сахар, дрожжи, молоко отборное жирность 3,2%,масло подсолнечное, вода питьевая), <b>сыр Моцарелла м.д.ж 50%</b> (плавленный продукт с сыром моцарелла), <b>томатный соус, пепперони, карбонад в/к, помидоры свежие.</b></p>	<p align="center">550</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-51,1; Б-44,6; У-130,7 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,2; Б-8,1; У-23,7</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 1306 <b>На 100 грамм:</b> 237</p>	<p align="center">Глютен, лактоза,молочные продукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

ПРЕМИУМ РОЛЛЫ	Состав	Выход, г	Пищевая ценность ЖБУ, г	Энергетическая ценность, кКал	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<b><u>Бонито с креветкой</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, креветка отварная, стружка тунца, икра красная (лососевая). Соевый соус, имбирь маринованный, васаби.	310	На порцию: Ж-17,7; Б-29,3; У-71,5 На 100 грамм: Ж-5,7; Б-9,5; У-23,3	На порцию: 563 На 100 грамм: 184	Морепродукты, соя, лактоза	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Гранд Филадельфия Унаги</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, креветка обжаренная во фритюре, филе форели слабосоленой, огурец свежий, соус Унаги (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар). Соевый соус, имбирь маринованный, васаби	350	На порцию: Ж-18,9; Б-21,5; У-77,4 На 100 грамм: Ж-4,8; Б-5,5; У-19,7	На порцию: 567 На 100 грамм: 145	Морепродукты, соя, лактоза	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Дракон</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, угорь, майонез, икра красная (лососевая), соус Унаги (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), кунжут. Соевый соус, имбирь маринованный, васаби	340	На порцию: Ж-39,2; Б-23,5; У-75,7 На 100 грамм: Ж-11,5; Б-6,9; У-22,2	На порцию: 751 На 100 грамм: 221	Морепродукты, соя, лактоза	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Камчатка Де Люкс</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, филе форели слабосоленой, икра красная (лососевая). Соевый соус, имбирь маринованный, васаби.	310	На порцию: Ж-21,2; Б-24,1; У-71,4 На 100 грамм: Ж-6,9; Б-7,8; У-23,3	На порцию: 573,5 На 100 грамм: 188	Морепродукты, соя, лактоза	Рекомендуется употребить в течении трех часов

<p><b><u>Канада Де Люкс</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, филе форели слабосоленой, угорь, авокадо свежий, икра красная (лососевая). Соевый соус, имбирь маринованный, васаби.</b></p>	<p>350</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-33,9; Б-25,4; У-72,9 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,7; Б-7,3; У-21</p>	<p><b>На порцию:</b> 699 <b>На 100 грамм:</b> 202</p>	<p>Морепродукты, соя, лактоза</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Лосось Фреш Спайси</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, филе форели слабосоленой, помидор свежий, соус спайси (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача). Соевый соус, имбирь маринованный, васаби.</b></p>	<p>320</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-22,3; Б-17,4; У-73,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-6,9; Б-5,4; У-22,8</p>	<p><b>На порцию:</b> 564 <b>На 100 грамм:</b> 176</p>	<p>Морепродукты, соя, лактоза</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Лосось Фреш Унаги</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, филе форели слабосоленой, помидор свежий, соус Унаги (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар). Соевый соус, имбирь маринованный, васаби.</b></p>	<p>320</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-17,7; Б-17,4; У-75,9 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,5; Б-5,4; У-23,6</p>	<p><b>На порцию:</b> 533 <b>На 100 грамм:</b> 166</p>	<p>Морепродукты, соя, лактоза</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b>Ореховая Филадельфия</b> <b>Гранд</b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, креветка обжаренная во фритюре, филе форели слабосоленой, салат Чукка</b> (водоросли шинкованные вареные стебелёк ундарири перистой, ламинария японская, масло: подсолнечное или рапсовое, сахар, вода питьевая, масло кунжутное, семя кунжутное обжаренное, соевый соус вода, соль, агент желирующий агар, рисовый уксус, уксус, соль, усилитель вкуса и аромата глутамат натрия), <b>Соус ореховый</b> (подсолнечное и кунжутное масла, арахис и семена кунжута, соевый соус, сахар, уксус, соль, яичный желток). <b>Соевый соус, имбирь маринованный, васаби.</b></p>	<p>340</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-25,1; Б-24,7; У-74,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-6,5; Б-6,4; У-19,5</p>	<p><b>На порцию:</b> 623 <b>На 100 грамм:</b> 164</p>	<p>Морепродукты, соя, лактоза, орехи, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b>Самурай</b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, креветка отварная, филе форели слабосоленой, форель х/к, перо зеленого лука. Соевый соус, имбирь маринованный, васаби.</b></p>	<p>380</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-15,3; Б-27,4; У-71 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4,6; Б-8,4; У-21,7</p>	<p><b>На порцию:</b> 532 <b>На 100 грамм:</b> 163</p>	<p>Морепродукты, соя, лактоза</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b>Сафари</b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, угорь, огурец свежий, перо зеленого лука, соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача), <b>кунжут белый обжаренный. Соевый соус, имбирь маринованный, васаби.</b></p>	<p>310</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-35,1; Б-18,5; У-75,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-10,1; Б-5,3; У-21,7</p>	<p><b>На порцию:</b> 693 <b>На 100 грамм:</b> 200</p>	<p>Морепродукты, соя, лактоза, кунжутное семя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Унаги Филадельфия</u></b></p>	<p>Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, угорь, авокадо свежий, кунжут белый обжаренный, соус Унаги (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар). Соевый соус, имбирь маринованный, васаби.</p>	<p>360</p>	<p>На порцию: Ж-33; Б-18; У-78,9 На 100 грамм: Ж-9,9; Б-5,4; У-23,8</p>	<p>На порцию: 686 На 100 грамм: 207</p>	<p>Морепродукты, соя, лактоза, кунжутное семя</p>	<p>Рекомендуется употребить в течении трех часов</p>
<p><b><u>Филадельфия VIP с тунцом</u></b></p>	<p>Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, тунец, икра красная (лососевая). Соевый соус, имбирь маринованный, васаби.</p>	<p>400</p>	<p>На порцию: Ж-22,4; Б-34,5; У-72,1 На 100 грамм: Ж-6; Б-9,4; У-19,7</p>	<p>На порцию: 628 На 100 грамм: 171</p>	<p>Морепродукты, соя, лактоза,</p>	<p>Рекомендуется употребить в течении трех часов</p>
<p><b><u>Филадельфия Лава</u></b></p>	<p>Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, филе форели слабосоленой, соус Лава. Соевый соус, имбирь маринованный, васаби.</p>	<p>410</p>	<p>На порцию: Ж-51,7 Б-31,8; У-73,1 На 100 грамм: Ж-12,5; Б-7,7; У-17,7</p>	<p>На порцию: 886 На 100 грамм: 215</p>	<p>Морепродукты, соя, лактоза,</p>	<p>Рекомендуется употребить в течении трех часов</p>
<p><b><u>Филадельфия Микс</u></b></p>	<p>Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, огурец свежий, филе форели слабосоленой, угорь, салат Чукка (водоросли шинкованные вареные стебелёк ундари перистой, ламинария японская, масло: подсолнечное или рапсовое, сахар, вода питьевая, масло кунжутное, семя кунжутное обжаренное, соевый соус вода, соль, агент желирующий агар, рисовый уксус, уксус, соль, усилитель вкуса и аромата глутамат натрия), соус Унаги (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), кунжут белый обжаренный. Соевый соус, имбирь маринованный, васаби.</p>	<p>330</p>	<p>На порцию: Ж-24,2; Б-17,7; У-75,5 На 100 грамм: Ж-7,3; Б-5,3; У-23</p>	<p>На порцию: 591 На 100 грамм: 180</p>	<p>Морепродукты, соя, лактоза, орехи, яйцепродукты, кунжутное семя</p>	<p>Рекомендуется употребить в течении трех часов</p>

<b><u>Филадельфия Эмбарго</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, филе форели слабосоленой. Соевый соус, имбирь маринованный, васаби.</b>	320	<b>На порцию:</b> Ж-25,5; Б-28; У-72 <b>На 100 грамм:</b> Ж-8; Б-8,7; У-22,5	<b>На порцию:</b> 630 <b>На 100 грамм:</b> 197	Морепродукты, соя, лактоза,	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
-----------------------------------	---	-----	---	---	-----------------------------	--

<b>АКЦИОННЫЕ РОЛЛЫ</b>	<b>Состав</b>	<b>Выход, г</b>	<b>Пищевая ценность ЖБУ, г</b>	<b>Энергетическая ценность, кКал</b>	<b>Аллергены</b>	<b>Рекомендации по употреблению</b>
<b><u>Греция</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, огурец свежий, капуста пекинская свежая, помидор свежий, соус Цезарь</b> (майонез м.д.ж 67%,каперсы маринованные, чеснок свежий, сок лимона,соевый соус).	250	<b>На порцию:</b> Ж-23,7; Б-8,5; У-61,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,4; Б-3,3; У-24,2	<b>На порцию:</b> 493 <b>На 100 грамм:</b> 195	Лактоза, цитрус	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Натаки Гриль</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, огурец свежий, шампиньоны обжаренные, яичный блин</b> (яйцо, крахмал картофельный, вода питьевая очищенная, масло подсолнечное), <b>соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>соус фирменный</b> (майонез м.д.ж 67%, приправа рыбная,соевый соус), <b>кунжут белый обжаренный.</b>	260	<b>На порцию:</b> Ж-15,9; Б-10,5; У-66,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-6,1; Б-4,1; У-25,8	<b>На порцию:</b> 452 <b>На 100 грамм:</b> 176	Яйцепродукты, лактоза, соя, семена кунжута,грибы	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Романенко</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, шампиньоны обжаренные, цыпленок-гриль</b> (филе цыпленка бройлера,соевый соус,чеснок свежий), <b>кунжут белый обжаренный, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар).	230	<b>На порцию:</b> Ж-12,8; Б-16,2; У-65,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,6; Б-7,1; У-28,9	<b>На порцию:</b> 443 <b>На 100 грамм:</b> 196	Филе цыпленка, лактоза, соя, семена кунжута, грибы	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>

<b><u>Сакура</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, капуста пекинская свежая, филе цыпленка бройлера в/к.	220	На порцию: Ж-11,6; Б-12,9; У-58,8 На 100 грамм: Ж-5,2; Б-5,8; У-26,5	На порцию: 392 На 100 грамм: 177	Филе цыпленка, лактоза	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Сауми Темпура</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, грудинка свиная в/к, перец болгарский свежий, капуста пекинская свежая, сухари Панхо, кляр (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), масло фритюрное.	250	На порцию: Ж-12; Б-13,9; У-77 На 100 грамм: Ж-4,8; Б-5,5; У-30,8	На порцию: 473 На 100 грамм: 189	Глютен, лактоза, яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Томато Маки</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, помидоры свежие.	210	На порцию: Ж-10; Б-8,3; У-60 На 100 грамм: Ж-4,7; Б-3,9; У-28,2	На порцию: 364 На 100 грамм: 171	лактоза	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Тори Спайс</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, капуста пекинская свежая, цыпленок-гриль (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий).	230	На порцию: Ж-17,2; Б-14,3; У-60,5 На 100 грамм: Ж-7,4; Б-6,2; У-26	На порцию: 455 На 100 грамм: 197	Филе цыпленка, лактоза, соя	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Ханами</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, огурец свежий, филе цыпленка бройлера в/к, соус Цезарь (майонез м.д.ж 67%, каперсы маринованные, чеснок свежий, сок лимона, соевый соус), соус Лава.	250	На порцию: Ж-26,6; Б-13,9; У-59,4 На 100 грамм: Ж-10,8; Б-5,6; У-24,1	На порцию: 533 На 100 грамм: 217	Филе цыпленка, лактоза, цитрус, соя	Рекомендуется употребить в течении трех часов

<p><b><u>Харакири Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, мидии отварные, сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>соус Медово-горчичный</b> (масло подсолнечное, сахар, горчица, уксус натуральный спиртовой, огурцы консервированные, мед, соль, эфирное масло лимона, яичный желток, лук репчатый), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>250</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-9,2; Б-11,2; У-79,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-3,6; Б-4,4; У-31,2</p>	<p><b>На порцию:</b> 446 <b>На 100 грамм:</b> 176</p>	<p>Глютен, лактоза, яичепродукты, мёд, морепродукты, цитрус</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Хокку</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, капуста пекинская свежая, огурец свежий, перец болгарский свежий, грудинка свиня в/к, соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача) .</p>	<p>220</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-16,4; Б-11,5; У-60,7 <b>На 100 грамм:</b> Ж-7,3; Б-5,1; У-27,2</p>	<p><b>На порцию:</b> 437 <b>На 100 грамм:</b> 196</p>	<p>лактоза</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Чесночный Веган Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, помидоры свежие, огурец свежий, капуста пекинская свежая, сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>соус чесночный</b> (масло подсолнечное, кислота уксусная, кислота лимонная, сахар, чеснок, орегано, перец чёрный, крахмал кукурузный), <b>соус фирменный</b> (майонез м.д.ж 67%, приправа рыбная, соевый соус), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>240</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-11,7; Б-11,2; У-79 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4,3; Б-4,2; У-29,5</p>	<p><b>На порцию:</b> 505 <b>На 100 грамм:</b> 189</p>	<p>Глютен, лактоза, яичепродукты, цитрус, соя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<b><u>Ясай Темпура</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, помидор свежий, огурец свежий, капуста пекинская свежая, сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>соус фирменный</b> (майонез м.д.ж 67%, приправа рыбная, соевый соус), <b>масло фритюрное.</b>	270	<b>На порцию:</b> Ж-11,7; Б-11,2; У-79 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4,3; Б-4,2; У-29,5	<b>На порцию:</b> 505 <b>На 100 грамм:</b> 189	Глютен, лактоза, яичепродукты, соя	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
----------------------------	---	-----	---	---	------------------------------------	--

<b>ВКУСНЫЕ РОЛЛЫ</b>	<b>Состав</b>	<b>Выход, г</b>	<b>Пищевая ценность ЖБУ, г</b>	<b>Энергетическая ценность, кКал</b>	<b>Аллергены</b>	<b>Рекомендации по употреблению</b>
<b><u>Аляска</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели слабосоленой, авокадо, кунжут белый обжаренный.</b>	250	<b>На порцию:</b> Ж-22,5; Б-14,6; У-61,9 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,1; Б-5,9; У-25	<b>На порцию:</b> 510 <b>На 100 грамм:</b> 207	лактоза, морепродукты, семена кунжута	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Аризона</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, креветка отварная, крабовые палочки, огурец свежий, икра Масаго.</b>	270	<b>На порцию:</b> Ж-11,3; Б-17,1; У-61,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4,2; Б-6,4; У-23	<b>На порцию:</b> 414,5 <b>На 100 грамм:</b> 156	лактоза, морепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Аташи</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, кальмар отварной, капуста Пекинская, кунжут белый обжаренный, соус Ореховый</b> (подсолнечное и кунжутное масла, арахис и семена кунжута, соевый соус, сахар, уксус, соль, яичный желток).	270	<b>На порцию:</b> Ж-24,2; Б-23,5; У-63,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,8; Б-9,5; У-26	<b>На порцию:</b> 565 <b>На 100 грамм:</b> 229	лактоза, морепродукты, семена кунжута, орехи, яичепродукты, соя	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>

<p><b><u>Басуто</u></b></p>	<p>Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, грудинка свиная в/к, помидор свежий, перо зеленого лука, икра Масаго, соус фирменный (майонез м.д.ж 67%, приправа рыбная, соевый соус) .</p>	<p>260</p>	<p>На порцию: Ж-28,5; Б-16; У-60,3 На 100 грамм: Ж-11; Б-6; У-23</p>	<p>На порцию: 562 На 100 грамм: 215</p>	<p>лактоза, морепродукты, соя</p>	<p>Рекомендуется употребить в течении трех часов</p>
<p><b><u>Бекон Маки</u></b></p>	<p>Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, бекон в/к (свинина, вода, нитритно-посолочная смесь (соль, нитрит натрия), (глюкоза), соль, специи), помидор свежий, перо зеленого лука, соус спайси (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача) .</p>	<p>240</p>	<p>На порцию: Ж-36,3; Б-11; У-60,3 На 100 грамм: Ж-15; Б-4,5; У-25</p>	<p>На порцию: 612 На 100 грамм: 254</p>	<p>лактоза</p>	<p>Рекомендуется употребить в течении трех часов</p>
<p><b><u>Бонито Маки</u></b></p>	<p>Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, огурец свежий, филе слабосоленой форели в соусе Терияки (патока, вода питьевая, соевый соус, уксус, соль, глюкоза, концентрированный яблочный сок, сахар, карамельный сироп, экстракты: имбиря, сливы; вино фруктовое столовое полусладкое) , стружка тунца.</p>	<p>240</p>	<p>На порцию: Ж-11,6; Б-15; У-64,1 На 100 грамм: Ж-4,7; Б-6,1; У-26</p>	<p>На порцию: 421 На 100 грамм: 171</p>	<p>лактоза, морепродукты, соя</p>	<p>Рекомендуется употребить в течении трех часов</p>
<p><b><u>Гейша</u></b></p>	<p>Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, огурец свежий, филе слабосоленой форели.</p>	<p>240</p>	<p>На порцию: Ж-11,9; Б-14,3; У-59,8 На 100 грамм: Ж-5; Б-6; У-24,6</p>	<p>На порцию: 404 На 100 грамм: 166</p>	<p>лактоза, морепродукты</p>	<p>Рекомендуется употребить в течении трех часов</p>

<p><b><u>Дакота</u></b></p>	<p>Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, огурец свежий, филе слабосоленой форели, икорная закуска.</p>	<p>240</p>	<p>На порцию: Ж-11,7; Б-12,4; У-60 На 100 грамм: Ж-4,8; Б-5,1; У-24,7</p>	<p>На порцию: 396 На 100 грамм: 163</p>	<p>лактоза, морепродукты</p>	<p>Рекомендуется употребить в течении трех часов</p>
<p><b><u>Динамит</u></b></p>	<p>Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, огурец свежий, креветка в кляре (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), соус спайси (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача).</p>	<p>230</p>	<p>На порцию: Ж-7,4; Б-6,7; У-60 На 100 грамм: Ж-3; Б-2,8; У-25,8</p>	<p>На порцию: 334 На 100 грамм: 143</p>	<p>лактоза, глютен, морепродукты, яйцепродукты</p>	<p>Рекомендуется употребить в течении трех часов</p>
<p><b><u>Екай Маки</u></b></p>	<p>Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, грудинка свиная в/к, филе цыпленка бройлера в/к, икра Масаго, соус спайси (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача).</p>	<p>260</p>	<p>На порцию: Ж-28,5; Б-21,2; У-60,2 На 100 грамм: Ж-11; Б-8,2; У-23,5</p>	<p>На порцию: 583 На 100 грамм: 227</p>	<p>лактоза, филе цыпленка</p>	<p>Рекомендуется употребить в течении трех часов</p>
<p><b><u>Игай</u></b></p>	<p>Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, кальмар отварной, перец Болгарский, кунжут белый обжаренный, соус фирменный (майонез м.д.ж 67%, приправа рыбная, соевый соус).</p>	<p>240</p>	<p>На порцию: Ж-24,7; Б-19,6; У-61,8 На 100 грамм: Ж-10,2; Б-8; У-25,6</p>	<p>На порцию: 549 На 100 грамм: 227</p>	<p>лактоза, морепродукты, семена кунжута, соя</p>	<p>Рекомендуется употребить в течении трех часов</p>

<b><u>Изуми</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, кальмар отварной, перо зеленого лука, икра Масаго.</b>	230	<b>На порцию:</b> Ж-12; Б-20,3; У-60 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,2; Б-8,7; У-25,9	<b>На порцию:</b> 431 <b>На 100 грамм:</b> 186	лактоза, морепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Калифорния</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, креветка отварная, огурец свежий, авокадо, икра Масаго, соус фирменный</b> (майонез м.д.ж 67%, приправа рыбная, соевый соус).	240	<b>На порцию:</b> Ж-11; Б-14,5; У-59,8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4,7; Б-6,1; У-25,3	<b>На порцию:</b> 398 <b>На 100 грамм:</b> 169	лактоза, морепродукты, соя	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Калифорния с копченым лососем</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, филе форели холодного копчения, огурец свежий, авокадо, икра Масаго, соус фирменный</b> (майонез м.д.ж 67%, приправа рыбная, соевый соус).	240	<b>На порцию:</b> Ж-12,7; Б-13,7; У-59,8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,3; Б-5,8; У-25,3	<b>На порцию:</b> 409 <b>На 100 грамм:</b> 173	лактоза, морепродукты, соя	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Калифорния с угрем</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, угорь, огурец свежий, авокадо, икра Масаго, соус фирменный</b> (майонез м.д.ж 67%, приправа рыбная, соевый соус).	240	<b>На порцию:</b> Ж-16,7; Б-13; У-59,8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-7; Б-5,5; У-25	<b>На порцию:</b> 443 <b>На 100 грамм:</b> 187	лактоза, морепродукты, соя	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Камчатка Люкс</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели слабосоленой, икра красная (лососевая), икорная закуска.</b>	240	<b>На порцию:</b> Ж-17,9; Б-15,6; У-59,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-7; Б-6,2; У-23,6	<b>На порцию:</b> 462 <b>На 100 грамм:</b> 184	лактоза, морепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>

<b><u>Канада</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели слабосоленой, угорь, кунжут белый обжаренный, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар).	280	<b>На порцию:</b> Ж-27; Б-19; У-65,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,8; Б-6,2; У-23,6	<b>На порцию:</b> 582 <b>На 100 грамм:</b> 211	лактоза, морепродукты, соя, семена кунжута	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Кани</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе цыпленка-гриль</b> (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), <b>соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача) .	240	<b>На порцию:</b> Ж-18; Б-17,5; У-60,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-7,6; Б-7,4; У-25,5	<b>На порцию:</b> 476 <b>На 100 грамм:</b> 201	лактоза, филе цыпленка, соя,	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Кито</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, крабовые палочки, икра Масаго, перо зеленого лука</b> .	230	<b>На порцию:</b> Ж-12,8; Б-11; У-61,8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,5; Б-4,7; У-26,6	<b>На порцию:</b> 408 <b>На 100 грамм:</b> 175	лактоза, морепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Лава</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели слабосоленой, креветка отварная, соус Лава</b> .	270	<b>На порцию:</b> Ж-32,3; Б-19,4; У-59,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-11,9; Б-7; У-21,9	<b>На порцию:</b> 607 <b>На 100 грамм:</b> 224	лактоза, морепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Миди Спайс</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, мидии отварные, икра Масаго, яичный омлет</b> (яйцо, крахмал, вода), <b>соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача).	260	<b>На порцию:</b> Ж-20,2; Б-15,1; У-61,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-7,8; Б-5,8; У-23,9	<b>На порцию:</b> 488 <b>На 100 грамм:</b> 190	лактоза, морепродукты, яйцепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>

<p><b><u>Мика</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе слабосоленой форели в соусе Терияки</b> (патока, вода питьевая, соевый соус, уксус, соль, глюкоза, концентрированный яблочный сок, сахар, карамельный сироп, экстракты: имбиря, сливы; вино фруктовое столовое полусладкое) , <b>икра Масаго, соус розовый</b> (майонез м.д.ж 67%, кетчуп, икра Масаго, чеснок свежий).</p>	<p>280</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-39; Б-16,4; У-61,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-14; Б-5,9; У-22</p>	<p><b>На порцию:</b> 663 <b>На 100 грамм:</b> 240</p>	<p>лактоза, морепродукты, соя, глюкоза</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Невада</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели холодного копчения, авокадо.</b></p>	<p>260</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-20,9; Б-14,2; У-60,7 <b>На 100 грамм:</b> Ж-8; Б-5,5; У-23,7</p>	<p><b>На порцию:</b> 488 <b>На 100 грамм:</b> 190</p>	<p>лактоза, морепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Сигатцу</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, филе форели слабосоленой, яичный омлет</b> (яйцо, крахмал, вода), <b>соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача), <b>водоросли Вакаме.</b></p>	<p>210</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-10,7; Б-13; У-61,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5; Б-5; У-28,8</p>	<p><b>На порцию:</b> 395 <b>На 100 грамм:</b> 186</p>	<p>лактоза, морепродукты, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Сикай</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели слабосоленой, крабовые палочки, соус Лава.</b></p>	<p>280</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-37,6; Б-16,3; У-61,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-13,3; Б-5,7; У-21,9</p>	<p><b>На порцию:</b> 651 <b>На 100 грамм:</b> 232</p>	<p>лактоза, морепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p align="center"><b><u>Сорано</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, кальмар отварной, икра Масаго, шампиньоны обжаренные, соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача).</p>	<p align="center">250</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-16,8; Б-20,7; У-60,8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-6,8; Б-8,4; У-24,7</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 478 <b>На 100 грамм:</b> 194</p>	<p align="center">лактоза, морепродукты, грибы</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Терияки Тори</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе цыпленка-гриль</b> (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), <b>ананас консервированный, соус Терияки</b> (патока, вода питьевая, соевый соус, уксус, соль, глюкоза, концентрированный яблочный сок, сахар, карамельный сироп, экстракты: имбиря, сливы; вино фруктовое столовое полусладкое).</p>	<p align="center">230</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-10,2; Б-14,7; У-62,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4,4; Б-6,3; У-26,7</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 400 <b>На 100 грамм:</b> 172</p>	<p align="center">лактоза, филе цыпленка, соя, ананас</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Тунец Спайси</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, тунец, огурец свежий, стружка тунца, соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача).</p>	<p align="center">250</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-17,2; Б-16,7; У-60,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-7; Б-6,8; У-24,6</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 465 <b>На 100 грамм:</b> 189</p>	<p align="center">лактоза, морепродукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Унаги Бон</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, угорь, огурец свежий, филе цыпленка бройлера в/к, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>кунжут белый обжаренный.</b></p>	<p align="center">250</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-15; Б-17,7; У-65,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,9; Б-7; У-25,8</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 467 <b>На 100 грамм:</b> 185</p>	<p align="center">лактоза, морепродукты, филе цыпленка, соя, семена кунжута</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Унаги Краб</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, крабовые палочки, огурец свежий, стружка тунца, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар).</p>	<p>250</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-10,4; Б-13; У-66,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4,2; Б-5,2; У-27</p>	<p><b>На порцию:</b> 412 <b>На 100 грамм:</b> 167</p>	<p>лактоза, морепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Унаги Маки</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, угорь, огурец свежий, кунжут белый обжаренный, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар).</p>	<p>210</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-18,2; Б-13,3; У-65,8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-7,2; Б-5,2; У-26</p>	<p><b>На порцию:</b> 481 <b>На 100 грамм:</b> 190</p>	<p>лактоза, морепродукты, соя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Унаги Спайс</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, угорь, огурец свежий, перец Болгарский, кунжут белый обжаренный, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача).</p>	<p>230</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-15,5; Б-11,7; У-66,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-6,8; Б-5,1; У-29,2</p>	<p><b>На порцию:</b> 454 <b>На 100 грамм:</b> 199</p>	<p>лактоза, морепродукты, соя, семена кунжута</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Унаги Тори</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе цыпленка-гриль</b> (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), <b>кунжут белый обжаренный, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар).</p>	<p>240</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-18,5; Б-16,9; У-64,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-7,6; Б-6,9; У-26,3</p>	<p><b>На порцию:</b> 492 <b>На 100 грамм:</b> 202</p>	<p>лактоза, филе цыпленка, соя, семена кунжута</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p align="center"><b><u>Цезарь</u></b></p>	<p>Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе цыпленка-гриль (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), огурец свежий, укроп свежий, соус Цезарь (майонез м.д.ж 67%, каперсы маринованные, чеснок свежий, сок лимона, соевый соус).</p>	<p align="center">250</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-24; Б-13,8; У-59,7 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,5; Б-5,5; У-23,7</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 510 <b>На 100 грамм:</b> 203</p>	<p align="center">лактоза, филе цыпленка, соя, цитрус</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Черная Леди</u></b></p>	<p>Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели слабосоленой, огурец свежий, икра Масаго.</p>	<p align="center">250</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-12,2; Б-14,7; У-59,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4,9; Б-6; У-24</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 651 <b>На 100 грамм:</b> 165</p>	<p align="center">лактоза, морепродукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Чикен Спайс</u></b></p>	<p>Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе цыпленка-гриль (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), стружка тунца, соус спайси (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача).</p>	<p align="center">240</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-17,4; Б-18,5; У-60 <b>На 100 грамм:</b> Ж-7,4; Б-7,8; У-25,4</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 472 <b>На 100 грамм:</b> 200</p>	<p align="center">лактоза, филе цыпленка, соя, морепродукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Чикка</u></b></p>	<p>Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, помидор свежий, яичный омлет (яйцо, крахмал, вода), икра Масаго.</p>	<p align="center">250</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-12,9; Б-13; У-60,7 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,2; Б-5,3; У-24,6</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 412 <b>На 100 грамм:</b> 167</p>	<p align="center">лактоза, морепродукты, яйцепродукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p align="center"><b><u>Ширу Маки</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели слабосоленой в соусе Терияки</b> (патока, вода питьевая, соевый соус, уксус, соль, глюкоза, концентрированный яблочный сок, сахар, карамельный сироп, экстракты: имбиря, сливы; вино фруктовое столовое полусладкое), <b>перо зеленого лука, соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача).</p>	<p align="center">240</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-18,5; Б-11,9; У-65 <b>На 100 грамм:</b> Ж-7,5; Б-4,8; У-26,4</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 474 <b>На 100 грамм:</b> 193</p>	<p align="center">лактоза, морепродукты, соя, глюкоза</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Эби</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, креветка отварная, перо зеленого лука.</b></p>	<p align="center">220</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-10; Б-12,5; У-58,8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4,7; Б-5,7; У-27,2</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 377 <b>На 100 грамм:</b> 174</p>	<p align="center">лактоза, морепродукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Юдзу</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, ананас консервированный, яичный омлет</b> (яйцо, крахмал, вода), <b>икра Масаго, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар) .</p>	<p align="center">260</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-13; Б-13,4; У-68 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5; Б-5,2; У-26,5</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 443 <b>На 100 грамм:</b> 173</p>	<p align="center">лактоза, морепродукты, яйцепродукты, глюкоза, ананас</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

РОЛЛЫ ГРИЛЬ	Состав	Выход, г	Пищевая ценность ЖБУ, г	Энергетическая ценность, кКал	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<b><u>Алоха Гриль</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели слабосоленой, огурец свежий, соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача), <b>соус гриль</b> (майонез, сыр Моцарелла м.д.ж 50%, жидкий дым).	270	<b>На порцию:</b> Ж-15,2; Б-10,8; У-60,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,7; Б-4; У-22,7	<b>На порцию:</b> 455 <b>На 100 грамм:</b> 171	лактоза, морепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Бангкок Гриль</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, яичный омлет</b> (яйцо, крахмал, вода), <b>огурец свежий, грибы шиитаки отварные, соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача).	260	<b>На порцию:</b> Ж-23,9; Б-11,2; У-65 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9; Б-4,2; У-24,7	<b>На порцию:</b> 521 <b>На 100 грамм:</b> 198	, яйцепродукты, грибы	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Вулкан Гриль</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, яичный омлет</b> (яйцо, крахмал, вода), <b>креветка отварная, икра Масаго, соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача), <b>соус гриль</b> (майонез, сыр Моцарелла м.д.ж 50%, жидкий дым).	260	<b>На порцию:</b> Ж-2,6; Б-14,7; У-58,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-1; Б-5,7; У-22,7	<b>На порцию:</b> 317 <b>На 100 грамм:</b> 123	морепродукты, яйцепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Гонконг Гриль</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели слабосоленой, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>кунжут белый обжаренный.</b>	260	<b>На порцию:</b> Ж-2; Б-12,8; У-65,8 <b>На 100 гамм:</b> Ж-9; Б-4,9; У-25,2	<b>На порцию:</b> 530 <b>На 100 грамм:</b> 203	лактоза, морепродукты, соя, семена кунжута	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>

<p><b><u>Гринго Гриль</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, яичный омлет</b> (яйцо, крахмал, вода), <b>филе форели х/к, помидор свежий, икра Масаго, соус гриль</b> (майонез, сыр Моцарелла м.д.ж 50%, жидкий дым).</p>	<p>260</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-3,6; Б-13,7; У-59,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-1,3; Б-5,2; У-22,7</p>	<p><b>На порцию:</b> 344 <b>На 100 грамм:</b> 132</p>	<p>лактоза, морепродукты, яичепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Запеченый Лосось Гриль</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели х/к, огурец свежий, икра Масаго, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар).</p>	<p>280</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-25,8; Б-12,7; У-66,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,3; Б-4,6; У-24</p>	<p><b>На порцию:</b> 549 <b>На 100 грамм:</b> 199</p>	<p>морепродукты, соя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Ига Гриль</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, яичный омлет</b> (яйцо, крахмал, вода), <b>мидии отварные, огурец свежий, соус гриль</b> (майонез, сыр Моцарелла м.д.ж 50%, жидкий дым), <b>соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар).</p>	<p>270</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-1,9; Б-9,6; У-64,9 <b>На 100 грамм:</b> Ж-0,7; Б-3,5; У-23,8</p>	<p><b>На порцию:</b> 316 <b>На 100 грамм:</b> 116</p>	<p>морепродукты, яичепродукты, соя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Караваджо Гриль</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, шампиньоны обжаренные, огурец свежий, соус гриль</b> (майонез, сыр Моцарелла м.д.ж 50%, жидкий дым), <b>соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>кунжут белый обжаренный.</b></p>	<p>310</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-16; Б-10,4; У-66,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,1; Б-3,3; У-21,3</p>	<p><b>На порцию:</b> 468 <b>На 100 грамм:</b> 150</p>	<p>лактоза, грибы, соя, семена кужута</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Миди Гриль</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, филе форели слабосоленой, огурец свежий, мидии отварные, икра Масаго, соус гриль</b> (майонез, сыр Моцарелла м.д.ж 50%, жидкий дым), <b>соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача).</p>	<p>310</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-7,1; Б-14; У-64,7 <b>На 100 грамм:</b> Ж-2,3; Б-4,5; У-21</p>	<p><b>На порцию:</b> 379 <b>На 100 грамм:</b> 123</p>	<p>морепродукты, соя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Пицца Япона-Матрена</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, филе форели слабосоленой, тунец, угорь, креветка отварная, шампиньоны обжаренные, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>перо зеленого лука, кунжут белый обжаренный.</b></p>	<p>290</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-27,7; Б-17,4; У-65,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,6; Б-6; У-22,7</p>	<p><b>На порцию:</b> 690 <b>На 100 грамм:</b> 240</p>	<p>морепродукты, соя, грибы, семена кунжута</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Ромэо Гриль</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе цыпленка-гриль</b> (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), <b>огурец свежий, перо зеленого лука, соус гриль</b> (майонез, сыр Моцарелла м.д.ж 50%, жидкий дым).</p>	<p>270</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-9,5; Б-13,6; У-60,1 <b>На 100 грамм:</b> Ж-3,5; Б-5,1; У-22,4</p>	<p><b>На порцию:</b> 393 <b>На 100 грамм:</b> 147</p>	<p>лактоза, филе цыпленка, соя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Спайси Лосось Гриль</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели х/к, огурец свежий, соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача), <b>соус Лава.</b></p>	<p>280</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-30,1; Б-13,9; У-61,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-11; Б-5; У-22</p>	<p><b>На порцию:</b> 573 <b>На 100 грамм:</b> 207</p>	<p>лактоза, морепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p align="center"><b><u>Тори Гриль</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, яичный омлет</b> (яйцо, крахмал, вода), <b>филе цыпленка в/к, огурец свежий, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>соус фирменный</b> (майонез м.д.ж 67%, приправа рыбная, соевый соус), <b>кунжут белый обжаренный.</b></p>	<p align="center">260</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-17; Б-15; У-66,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-6,4; Б-5,7; У-25,3</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 480 <b>На 100 грамм:</b> 183</p>	<p align="center">филе цыпленка, яйцепродукты, соя, семена кунжута, рыбный соус</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Унаги Гриль</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, яичный омлет</b> (яйцо, крахмал, вода), <b>кальмар отварной, огурец свежий, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>соус фирменный</b> (майонез м.д.ж 67%, приправа рыбная, соевый соус), <b>кунжут белый обжаренный.</b></p>	<p align="center">260</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-16,7; Б-18,8; У-67,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-6,3; Б-7,1; У-25,6</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 496 <b>На 100 грамм:</b> 189</p>	<p align="center">лактоза, морепродукты, яйцепродукты, соя, семена кунжута</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Хаски Гриль</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, креветка отварная, огурец свежий, капуста Пекинская, соус гриль</b> (майонез, сыр Моцарелла м.д.ж 50%, жидкий дым), <b>соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар)</p>	<p align="center">270</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-9,5; Б-11,9; У-64,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-3,5; Б-4,4; У-23,7</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 404 <b>На 100 грамм:</b> 149</p>	<p align="center">лактоза, морепродукты, соя</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<b><u>Чикен Гриль</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе цыпленка в/к, огурец свежий, помидор свежий, соус гриль (майонез, сыр Моцарелла м.д.ж 50%, жидкий дым), зелень укропа свежего, кунжут белый обжаренный.	300	На порцию: Ж-17; Б-14,8; У-61,7 На 100 грамм: Ж-5,7; Б-4,9; У-20,6	На порцию: 483 На 100 грамм: 161	лактоза, филе цыпленка, семена кунжута	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Шанчи Гриль</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, яичный омлет (яйцо, крахмал, вода), грудинка свиная в/к, соус гриль (майонез, сыр Моцарелла м.д.ж 50%, жидкий дым), соус спайси (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача).	300	На порцию: Ж-21,9; Б-14,3; У-61,7 На 100 грамм: Ж-8,2; Б-5,3; У-23	На порцию: 562 На 100 грамм: 209	лактоза, яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течении трех часов

СУШИ	Состав	Выход, г	Пищевая ценность ЖБУ, г	Энергетическая ценность, кКал	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<b><u>Икура Гункан</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, икра красная (лососевая).	30	На порцию: Ж-1,1; Б-3,6; У-8 На 100 грамм: Ж-3,9; Б-12,4; У-27,5	На порцию: 57 На 100 грамм: 196	морепродукты	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Спайси Сяке Гункан</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, филе форели слабосоленой, соус спайси (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача).	40	На порцию: Ж-2,5; Б-3,1; У-8,3 На 100 грамм: Ж-7,2; Б-9; У-24	На порцию: 69 На 100 грамм: 198	морепродукты	Рекомендуется употребить в течении трех часов

<b><u>Спайси Унаги Гункан</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, угорь, соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача).	40	<b>На порцию:</b> Ж-4,7; Б-3; У-8,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-13,6; Б-8,5; У-24	<b>На порцию:</b> 88 <b>На 100 грамм:</b> 253	морепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Спайси Эби Гункан</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, креветка отварная, соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача).	40	<b>На порцию:</b> Ж-2; Б-3,7; У-8,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,7; Б-10,7; У-24	<b>На порцию:</b> 67 <b>На 100 грамм:</b> 190	морепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Терияки Сяке Гункан</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, филе форели слабосоленой в соусе Терияки</b> (патока, вода питьевая, соевый соус, уксус, соль, глюкоза, концентрированный яблочный сок, сахар, карамельный сироп, экстракты: имбиря, сливы; вино фруктовое столовое полусладкое).	40	<b>На порцию:</b> Ж-0,7; Б-2,9; У-10,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-2; Б-8; У-29	<b>На порцию:</b> 60 <b>На 100 грамм:</b> 167	морепродукты, соя, глюкоза	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Тобико Гункан</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, икра Масаго.</b>	30	<b>На порцию:</b> Ж-0,6; Б-3,2; У-8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-2; Б-10,6; У-26	<b>На порцию:</b> 51 <b>На 100 грамм:</b> 166	морепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Чукка Гункан</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>салат Чукка</b> (водоросли шинкованные вареные стебелёк ундарии перистой, ламинария японская, масло: подсолнечное или рапсовое, сахар, вода питьевая, масло кунжутное, семя кунжутное обжаренное, соевый соус, вода, соль)	30	<b>На порцию:</b> Ж-0,6; Б-1,2; У-9,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-2,1; Б-4,1; У-30,3	<b>На порцию:</b> 49 <b>На 100 грамм:</b> 157	морепродукты, семена кунжута, соя	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>

<b><u>Магуро Нигири</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>тунец.</b>	30	<b>На порцию:</b> Ж-0,1; Б-3,5; У-7,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-0,3; Б-11; У-23,6	<b>На порцию:</b> 46 <b>На 100 грамм:</b> 142	морепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Сяке Кунсей Нигири</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>филе форели х/к.</b>	30	<b>На порцию:</b> Ж-1; Б-3,2; У-7,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-3,3; Б-10; У-23,6	<b>На порцию:</b> 53 <b>На 100 грамм:</b> 165	морепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Сяке Нигири</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>филе форели слабосоленой.</b>	30	<b>На порцию:</b> Ж-0,9; Б-3,4; У-7,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-2,7; Б-10; У-22,3	<b>На порцию:</b> 52 <b>На 100 грамм:</b> 154	морепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Унаги Нигири</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>угорь.</b>	30	<b>На порцию:</b> Ж-3,4; Б-2,7; У-7,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-10,8; Б-8,6; У-23,6	<b>На порцию:</b> 73 <b>На 100 грамм:</b> 227	морепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Эби Нигири</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>креветка.</b>	30	<b>На порцию:</b> Ж-0,3; Б-2,9; У-7,8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-0,9; Б-9; У-24,5	<b>На порцию:</b> 47 <b>На 100 грамм:</b> 147	морепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>

<b>ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ</b>	<b>Состав</b>	<b>Выход, г</b>	<b>Пищевая ценность ЖБУ, г</b>	<b>Энергетическая ценность, кКал</b>	<b>Аллергены</b>	<b>Рекомендации по употреблению</b>
<b><u>Ассорти Темпура</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели слабосоленой, тунец, креветка отварная, угорь, огурец свежий, сухари Панхо, кляр (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), масло фритюрное.</b>	310	<b>На порцию:</b> Ж-13; Б-19,4; У-78,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4,2; Б-6,3; У-25,6	<b>На порцию:</b> 536 <b>На 100 грамм:</b> 175	Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>

<p><b><u>Атами Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели слабосоленой, креветка отварная, икра Масаго, сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>290</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-12; Б-20,7; У-77,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4; Б-7; У-26</p>	<p><b>На порцию:</b> 523 <b>На 100 грамм:</b> 178</p>	<p>Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Банзай Лайт Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, угорь, крабовые палочки, икра Масаго, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>290</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-12,6; Б-14,5; У-84,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4,4; Б-5; У-29,5</p>	<p><b>На порцию:</b> 509 <b>На 100 грамм:</b> 178</p>	<p>Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты, соя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Бекон Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, грудинка свиная в/к, огурец свежий, помидор свежий, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>соус фирменный</b> (майонез м.д.ж 67%, приправа рыбная, соевый соус), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>280</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-13; Б-14,2; У-78,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4,7; Б-5; У-28,4</p>	<p><b>На порцию:</b> 489 <b>На 100 грамм:</b> 177</p>	<p>Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты, соя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b>Бекон Тортиль Темпура</b></p>	<p><b>Тортилья сырная</b> (мука пшеничная в/с, вода питьевая, масла рафинированные (пальмовое, подсолнечное), глицерин, ароматизатор Сыр, сыворотка молочная сухая, соль, лук порошок, чеснок порошок, усилители вкуса и аромата), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%, грудинка свиная в/к, помидор свежий, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>150</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-21,7; Б-10,6; У-13,7 <b>На 100 грамм:</b> Ж-14,9; Б-7,3; У-9,4</p>	<p><b>На порцию:</b> 293 <b>На 100 грамм:</b> 202</p>	<p>Глютен, лактоза, яйцапродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b>Грибной Чикен Темпура</b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе цыпленка-гриль</b> (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), <b>соус Грибной</b> масло подсолнечное, овощи, сахар, смесь грибов, соевые бобы, пшеница, дрожжевой экстракт, молочная кислота, винная кислота, специи, экстракт паприки, зелень сушеная), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>270</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-14,4; Б-16,5; У-79,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,2; Б-6; У-29</p>	<p><b>На порцию:</b> 514 <b>На 100 грамм:</b> 187</p>	<p>Глютен, лактоза, филе цыпленка, грибы, яйцапродукты, соя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p align="center"><b><u>Даку Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, шампиньоны обжаренные, перо зеленого лука, соус фирменный сливочный</b> (майонез м.д.ж 67%, сыр сливочный (молоко, сливки, бактериальная закваска, фермент), молоко сухое обезжиренное, соль, стабилизаторы), зелень укропа свежая, чеснок свежий). <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p align="center">320</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-25; Б-13; У-80 <b>На 100 грамм:</b> Ж-7,8; Б-4; У-25</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 599 <b>На 100 грамм:</b> 188</p>	<p align="center">Глютен, лактоза, грибы, яйцепродукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Дарума Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе цыпленка-гриль</b> (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), <b>помидор свежий, сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p align="center">290</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-13,4; Б-18,5; У-80,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4,5; Б-6,2; У-27,3</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 518 <b>На 100 грамм:</b> 176</p>	<p align="center">Глютен, лактоза, филе цыпленка, яйцепродукты, соя</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Ика Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, кальмар отварной, огурец свежий, перо зеленого лука, сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p align="center">290</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-11,4; Б-19,4; У-79 <b>На 100 грамм:</b> Ж-3,9; Б-6,7; У-27,3</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 497 <b>На 100 грамм:</b> 172</p>	<p align="center">Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Киото Лайт Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, крабовые палочки, икра Масаго, перо зеленого лука, сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>290</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-13,2; Б-14,1; У-80,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4,6; Б-4,9; У-28</p>	<p><b>На порцию:</b> 497 <b>На 100 грамм:</b> 174</p>	<p>Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Киото Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, креветка отварная, икра Масаго, огурец свежий, сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>300</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-13,2; Б-17,7; У-78,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4,4; Б-5,8; У-26</p>	<p><b>На порцию:</b> 522 <b>На 100 грамм:</b> 174</p>	<p>Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Кири Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, кальмар отварной, капуста Пекинская, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>290</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-13,8; Б-20,2; У-83,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4,7; Б-6,8; У-28,3</p>	<p><b>На порцию:</b> 563 <b>На 100 грамм:</b> 191</p>	<p>Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты, соя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Кунсей Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе цыпленка в/к, перо зеленого лука, сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>270</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-11,6; Б-15,6; У-77,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4,3; Б-5,8; У-28,7</p>	<p><b>На порцию:</b> 477 <b>На 100 грамм:</b> 177</p>	<p>Глютен, лактоза, филе цыпленка, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p align="center"><b><u>Кунсей Тортиль</u></b> <b><u>Темпура</u></b></p>	<p><b>Тортилья сырная</b> (мука пшеничная в/с, вода питьевая, масла рафинированные (пальмовое, подсолнечное), глицерин, ароматизатор Сыр, сыворотка молочная сухая, соль, лук порошок, чеснок порошок, усилители вкуса и аромата), <b>рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели х/к, кальмар отварной, перо зеленого лука, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p align="center">230</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-16; Б-21; У-50 <b>На 100 грамм:</b> Ж-7; Б-9,5; У-22</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 468 <b>На 100 грамм:</b> 208</p>	<p align="center">Глютен, лактоза, яйцепродукты, морепродукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Кура Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе цыпленка-гриль</b> (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), <b>огурец свежий, соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p align="center">280</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-15,5; Б-17; У-79 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,5; Б-6; У-28</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 526 <b>На 100 грамм:</b> 188</p>	<p align="center">Глютен, лактоза, филе цыпленка, яйцепродукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Мадагаскар Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, филе форели слабосоленой в соусе Терияки</b> (патока, вода питьевая, соевый соус, уксус, соль, глюкоза, концентрированный яблочный сок, сахар, карамельный сироп, экстракты: имбиря, сливы; вино фруктовое столовое полусладкое), <b>перо зеленого лука, капуста Пекинская, соус Лава, сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p align="center">290</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-20; Б-15; У-81,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-6,7; Б-5,1; У-27,2</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 570 <b>На 100 грамм:</b> 190</p>	<p align="center">Глютен, глюкоза, лактоза, морепродукты, яйцепродукты, соя</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Миди Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, мидии отварные, огурец свежий, капуста Пекинская, соус Цезарь, сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>320</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-23,6; Б-13,2; У-79 <b>На 100 грамм:</b> Ж-7,3; Б-4; У-24,3</p>	<p><b>На порцию:</b> 582 <b>На 100 грамм:</b> 179</p>	<p>Глютен, лактоза,морепродукты, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Микс Лосось Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели слабосоленой, крабовые палочки, огурец свежий, соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>310</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-16,7; Б-16,8; У-81,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,3; Б-5,4; У-26</p>	<p><b>На порцию:</b> 543 <b>На 100 грамм:</b> 175</p>	<p>Глютен, лактоза,морепродукты, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Микс Тортильяс Темпура</u></b></p>	<p><b>Тортилья сырная</b> (мука пшеничная в/с, вода питьевая, масла рафинированные (пальмовое, подсолнечное), глицерин, ароматизатор Сыр,сыворотка молочная сухая, соль, лук порошок, чеснок порошок, усилители вкуса и аромата), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%, грудинка свиная в/к, огурец свежий, перец Болгарский свежий, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>210</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-22,6; Б-12,9; У-38,8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-10,7; Б-6,1; У-18,5</p>	<p><b>На порцию:</b> 461 <b>На 100 грамм:</b> 220</p>	<p>Глютен, лактоза, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Наруто Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе цыпленка-гриль</b> (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), <b>огурец свежий, соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача), <b>соус розовый</b> (майонез м.д.ж 67%, кетчуп, икра Масаго, чеснок свежий), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>310</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-29,6; Б-18,4; У-80 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,4; Б-5,8; У-25,4</p>	<p><b>На порцию:</b> 661 <b>На 100 грамм:</b> 210</p>	<p>Глютен, лактоза, филе цыпленка, яйцепродукты, морепродукты, соя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Пинки Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе цыпленка в/к, кальмар отварной, соус фирменный сливочный</b> (майонез м.д.ж 67%, сыр сливочный (молоко, сливки, бактериальная закваска, фермент), молоко сухое обезжиренное, соль, стабилизаторы), зелень укропа свежая, чеснок свежий), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>290</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-17,6; Б-24; У-79 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,9; Б-8; У-27</p>	<p><b>На порцию:</b> 657 <b>На 100 грамм:</b> 223</p>	<p>Глютен, лактоза, филе цыпленка, яйцепродукты, морепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Рейджи Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, грибы шиитаки отварные, соус Чесночный</b> (масло подсолнечное, кислота уксусная, кислота лимонная, сахар, чеснок, орегано, перец чёрный, крахмал кукурузный), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>270</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-17; Б-11,4; У-80,7 <b>На 100 грамм:</b> Ж-6; Б-4; У-26,4</p>	<p><b>На порцию:</b> 522 <b>На 100 грамм:</b> 190</p>	<p>Глютен, лактоза, грибы, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Санта Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, мидии отварные, соус фирменный сливочный</b> (майонез м.д.ж 67%, сыр сливочный (молоко, сливки, бактериальная закваска, фермент), молоко сухое обезжиренное, соль, стабилизаторы), зелень укропа свежая, чеснок свежий), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>310</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-25,3; Б-14; У-79,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-8; Б-4,4; У-25,3</p>	<p><b>На порцию:</b> 675 <b>На 100 грамм:</b> 215</p>	<p>Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Суrimi Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, крабовые палочки, огурец свежий, икра Масаго, сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>300</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-11; Б-14,6; У-80,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-3,7; Б-4,9; У-27</p>	<p><b>На порцию:</b> 480 <b>На 100 грамм:</b> 163</p>	<p>Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Татами Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, кальмар отварной, соус Грибной</b> (масло подсолнечное, овощи, сахар, смесь грибов, соевые бобы, пшеница, дрожжевой экстракт, молочная кислота, винная кислота, специи, экстракт паприки, зелень сушеная), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>270</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-15; Б-19,3; У-80,1 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,5; Б-7; У-29</p>	<p><b>На порцию:</b> 535 <b>На 100 грамм:</b> 195</p>	<p>Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты, соя, грибы</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Темпура Маки Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, креветка отварная, огурец свежий, соус ореховый</b> (подсолнечное и кунжутное масла, арахис и семена кунжута, соевый соус, сахар, уксус, соль, яичный желток), <b>кунжут белый обжаренный, сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>260</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-8,2; Б-18,2; У-78,8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-3; Б-7; У-30</p>	<p><b>На порцию:</b> 489 <b>На 100 грамм:</b> 188</p>	<p>Глютен, лактоза, морепродукты, орехи, яйцепродукты, соя, семена кунжута</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Темпура Спайс</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, кальмар отварной, соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>270</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-16,2; Б-19,6; У-79,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,9; Б-7; У-</p>	<p><b>На порцию:</b> 544 <b>На 100 грамм:</b> 198</p>	<p>Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Терияки Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе цыпленка-гриль</b> (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), <b>соус Терияки</b> (патока, вода питьевая, соевый соус, уксус, соль, глюкоза, концентрированный яблочный сок, сахар, карамельный сироп, экстракты: имбиря, сливы; вино фруктовое столовое полусладкое), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>270</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-10,9; Б-16,5; У-81,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-3,9; Б-6; У-29,7</p>	<p><b>На порцию:</b> 491 <b>На 100 грамм:</b> 179</p>	<p>Глютен, лактоза, филе цыпленка, яйцепродукты, соя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Токио Лайт Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели слабосоленой, крабовые палочки, сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>280</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-11,5; Б-15,2; У-79,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4; Б-5,3; У-27,8</p>	<p><b>На порцию:</b> 482 <b>На 100 грамм:</b> 169</p>	<p>Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Токио Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели слабосоленой, креветка отварная, сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>280</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-11,5; Б-18,7; У-77,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4; Б-6,6; У-27,1</p>	<p><b>На порцию:</b> 508 <b>На 100 грамм:</b> 179</p>	<p>Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Тори Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, филе цыпленка в/к, огурец свежий, капуста Пекинская, перо зеленого лука, соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>270</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-6,9; Б-14,1; У-78,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-2,5; Б-5,2; У-29</p>	<p><b>На порцию:</b> 472 <b>На 100 грамм:</b> 175</p>	<p>Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Тортиль Темпура</u></b></p>	<p><b>Тортилья сырная</b> (мука пшеничная в/с, вода питьевая, масла рафинированные (пальмовое, подсолнечное), глицерин, ароматизатор Сыр, сыворотка молочная сухая, соль, лук порошок, чеснок порошок, усилители вкуса и аромата), <b>рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%</b>, <b>филе цыпленка-гриль</b> (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), <b>соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача), <b>кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное</b>.</p>	<p>220</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-19; Б-17,9; У-50,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-8,6; Б-8; У-23</p>	<p><b>На порцию:</b> 446 <b>На 100 грамм:</b> 203</p>	<p>Глютен, лактоза, филе цыпленка, яйцепродукты, соя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Унаги Чиз Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%</b>, <b>угорь, огурец свежий, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное</b>.</p>	<p>310</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-17; Б-15,6; У-81,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,5; Б-5,1; У-26,7</p>	<p><b>На порцию:</b> 575 <b>На 100 грамм:</b> 188</p>	<p>Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты, соя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Фиеста Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%</b>, <b>филе цыпленка-гриль</b> (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), <b>банан очищенный, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное</b>.</p>	<p>310</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-13; Б-18,3; У-85,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-4,2; Б-5,9; У-28</p>	<p><b>На порцию:</b> 554 <b>На 100 грамм:</b> 181</p>	<p>Глютен, лактоза, филе цыпленка, яйцепродукты, соя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p align="center"><b><u>Чесночный Лосось</u></b> <b><u>Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, филе форели х/к, огурец свежий, соус фирменный сливочно-чесночный</b> (майонез м.д.ж 67%, сыр сливочный (молоко, сливки, бактериальная закваска, фермент), молоко сухое обезжиренное, соль, стабилизаторы), зелень укропа свежая, чеснок свежий, икра Масаго), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p align="center">280</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-8,2; Б-14,6; У-77,7 <b>На 100 грамм:</b> Ж-2,8; Б-5,1; У-27,3</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 443 <b>На 100 грамм:</b> 156</p>	<p align="center">Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Шиитаки Альпен</u></b> <b><u>Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, грибы шиитаки отварные, соус фирменный сливочный</b> (майонез м.д.ж 67%, сыр сливочный (молоко, сливки, бактериальная закваска, фермент), молоко сухое обезжиренное, соль, стабилизаторы), зелень укропа свежая, чеснок свежий), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p align="center">310</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-25; Б-13,3; У-82,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-8; Б-4,2; У-26,1</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 609 <b>На 100 грамм:</b> 194</p>	<p align="center">Глютен, лактоза, грибы, яйцепродукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Эби Темпура</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, креветка отварная, капуста Пекинская, соус Цезарь</b> (майонез м.д.ж 67%,каперсы маринованные, чеснок свежий, сок лимона,соевый соус), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p align="center">300</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-23,5; Б-16,1; У-78,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-7,7; Б-5,3; У-25,7</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 591 <b>На 100 грамм:</b> 194</p>	<p align="center">Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты, соя</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<b><u>Яки Темпура</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, кальмар отварной, соус Лава, сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b>	310	<b>На порцию:</b> Ж-29,7; Б-22,6; У-79,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,4; Б-7,2; У-25,2	<b>На порцию:</b> 768 <b>На 100 грамм:</b> 244	Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Япония Темпура</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели х/к, перо зеленого лука, соус Лава, сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b>	320	<b>На порцию:</b> Ж-30; Б-17,9; У-78,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,4; Б-5,6; У-24,5	<b>На порцию:</b> 748 <b>На 100 грамм:</b> 234	Глютен, лактоза, морепродукты, яйцепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>

<b>ФИЛАДЕЛЬФИЯ РОЛЛЫ</b>	<b>Состав</b>	<b>Выход, г</b>	<b>Пищевая ценность ЖБУ, г</b>	<b>Энергетическая ценность, кКал</b>	<b>Аллергены</b>	<b>Рекомендации по употреблению</b>
<b><u>Филадельфия Классическая</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, филе форели слабосоленой.</b>	250	<b>На порцию:</b> Ж-17,3; Б-16,3; У-59,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-6,9; Б-6,5; У-23,5	<b>На порцию:</b> 630 <b>На 100 грамм:</b> 183	Морепродукты, лактоза	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Филадельфия Лайт</u></b>	<b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, филе форели слабосоленой.</b>	210	<b>На порцию:</b> Ж-11,2; Б-11,3; У-58,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,3; Б-5,3; У-27,7	<b>На порцию:</b> 381 <b>На 100 грамм:</b> 181	Морепродукты, лактоза	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>

<b><u>Филадельфия с авокадо</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, филе форели слабосоленой, авокадо.	270	На порцию: Ж-20,3; Б-16,6; У-60,3 На 100 грамм: Ж-7,6; Б-6,2; У-22,6	На порцию: 491 На 100 грамм: 185	Морепродукты, лактоза	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Филадельфия с зеленым луком</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, филе форели слабосоленой, перо зеленого лука.	260	На порцию: Ж-17,3; Б-16,4; У-59,5 На 100 грамм: Ж-6,7; Б-6,4; У-23,2	На порцию: 460 На 100 грамм: 179	Морепродукты, лактоза	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Филадельфия с копченой курочкой</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, филе форели слабосоленой, филе цыпленка в/к, соус спайси (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача).	270	На порцию: Ж-25,5; Б-20,9; У-60,7 На 100 грамм: Ж-9,4; Б-7,7; У-22,3	На порцию: 557 На 100 грамм: 205	Морепродукты, филе цыпленка, лактоза	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Филадельфия с копченым лососем</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, филе форели х/к.	270	На порцию: Ж-19,8; Б-21,3; У-59,2 На 100 грамм: Ж-7,3; Б-7,8; У-21,8	На порцию: 501 На 100 грамм: 185	Морепродукты, лактоза	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Филадельфия с креветкой</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, филе форели слабосоленой, креветка отварная.	270	На порцию: Ж-17,4; Б-20; У-59,2 На 100 грамм: Ж-6,5; Б-7,5; У-22,2	На порцию: 475 На 100 грамм: 178	Морепродукты, лактоза	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Филадельфия с огурцом</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, филе форели слабосоленой, огурец свежий.	270	На порцию: Ж-17,3; Б-16,5; У-59,8 На 100 грамм: Ж-6,4; Б-6; У-22,2	На порцию: 462 На 100 грамм: 170	Морепродукты, лактоза	Рекомендуется употребить в течении трех часов

<p><b><u>Филадельфия с угрем</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, филе форели слабосоленой, угорь, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар).</p>	<p>290</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-23,1; Б-20,3; У-64,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-8; Б-7; У-22,5</p>	<p><b>На порцию:</b> 548 <b>На 100 грамм:</b> 191</p>	<p>Морепродукты, лактоза, соя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Филадельфия с Чуккой</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>сыр Креметте м.д.ж 65%, водоросли нори, филе форели слабосоленой, салат Чукка</b> (водоросли шинкованные вареные стебелёк ундарии перистой, ламинария японская, масло: подсолнечное или рапсовое, сахар, вода питьевая, масло кунжутное, семя кунжутное обжаренное, соевый соус вода, соль), <b>соус ореховый</b> (подсолнечное и кунжутное масла, арахис и семена кунжута, соевый соус, сахар, уксус, соль, яичный желток).</p>	<p>280</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-23,5; Б-20; У-62,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-8,5; Б-7,2; У-22,5</p>	<p><b>На порцию:</b> 541 <b>На 100 грамм:</b> 196</p>	<p>Морепродукты, лактоза, соя, семена кунжута, орехи, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

ЯПОНСКИЕ СЕНДВИЧИ И ХОТ-ДОГИ	Состав	Выход, г	Пищевая ценность ЖБУ, г	Энергетическая ценность, кКал	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<b><u>Сендвич с креветкой и крабом</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, крабовые палочки, креветка отварная, огурец свежий, икра Масаго, соус ореховый (подсолнечное и кунжутное масла, арахис и семена кунжута, соевый соус, сахар, уксус, соль, яичный желток), сухари Панхо, кляр (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), масло фритюрное.	330	На порцию: Ж-18; Б-23,9; У-79,7 На 100 грамм: Ж-5,4; Б-7; У-23,9	На порцию: 607 На 100 грамм: 182	Морепродукты, лактоза, соя, глютен, орехи, семена кунжута, яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Сендвич с курочкой гриль</u></b>	Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе цыпленка-гриль (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), огурец свежий, шампиньоны обжаренные, соус Чесночный (масло подсолнечное, кислота уксусная, кислота лимонная, сахар, чеснок, орегано, перец чёрный, крахмал кукурузный), сухари Панхо, кляр (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), масло фритюрное.	320	На порцию: Ж-19,4; Б-18; У-77,4 На 100 грамм: Ж-6; Б-5,6; У-23,9	На порцию: 585 На 100 грамм: 181	Филе цыпленка, лактоза, соя, глютен, грибы, яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течении трех часов

<p><b><u>Сендвич с лососем</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели слабосоленой, огурец свежий, икра Масаго, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>310</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-12; Б-17,9; У-82 <b>На 100 грамм:</b> Ж-3,8; Б-5,7; У-26,2</p>	<p><b>На порцию:</b> 535 <b>На 100 грамм:</b> 171</p>	<p>Морепродукты, лактоза, соя, глютен, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Сендвич с лососем</u></b> <b><u>Терияки</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели слабосоленой, огурец свежий, соус Терияки</b> (патока, вода питьевая, соевый соус, уксус, соль, глюкоза, концентрированный яблочный сок, сахар, карамельный сироп, экстракты: имбиря, сливы; вино фруктовое столовое полусладкое), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>310</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-12,2; Б-16,8; У-84 <b>На 100 грамм:</b> Ж-3,9; Б-5,3; У-26,8</p>	<p><b>На порцию:</b> 543 <b>На 100 грамм:</b> 174</p>	<p>Морепродукты, лактоза, соя, глютен, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Сендвич с тунцом</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, тунец, капуста Пекинская, огурец свежий, соус Сладкий Чили</b> (сахар, вода, спиртовой уксус, глюкозно-фруктозный сироп, чили паста, сладкая чесночная паста, крахмал кукурузный, экстракт паприки), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>310</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-10,7; Б-16,4; У-84,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-3,4; Б-5,2; У-27</p>	<p><b>На порцию:</b> 525 <b>На 100 грамм:</b> 168</p>	<p>Морепродукты, лактоза, глютен, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Сендвич с угрем</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, угорь, авокадо, икра Масаго, соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>310</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-17,9; Б-17,2; У-81,1 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,8; Б-5,6; У-26,4</p>	<p><b>На порцию:</b> 603 <b>На 100 грамм:</b> 196</p>	<p>Морепродукты, лактоза, глютен, яйцепродукты, соя</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Хот-дог Дон Бекон</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, грудинка свиная в/к, помидор свежий, перо зеленого лука, лук Фри, соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача), <b>соус фирменный</b> (майонез м.д.ж 67%, приправа рыбная, соевый соус), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>350</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-38,9; Б-16,8; У-81,1 <b>На 100 грамм:</b> Ж-11,1; Б-4,7; У-23</p>	<p><b>На порцию:</b> 863 <b>На 100 грамм:</b> 247</p>	<p>Лактоза, глютен, яйцепродукты, соя, рыбный соус</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Хот-дог с креветкой</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, креветка отварная, икра Масаго, салат Чукка</b> (водоросли шинкованные вареные стебелёк ундарики перистой, ламинария японская, масло: подсолнечное или рапсовое, сахар, вода питьевая, масло кунжутное, семя кунжутное обжаренное, соевый соус вода, соль), <b>соус ореховый</b> (подсолнечное и кунжутное масла, арахис и семена кунжута, соевый соус, сахар, уксус, соль, яичный желток), <b>соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>кунжут белый обжаренный, масло фритюрное.</b></p>	<p>340</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-18,9; Б-27,4; У-85,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,6; Б-8; У-25,3</p>	<p><b>На порцию:</b> 659 <b>На 100 грамм:</b> 195</p>	<p>Лактоза, глютен, яйцапродукты, морепродукты, семена кунжута, соя, яйцапродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Хот-дог с лососем</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе форели слабосоленой, икра Масаго, перо зеленого лука, соус спайси</b> (соус кимчи, майонез м.д.ж 67%, соус Шрирача), <b>соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>кунжут белый обжаренный, масло фритюрное.</b></p>	<p>330</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-19,9; Б-22,5; У-84,6 <b>На 100 грамм:</b> Ж-6; Б-6,8; У-25,5</p>	<p><b>На порцию:</b> 659 <b>На 100 грамм:</b> 199</p>	<p>Лактоза, глютен, яйцапродукты, морепродукты, семена кунжута, соя, яйцапродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Хот-дог с мидиями</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, мидии отварные, капуста Пекинская, икра Масаго, соус Чесночный</b> (масло подсолнечное, кислота уксусная, кислота лимонная, сахар, чеснок, орегано, перец чёрный, крахмал кукурузный), <b>соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>кунжут белый обжаренный, масло фритюрное.</b></p>	<p>370</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-20; Б-18,2; У-84,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,4; Б-4,9; У-23</p>	<p><b>На порцию:</b> 626 <b>На 100 грамм:</b> 170</p>	<p>Лактоза, глютен, яйцепродукты, соя, морепродукты, семена кунжута, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Хот-дог с угрем</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, угорь, огурец свежий, икра Масаго, соус ореховый</b> (подсолнечное и кунжутное масла, арахис и семена кунжута, соевый соус, сахар, уксус, соль, яичный желток), <b>соус Унаги</b> (соевый соус, рисовое вино «Мирин», японский напиток «Сакэ», сахар), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>кунжут белый обжаренный, масло фритюрное.</b></p>	<p>280</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-23,6; Б-18,9; У-62,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-8,5; Б-6,8; У-22,4</p>	<p><b>На порцию:</b> 582 <b>На 100 грамм:</b> 210</p>	<p>Лактоза, глютен, яйцепродукты, соя, орехи, морепродукты, семена кунжута, яйцепродукты</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p align="center"><b><u>Хот-дог Цезарь</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>водоросли нори, сыр Креметте м.д.ж 65%, филе цыпленка-гриль</b> (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), <b>огурец свежий, шампиньоны обжаренные, соус Чесночный</b> (масло подсолнечное, кислота уксусная, кислота лимонная, сахар, чеснок, орегано, перец чёрный, крахмал кукурузный), <b>соус Грибной</b> (масло подсолнечное, овощи, сахар, смесь грибов, соевые бобы, пшеница, дрожжевой экстракт, молочная кислота, винная кислота, специи, экстракт паприки, зелень сушеная), <b>сухари Панхо, кляр</b> (мука пшеничная в/с, яйцо, вода питьевая, соль пищевая), <b>кунжут белый обжаренный, масло фритюрное.</b></p>	<p align="center">280</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-23,3; Б-24,5; У-82 <b>На 100 грамм:</b> Ж-6,5; Б-6,8; У-23</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 673 <b>На 100 грамм:</b> 188</p>	<p align="center">Лактоза, глютен, яйцапродукты, грибы, соя, филе цыпленка, семена кунжута, яйцапродукты</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
--	--	---------------------------	--	--	--	--

ВОК	Состав	Выход, г	Пищевая ценность ЖБУ, г	Энергетическая ценность, кКал	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<p align="center"><b>ГАРНИР</b></p>						
<p align="center"><b><u>Рис</u></b></p>	<p><b>Рис</b> (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар), <b>бульон куриный (вода питьевая, куриный концентрат сухой).</b></p>	<p align="center">200</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-27,2; Б-5,6; У-75,7 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,1; Б-1,9; У-25,4</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 582 <b>На 100 грамм:</b> 196</p>	<p align="center">куриный концентрат</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<b><u>Удон</u></b>	<b>Лапша удон</b> (пшеничная мука, вода питьевая, соль пищевая), <b>бульон куриный</b> (вода питьевая, куриный концентрат сухой).	200	<b>На порцию:</b> Ж-27,5; Б-7,5; У-52,1 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9,2; Б-2,5; У-17,5	<b>На порцию:</b> 487 <b>На 100 грамм:</b> 164	куриный концентрат	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Фунчоза</u></b>	<b>Лапша Фунчоза</b> (горох, картофельный крахмал, зеленые бобы (мунг), вода питьевая), <b>бульон куриный</b> (вода питьевая, куриный концентрат сухой).	200	<b>На порцию:</b> Ж-27; Б-0,3; У-41,3 <b>На 100 грамм:</b> Ж-9; Б-0,11; У-13,9	<b>На порцию:</b> 410 <b>На 100 грамм:</b> 138	куриный концентрат	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b>ОСНОВА</b>						
<b><u>Курица</u></b>	<b>Филе цыпленка бройлера, крахмал картофельный, масло кунжутное, чеснок свежий</b>	115	<b>На порцию:</b> Ж-1,7; Б-21,2; У-8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-1,4; Б-18,2; У-6,9	<b>На порцию:</b> 133 <b>На 100 грамм:</b> 114	куриный концентрат	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Морепродукты</u></b>	<b>Креветка отварная, кальмар отварной, мидии отварные</b>	60	<b>На порцию:</b> Ж-1,1; Б-14,6; У-1 <b>На 100 грамм:</b> Ж-1,9; Б-24; У-1,6	<b>На порцию:</b> 73 <b>На 100 грамм:</b> 120	морепродукты	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b><u>Свинина</u></b>	<b>Мясо свинины (филе), крахмал картофельный, масло кунжутное, чеснок свежий</b>	80	<b>На порцию:</b> Ж-14,8; Б-12,4; У-7,8 <b>На 100 грамм:</b> Ж-15,4; Б-12,9; У-8,2	<b>На порцию:</b> 215 <b>На 100 грамм:</b> 224	кунжут	<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>
<b>ОВОЩИ и ТОПИНГ</b>						
<b><u>Овощи</u></b>	<b>Лук репчатый, морковь свежая, перец Болгарский свежий</b>	60	<b>На порцию:</b> Ж-0,01; Б-0,76; У-4,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-0,03; Б-1,2; У-7,5	<b>На порцию:</b> 21 <b>На 100 грамм:</b> 35		<b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b>

<b><u>Брокколи, фасоль</u></b>	Брокколи свежая, фасоль стручковая свежая	30	На порцию: Ж-0,08; Б-0,7; У-1,2 На 100 грамм: Ж-0,2; Б-2,5; У-4	На порцию: 8,6 На 100 грамм: 28,7		Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Грибы</u></b>	Шиитаки отварные, шампиньоны обжаренные, лук репчатый, масло подсолнечное.	35	На порцию: Ж-2,6; Б-0,8; У-3,3 На 100 грамм: Ж-8,9; Б-2,7; У-11	На порцию: 40 На 100 грамм: 136	грибы	Рекомендуется употребить в течении трех часов

<b>СОУСЫ</b>						
<b><u>Кисло-сладкий</u></b>	Вода, сахар, сироп глюкозно-фруктозный, сок апельсиновый концентрированный, паста томатная, паста чили, уксус спиртовой, концентрат лимонный, чеснок, имбирь, лимоны, эфирное масло лимона, крахмал кукурузный, экстракт паприки, кунжут белый.	50	На порцию: Ж-1,5; Б-0,7; У-15,8 На 100 грамм: Ж-2,8; Б-1,3; У-29,9	На порцию: 80 На 100 грамм: 151	цитрус, семена кунжута	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Китайский</u></b>	Вода, томатная паста, фруктоза, приправа [сахар, соль, крахмал модифицированный, краситель карамель, ксантановая камедь (загуститель), соевое масло], ферментированный уксус, ананас, экстракт яблока, экстракт овощей, кунжут белый.	50	На порцию: Ж-1,6; Б-1; У-25,3 На 100 грамм: Ж-3; Б-2; У-47,8	На порцию: 120 На 100 грамм: 227	соя, фруктоза, семена кунжута	Рекомендуется употребить в течении трех часов

<b><u>Корейский</u></b>	Глюкозно-фруктозный сироп, сахар, патока,уксус спиртовой,лук, чеснок, томатная паста, соус мирин, соевый соус, арахис, вода, перец красный, корица, лавровый лист, орегано, гвоздика, имбирь, экстракт паприки, кунжут белый.	50	На порцию: Ж-1,9; Б-1; У-27,3 На 100 грамм: Ж-3,7; Б-2; У-51,6	На порцию: 131 На 100 грамм: 248	соя, орехи, фруктоза, семена кунжута	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Сладкий Чили</u></b>	Патока, фруктоза, сок яблочный концентрированный, перец красный, перец «ким-чи», паприка, кислота уксусная, кунжут белый.	50	На порцию: Ж-1,7; Б-0,6; У-25,8 На 100 грамм: Ж-3,2; Б-1,2; У-48,8	На порцию: 122 На 100 грамм: 229	фруктоза, семена кунжута	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Сливочный</u></b>	Майонез м.д.ж 67%, сыр сливочный (молоко, сливки, бактериальная закваска, фермент), молоко сухое обезжиренное, соль, стабилизаторы), зелень укропа свежая, чеснок свежий), кунжут белый.	50	На порцию: Ж-22,4; Б-2,7; У-2,7 На 100 грамм: Ж-42,2; Б-5,2; У-5,2	На порцию: 224 На 100 грамм: 422	лактоза, семена кунжута	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Тайский</u></b>	Патока, паста чили (перец чили красный, соль), вода, яблочное пюре, сахар, паста чесночная сладкая (чеснок, сахар, соль), кунжут белый.	50	На порцию: Ж-22,4; Б-2,7; У-2,7 На 100 грамм: Ж-42,2; Б-5,2; У-5,2	На порцию: 224 На 100 грамм: 422	семена кунжута	Рекомендуется употребить в течении трех часов

<p><b><u>Терияки</u></b></p>	<p>сироп глюкозно-фруктозный, соус соевый, патока, уксус спиртовой, соус мирин, крахмал кукурузный, глюкоза, концентрат яблочный, вино сливовое, вода, сахар, сироп карамельный, янтарная кислота, кунжут белый.</p>	<p>50</p>	<p>На порцию: Ж-1,4; Б-0,5; У-0,3 На 100 грамм: Ж-2,7; Б-1; У-0,6</p>	<p>На порцию: 17 На 100 грамм: 32</p>	<p>соя, фруктоза, семена кунжута</p>	<p>Рекомендуется употребить в течении трех часов</p>
------------------------------	--	-----------	---	---	--------------------------------------	--

<p><b>КРЫЛЬЯ И ЧИКЕН ФИЛЕ</b></p>	<p><b>Состав</b></p>	<p><b>Выход, г</b></p>	<p><b>Пищевая ценность ЖБУ, г</b></p>	<p><b>Энергетическая ценность, кКал</b></p>	<p><b>Аллергены</b></p>	<p><b>Рекомендации по употреблению</b></p>
<p><b><u>Китайские крылья 4 шт</u></b></p>	<p>4 сегмента крыла цыпленка, соус китайский (Вода, томатная паста, фруктоза, приправа [сахар, соль, крахмал модифицированный, краситель карамель, ксантановая камедь (загуститель), соевое масло], ферментированный уксус, ананас, экстракт яблока, экстракт овощей), панировочная смесь острая (Мука пшеничная, крахмал кукурузный, соль, перец красный чили, яичные продукты, сахар, чеснок, ароматизаторы, красители (куркумин, экстракт паприки), усилитель вкуса и аромата глутамат натрия), масло фритюрное, кунжут белый.</p>	<p>240</p>	<p>На порцию: Ж-17,5; Б-35; У-8,7 На 100 грамм: Ж-5,7; Б-11,5; У-2,8</p>	<p>На порцию: 333 На 100 грамм: 110</p>	<p>глютен, соя, фруктоза, семена кунжута, куркумин, яйцепродукты, курица</p>	<p>Рекомендуется употребить в течении трех часов</p>

<p><b>Корейские крылья 4 шт</b></p>	<p><b>4 сегмента крыла цыпленка, соус корейский</b> (Глюкозно-фруктозный сироп, сахар, патока,уксус спиртовой,лук, чеснок, томатная паста, соус мирин, соевый соус, арахис, вода, перец красный, корица, лавровый лист, орегано, гвоздика, имбирь, экстракт паприки), <b>панировочная смесь острая</b> (Мука пшеничная, крахмал кукурузный, соль, перец красный чили, яичные продукты, сахар, чеснок, ароматизаторы, красители (куркумин, экстракт паприки), усилитель вкуса и аромата глутамат натрия), <b>масло фритюрное, арахис.</b></p>	<p>240</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-19,2; Б-36,1; У-9,7 <b>На 100 грамм:</b> Ж-6,2; Б-11,7; У-3,1</p>	<p><b>На порцию:</b> 357 <b>На 100 грамм:</b> 116</p>	<p>глютен,соя, фруктоза,орехи, яичепродукты , курица</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b>Оригинальные крылья 4 шт</b></p>	<p><b>4 сегмента крыла цыпленка, панировочная смесь острая</b> (Мука пшеничная, крахмал кукурузный, соль, перец красный чили, яичные продукты, сахар, чеснок, ароматизаторы, красители (куркумин, экстракт паприки), усилитель вкуса и аромата глутамат натрия), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>240</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-17; Б-34,6; У-0,1 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,3; Б-11; У-0,04</p>	<p><b>На порцию:</b> 293 <b>На 100 грамм:</b> 92</p>	<p>глютен, яичепродукты, курица</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b>Тайские крылья 4 шт</b></p>	<p><b>4 сегмента крыла цыпленка, соус тайский</b> (Патока, паста чили (перец чили красный, соль), вода, яблочное пюре, сахар, паста чесночная сладкая (чеснок, сахар, соль), <b>панировочная смесь острая</b> (Мука пшеничная, крахмал кукурузный, соль, перец красный чили, яичные продукты, сахар, чеснок, ароматизаторы, красители (куркумин, экстракт паприки), усилитель вкуса и аромата глутамат натрия), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>240</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-17; Б-34,7; У-5,9 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,6; Б-11,4; У-1,9</p>	<p><b>На порцию:</b> 317 <b>На 100 грамм:</b> 105</p>	<p>глютен, яичепродукты, курица</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Терияки крылья 4 шт</u></b></p>	<p><b>4 сегмента крыла цыпленка, соус терияки</b> (сироп глюкозно-фруктозный, соус соевый, патока, уксус спиртовой, соус мирин, крахмал кукурузный, глюкоза, концентрат яблочный, вино сливовое, вода, сахар, сироп карамельный, янтарная кислота, <b>панировочная смесь острая</b> (Мука пшеничная, крахмал кукурузный, соль, перец красный чили, яичные продукты, сахар, чеснок, ароматизаторы, красители (куркумин, экстракт паприки), усилитель вкуса и аромата глутамат натрия), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>240</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-17; Б-34,6; У-0,1 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,6; Б-11,4; У-0,04</p>	<p><b>На порцию:</b> 293 <b>На 100 грамм:</b> 97</p>	<p>глютен, яйцепродукты, фруктоза, соя, куркумин, курица</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Китайские чикен филе</u></b></p>	<p><b>Филе цыпленка бройлера, соус китайский</b> (Вода, томатная паста, фруктоза, приправа [сахар, соль, крахмал модифицированный, краситель карамель, ксантановая камедь (загуститель), соевое масло], ферментированный уксус, ананас, экстракт яблока, экстракт овощей), <b>панировочная смесь острая</b> (Мука пшеничная, крахмал кукурузный, соль, перец красный чили, яичные продукты, сахар, чеснок, ароматизаторы, красители (куркумин, экстракт паприки), усилитель вкуса и аромата глутамат натрия), <b>масло фритюрное, кунжут белый.</b></p>	<p>150</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-1,7; Б-31,7; У-13 <b>На 100 грамм:</b> Ж-0,7; Б-12,7; У-5,2</p>	<p><b>На порцию:</b> 195 <b>На 100 грамм:</b> 79</p>	<p>глютен, соя, фруктоза, семена кунжута, куркумин, яйцепродукты, филе цыпленка</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Корейские чикен филе</u></b></p>	<p><b>Филе цыпленка бройлера, соус корейский</b> (Глюкозно-фруктозный сироп, сахар, патока,уксус спиртовой,лук, чеснок, томатная паста, соус мирин, соевый соус, арахис, вода, перец красный, корица, лавровый лист, орегано, гвоздика, имбирь, экстракт паприки), <b>панировочная смесь острая</b> (Мука пшеничная, крахмал кукурузный, соль, перец красный чили, яичные продукты, сахар, чеснок, ароматизаторы, красители (куркумин, экстракт паприки), усилитель вкуса и аромата глутамат натрия), <b>масло фритюрное, арахис.</b></p>	<p>150</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-3,5; Б-32,7; У-14,2 <b>На 100 грамм:</b> Ж-1,4; Б-13; У-5,6</p>	<p><b>На порцию:</b> 220 <b>На 100 грамм:</b> 87</p>	<p>глютен,соя, фруктоза,орехи, яйцепродукты, филе цыпленка</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Оригинальные чикен филе</u></b></p>	<p><b>Филе цыпленка бройлера, панировочная смесь острая</b> (Мука пшеничная, крахмал кукурузный, соль, перец красный чили, яичные продукты, сахар, чеснок, ароматизаторы, красители (куркумин, экстракт паприки), усилитель вкуса и аромата глутамат натрия), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>150</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-1,2; Б-31,2; У-0,1 <b>На 100 грамм:</b> Ж-0,4; Б-11,7; У-0,03</p>	<p><b>На порцию:</b> 137 <b>На 100 грамм:</b> 51</p>	<p>глютен, яйцепродукты, филе цыпленка</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p><b><u>Тайские чикен филе</u></b></p>	<p><b>Филе цыпленка бройлера, соус тайский</b> (Патока, паста чили (перец чили красный, соль), вода, яблочное пюре, сахар, паста чесночная сладкая (чеснок, сахар, соль), <b>панировочная смесь острая</b> (Мука пшеничная, крахмал кукурузный, соль, перец красный чили, яичные продукты, сахар, чеснок, ароматизаторы, красители (куркумин, экстракт паприки), усилитель вкуса и аромата глутамат натрия), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>150</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-1,4; Б-31,4; У-8,7 <b>На 100 грамм:</b> Ж-0,5; Б-12,7; У-3,5</p>	<p><b>На порцию:</b> 173 <b>На 100 грамм:</b> 70</p>	<p>глютен, яйцепродукты, филе цыпленка</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Терияки чикен филе</u></b></p>	<p><b>Филе цыпленка бройлера, соус терияки</b> (сироп глюкозно-фруктозный, соус соевый, патока, уксус спиртовой, соус мирин, крахмал кукурузный, глюкоза, концентрат яблочный, вино сливовое, вода, сахар, сироп карамельный, янтарная кислота, <b>панировочная смесь острая</b> (Мука пшеничная, крахмал кукурузный, соль, перец красный чили, яичные продукты, сахар, чеснок, ароматизаторы, красители (куркумин, экстракт паприки), усилитель вкуса и аромата глутамат натрия), <b>масло фритюрное.</b></p>	<p>150</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-1,2; Б-31,2; У-0,1 <b>На 100 грамм:</b> Ж-0,5; Б-12,6; У-0,04</p>	<p><b>На порцию:</b> 137 <b>На 100 грамм:</b> 55</p>	<p>глютен, яйцепродукты, фруктоза, соя, куркумин, филе цыпленка</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
---	--	------------	--	--	---	---

ГОРЯЧЕЕ И ГРИЛЬ	Состав	Выход, г	Пищевая ценность ЖБУ, г	Энергетическая ценность, кКал	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<p><b><u>Бефстроганов</u></b></p>	<p><b>Филе свинины (карбонад), лук репчатый, шампиньоны обжаренные, сливки м.д.ж 22%, масло сливочное, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная в/с, корнишоны маринованные, картофельное пюре (картофель, соль пищевая, вода питьевая, молоко 3,2%), лук зеленый, зелень свежая, вода питьевая.</b></p>	<p>420</p>	<p><b>На порцию:</b> Ж-30,9; Б-21,7; У-32,5 <b>На 100 грамм:</b> Ж-7,2; Б-5,1; У-7,6</p>	<p><b>На порцию:</b> 496 <b>На 100 грамм:</b> 117</p>	<p>грибы, глютен, лактоза</p>	<p><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<b><u>Картофель с грудинкой от Шефа</u></b>	Картофель, лук репчатый, грудинка свиная в/к, соль пищевая, перец черный молотый, масло подсолнечное рафинированное, яйцо обжаренное, корнишоны маринованные, зелень свежая.	570	На порцию: Ж-60,2; Б-21,2; У-51 На 100 грамм: Ж-10,5; Б-3,7; У-8,9	На порцию: 831 На 100 грамм: 146	яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Куриный стейк гриль</u></b>	Гарнир на выбор: картофель (обжаренный), или рис (рис шлифованный отварной, соль). Бедро куриное, масло подсолнечное рафинированное, чеснок, соль пищевая, капуста маринованная (капуста белокочанная, морковь свежая, уксус столовый 9%, сахар, соль пищевая), соус томатный (кетчуп, лук репчатый, зелень свежая, перец красный молотый, чеснок сушеный).	150	На порцию: Ж-43,6; Б-35,2; У-12 На 100 грамм: Ж-15,2; Б-12,3; У-4,1	На порцию: 582 На 100 грамм: 203	куриное филе	Рекомендуется употребить в течении трех часов

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И ГАРНИРЫ	Состав	Выход, г	Пищевая ценность ЖБУ, г	Энергетическая ценность, кКал	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<b><u>Гренки чесночные</u></b>	Хлеб бородинский (ржаная мука, пшеничная мука первого сорта, солод ржаной ферментированный (красный), вода питьевая, дрожжи, сахар, соль, патока, кориандр), масло фритюрное, соль пищевая, чеснок свежий, соус Чесночный (масло подсолнечное, кислота уксусная, кислота лимонная, сахар, чеснок, орегано, перец чёрный, крахмал кукурузный).	140	На порцию: Ж-55,8; Б-10,2; У-55,5 На 100 грамм: Ж-36,1; Б-6,6; У-36	На порцию: 862 На 100 грамм: 559	глютен	Рекомендуется употребить в течении трех часов

<b><u>Картофель Фри</u></b>	Картофель Фри замороженный, масло фритюрное, соль пищевая, кетчуп.	150	На порцию: Ж-65,2; Б-7,9; У-61,7 На 100 грамм: Ж-37; Б-4,5; У-35	На порцию: 977 На 100 грамм: 555		Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Картофельные дольки</u></b>	Картофельные дольки замороженные, масло фритюрное, соль пищевая, кетчуп.	180	На порцию: Ж-64,5; Б-7,7; У-60 На 100 грамм: Ж-31,3; Б-3,7; У-29	На порцию: 960 На 100 грамм: 466		Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Кольца кальмара в кляре</u></b>	Кальмар, сухари панировочные (мука пшеничная в/с, вода, дрожжи сухие, соль, сахар, масло подсолнечное рафинированное, смесь муки (пшеничная, рисова, крахмал кукурузный), масло фритюрное, кетчуп.	170	На порцию: Ж-34,4; Б-18; У-41,6 На 100 грамм: Ж-15,7; Б-8,2; У-41,6	На порцию: 596 На 100 грамм: 273		Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Луковые кольца</u></b>	Нарезанный репчатый лук (или луковая масса), панировочные сухари, пшеничная мука, растительное масло для фритюра, соль и специи), масло фритюрное, кетчуп.	150	На порцию: Ж-46,5; Б-5,9; У-40 На 100 грамм: Ж-23,5; Б-3; У-20,2	На порцию: 679 На 100 грамм: 343		Рекомендуется употребить в течении трех часов

<b>САЛАТЫ</b>	<b>Состав</b>	<b>Выход, г</b>	<b>Пищевая ценность ЖБУ, г</b>	<b>Энергетическая ценность, кКал</b>	<b>Аллергены</b>	<b>Рекомендации по употреблению</b>
<b><u>Гнездо Глухаря</u></b>	Сервелат в/к, огурец свежий, морковь свежая, яйцо перепелиное отварное, майонез м.д.ж 67%, яичный блин (яйцо, крахмал, вода масло растительное), картофель Пай (картофель, масло фритюрное).	210	На порцию: Ж-31,7; Б-10,8; У-12,6 На 100 грамм: Ж-21,4; Б-7,3; У-8,5	На порцию: 379 На 100 грамм: 256	яйцепродукты	Рекомендуется употребить в течении трех часов

<p align="center"><b><u>Греческий Салат</u></b></p>	<p>Огурец свежий, помидор свежий, перец болгарский, лук красный, лимон, листья салата Айсберг, сыр брынза, зелень свежая, масло оливковое, чеснок свежий, соль пищевая, маслины консервированные.</p>	<p align="center">160</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-11,4; Б-3,9; У-6,9 <b>На 100 грамм:</b> Ж-6,3; Б-2,2; У-81</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 147 <b>На 100 грамм:</b> 81</p>	<p align="center">цитрус, лактоза</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Кимчи</u></b></p>	<p>Кальмар отварной, грибы шиитаки отварные, капуста пекинская, перец болгарский, огурец свежий, перо зеленого лука, соус Шрирача (патока, паста чили (перец чили красный, соль), вода, яблочное пюре, сахар, паста чесночная сладкая (чеснок, сахар, соль), соус Сладкий чили (патока, фруктоза, сок яблочный концентрированный, перец красный, перец «ким-чи», паприка, кислота уксусная), кунжут белый обжаренный.</p>	<p align="center">190</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-4; Б-13; У-25,4 <b>На 100 грамм:</b> Ж-2; Б-6,9; У-13,4</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 191 <b>На 100 грамм:</b> 100</p>	<p align="center">грибы, морепродукты, фруктоза, семена кунжута</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Мясной</u></b></p>	<p>Филе говядины отварное, цыпленок-гриль (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), карбонад свиной в/к, огурец свежий, огурец маринованный, майонез м.д.ж 67%, соевый соус, картофель Пай (картофель, масло фритюрное).</p>	<p align="center">150</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-30,4; Б-19; У-9,7 <b>На 100 грамм:</b> Ж-20,3; Б-12,7; У-6,5</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 390 <b>На 100 грамм:</b> 260</p>	<p align="center">куриное филе, соя, лактоза</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<p><b><u>Терияки</u></b></p>	<p>Капуста пекинская, перец болгарский, огурец свежий, морковь свежая, цыпленок-гриль (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), кукуруза консервированная, редис свежий, шампиньоны обжаренные, соус Терияки (патока, соус соевый, фруктоза, сок яблочный концентрированный, солод, вино белое, имбирь.), кунжут белый обжаренный.</p>	<p>190</p>	<p>На порцию: Ж-4,3; Б-15,9; У-25,5 На 100 грамм: Ж-2,2; Б-8,3; У-13,4</p>	<p>На порцию: 205 На 100 грамм: 108</p>	<p>грибы, куриное филе, семена кунжута, соя, фруктоза</p>	<p>Рекомендуется употребить в течении трех часов</p>
<p><b><u>Хьютай</u></b></p>	<p>Фунчоза отварная, перец болгарский, огурец свежий, ветчина куриная в/к, лук зеленый, шампиньоны обжаренные, соус Сладкий Чили (сахар, вода, спиртовой уксус, глюкозно-фруктозный сироп, чили паста (перец красный чили, соль, регулятор кислотности уксусная кислота), сладкая чесночная паста (чеснок, сахар, соль, регулятор кислотности уксусная кислота), кунжут белый обжаренный.</p>	<p>190</p>	<p>На порцию: Ж-5,7; Б-4,8; У-36,8 На 100 грамм: Ж-3; Б-2,5; У-19,4</p>	<p>На порцию: 219 На 100 грамм: 115</p>	<p>грибы, куриное филе, семена кунжута, фруктоза</p>	<p>Рекомендуется употребить в течении трех часов</p>
<p><b><u>Цезарь с курицей</u></b></p>	<p>Салат Айсберг, цыпленок-гриль (филе цыпленка бройлера, соевый соус, чеснок свежий), томаты Черри свежие, перепелиное яйцо, сухарики, сыр Пармезан, соус Цезарь (майонез м.д.ж 67%, уксус бальзамический, каперсы, чеснок свежий, соевый соус).</p>	<p>190</p>	<p>На порцию: Ж-30; Б-23,2; У-12,6 На 100 грамм: Ж-14,9; Б-11,5; У-6,2</p>	<p>На порцию: 415 На 100 грамм: 206</p>	<p>куриное филе, лактоза, соя, яйцапродукты</p>	<p>Рекомендуется употребить в течении трех часов</p>

СУПЫ	Состав	Выход, г	Пищевая ценность ЖБУ, г	Энергетическая ценность, кКал	Аллергены	Рекомендации по употреблению
<u>Грибной суп-пюре</u>	Шампиньоны свежие обжаренные, лук репчатый, молоко 3,2%, сливки 22%, картофельное пюре (картофель отварной, масло сливочное м.д.ж 72%, молоко 3,2%, соль пищевая), зелень свежая (укроп, петрушка), сухарики.	270	На порцию: Ж-12,8; Б-9,7; У-24 На 100 грамм: Ж-4,8; Б-3,6; У-9	На порцию: 260 На 100 грамм: 98	грибы, лактоза	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<u>Борщ по-Сибирски</u>	Вода питьевая очищенная, говядина филе, соль пищевая, капуста белокочанная свежая, лук репчатый, морковь свежая, картофель, свекла свежая, чеснок свежий, сахар, уксус столовый, томатная паста, лавровый лист, масло подсолнечное (рафинированное), сало свиное домашнее соленое, лук зеленый, зелень укропа, сметана, горчица, хлеб черный.	330	На порцию: Ж-25; Б-9,7; У-25 На 100 грамм: Ж-6,9; Б-2,7; У-6,9	На порцию: 432 На 100 грамм: 120	лактоза, глютен	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<u>Сырный суп с курицей и грибами</u>	Вода питьевая очищенная, куриное филе, соль пищевая, лук репчатый, морковь свежая, картофель, сахар, шампиньоны свежие, сыр плавленый, лавровый лист, масло подсолнечное (рафинированное), зелень укропа, сухарики.	260	На порцию: Ж-3,8; Б-7,8; У-24,3 На 100 грамм: Ж-1,4; Б-2,9; У-9,3	На порцию: 180 На 100 грамм: 68,5	куриное филе, грибы, лактоза	Рекомендуется употребить в течении трех часов

<p align="center"><b><u>Том Ям с морепродуктами</u></b></p>	<p>Вода питьевая очищенная, соль пищевая, лук репчатый, морковь свежая, корень имбиря, лавровый лист, перец черный горошек, паста Том Ям (лемонграсс, соевое масло, сахар, лук-шалот, галангал, красный перец чили сушеный, чеснок, мякоть тамаринда, соль, рыбный соус (экстракт анчоуса, соль, сахар), креветочная паста (креветки, соль 20), регулятор кислотности лимонная кислота, кафир-лайм), кокосовое молоко (переработанная мякоть кокосового ореха, вода), шампиньоны свежие, лук красный, галангал свежий, лимонграсс свежий, сахар тростниковый, рыбный соус, кальмар филе, креветка, лайм, томаты Черри свежие, перц Чили свежий, зелень кинзы, листья лайма, Рис (рис шлифованный отварной, уксус рисовый, соль, сахар).</p>	<p align="center">440</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-39; Б-23; У-67 <b>На 100 грамм:</b> Ж-5,2; Б-3; У-8,9</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 743 <b>На 100 грамм:</b> 100</p>	<p align="center">грибы, цитрусовые, морепродукты, соя</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Хлеб белый</u></b></p>	<p>Мука пшеничная в/с, маргарин, молоко сухое, дрожжи, соль, сахар, вода</p>	<p align="center">20</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-0,7; Б-1,4; У-10,1 <b>На 100 грамм:</b> Ж-3,5; Б-7,1; У-51</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 55 <b>На 100 грамм:</b> 274</p>	<p align="center">лактоза, глютен</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>
<p align="center"><b><u>Хлеб черный</u></b></p>	<p>Мука ржаная обойная, мука пшеничная 2 сорта, мука ржаная обдирная, вода, сахар, солод, патока, соль, дрожжи, кориандр</p>	<p align="center">20</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> Ж-0,4; Б-1,4; У-7,1 <b>На 100 грамм:</b> Ж-1,2; Б-7; У-44</p>	<p align="center"><b>На порцию:</b> 45 <b>На 100 грамм:</b> 215</p>	<p align="center">глютен, кориандр</p>	<p align="center"><b>Рекомендуется употребить в течении трех часов</b></p>

<b><u>Хлеб фирменный</u></b>	Мука пшеничная в/с, вода питьевая, дрожжи, соль пищевая, сахар, масло подсолнечное (рафинированное).	30	На порцию: Ж-1,4; Б-1,7; У-13 На 100 грамм: Ж-4,6; Б-5,7; У-42,2	На порцию: 79 На 100 грамм: 255	глютен	Рекомендуется употребить в течении трех часов
------------------------------	--	----	---	--	--------	---

<b>ДЕСЕРТЫ</b>	<b>Состав</b>	<b>Выход, г</b>	<b>Пищевая ценность ЖБУ, г</b>	<b>Энергетическая ценность, кКал</b>	<b>Аллергены</b>	<b>Рекомендации по употреблению</b>
<b><u>Сладкий ролл Версаль</u></b>	Яичный блин (яйцо, крахмал, вода питьевая, масло подсолнечное (рафинированное), сыр Креметте м.д.ж 65%, кокосовая стружка, сахар, виноград, киви, банан, топинг клубничный.	260	На порцию: Ж-28,4; Б-11,8; У-49,7 На 100 грамм: Ж-11; Б-4,5; У-19,3	На порцию: 501 На 100 грамм: 194	яйцепродукты, лактоза, фруктоза, клубника	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Сладкий ролл Черный Самурай</u></b>	Яичный блин (яйцо, крахмал, какао, вода питьевая, масло подсолнечное (рафинированное), сыр Креметте м.д.ж 65%, кокосовая стружка, сахар, клубника, киви, банан, топинг шоколадный.	260	На порцию: Ж-28,3; Б-12; У-46,5 На 100 грамм: Ж-10,9; Б-4,6; У-17,9	На порцию: 490 На 100 грамм: 188	яйцепродукты, лактоза, фруктоза, клубника, шоколад	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Чизкейк Сливочный</u></b>	Мука пшеничная в/с, сахар, яйцо, ванилин, сметана, сливки 22%, сыр Креметте м.д.ж 65%, печенье песочное, маргарин, масло подсолнечное (рафинированное), какао, молоко сгущеное вареное.	170	На порцию: Ж-16; Б-8,8; У-67,8 На 100 грамм: Ж-9,3; Б-5; У-39	На порцию: 519 На 100 грамм: 298	яйцепродукты, лактоза, какао	Рекомендуется употребить в течении трех часов
<b><u>Чизкейк Шоколадный</u></b>	Мука пшеничная в/с, сахар, яйцо, ванилин, сметана, сливки 22%, сыр Креметте м.д.ж 65%, печенье песочное, маргарин, масло подсолнечное (рафинированное), какао, молоко сгущеное вареное.	190	На порцию: Ж-17; Б-11,2; У-71,7 На 100 грамм: Ж-9; Б-5,9; У-37,8	На порцию: 557 На 100 грамм: 294	яйцепродукты, лактоза, какао	Рекомендуется употребить в течении трех часов