

№	НАИМЕНОВАНИЕ	выход	цена
14	Рыба на «тарелочках» из баклажанов Филе сайды, баклажан, красный, сладкий перец, соус айоли, масло растительное, масло сливочное, петрушка, соль, черный перец. 	1/0, 080/0, 150 № 14 «Про рыбу» стр. 62	345,00
15	Рулетики из палтуса Филе палтуса, лимон, морковь, длинноплодный огурец, лук, сухое вино, жирные сливки, сливочное масло, мука, соль, смесь перцев. 	1/0, 180 № 15 «Про рыбу» стр. 102	251,00
16	Рулетики из баклажан Баклажаны, помидоры, чеснок, яйцо, майонез, масло растительное, соль, перец черный молотый, зелень. 	1/0, 200 № 16 «Лучшие рецепты» стр. 72	299,00
17	Рулетики с сыром Ветчина, сыр, масло сливочное, зелень петрушки и укропа. 	1/0, 070 № 17 «Лучшие рецепты» стр. 85	149,00
18	Яйца, фаршированные красной икрой Куриное яйцо, майонез, красная икра, соленая семга. 	1/0, 100 № 18 «Вкусные праздники» стр. 116	138,00 2 половинки
19	Рулетики из сливочных омлетов со шнитт-луком Красная лососевая икра, куриное яйцо, йогурт, сметана, масло сливочное, масло оливковое, белый хлеб, шнитт-лук, соль, перец черный молотый. 	1/0, 120 № 19 «Вкусные праздники» стр. 113	184,00
20	Хрустящие картофельные корзиночки с селедкой Картофель, сыр, яйцо куриное, соль, филе сельди, сыр творожный, яблоко, лук, маринованные корнишоны, майонез, укроп, клюква, брусника. 	1/0, 110 № 20 «Вкусные праздники» стр. 86	120,00

Утверждаю



№	НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД	ЦЕНА
7	Запеченные оливки Тесто слоеное, оливки, миндаль, перец сладкий красный, зелень укропа 	1/0, 050 № 7 «Лучшие рецепты» стр. 104	69,00
8	Рыбные тарталетки Филе белой рыбы, сыр чеддер, яйца, нежирные сливки, зеленый лук, петрушка, мука, сливочное масло, тимьян, укроп. 	1/0, 100 № 8 «Про рыбу» стр. 58	244,00
9	«Вертушки» из сардин Слоеное дрожжевое тесто, сардины, маслины, зеленый лук, укроп, яйца. 	1/0, 100 № 9 «Про рыбу» стр. 72	172,00
10	«Пальчики» рыбные с беконом Рыба, бекон, сыр твердый тертый, лук репчатый, чеснок, бульон куриный, молоко, масло сливочное, сок лимона, зелень укропа и любистока. 	1/0, 150 № 10 «Лучшие рецепты» стр. 176	287,00
11	Кальмары фаршированные Кальмары, масло растительное, шампиньоны, маслины, помидоры, чеснок, лук репчатый, соус соевый, сухари панировочные, зелень петрушки, душица, соль, перец черный молотый. 	1/0, 200 № 11 «Лучшие рецепты» стр. 175	407,00
12	Треска с тертым картофелем Филе трески, картофель, масло топленое, яйца, мука пшеничная, орех мускатный, соль, перец черный молотый. 	1/0, 220 № 12 «Лучшие рецепты» стр. 174	230,00
13	Рыбный рулет со шпинатом Филе лосося, филе морского языка, молоко, шпинат, мука, яйцо, масло сливочное, жирные сливки, орех мускатный, панировочные сухари, соль, свежемолотый перец. 	1/0, 130 № 13 «Про рыбу» стр. 46	241,00

Утверждаю



[Handwritten signature]

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД	ЦЕНА
21	Сырные тарталетки с авокадно-творожной начинкой Твердый сыр, сыр фета, чеснок, крахмал, авокадо, лимон, укроп, перец черный молотый.	1/0, 090 № 21 «Вкусные праздники» стр. 117	172,00
22	Рыбный мусс в листьях нори Филе слабосоленой сельди, филе красной слабосоленой рыбы, масло сливочное, чеснок, листья нори.	1/0, 090 № 22 «Вкусные праздники» стр. 84	150,00
23	Рыбный рулет из горбуши и скумбрии Филе горбуши, филе скумбрии, чеснок, специи, вода.	1/0, 150 № 23 «Вкусные праздники» стр. 106	345,00
24	Рыбный торт Рыба, морковь, лук, чернослив, сыр, масло сливочное, укроп, приправа, соль, яйцо куриное, молоко, мука, перец.	1/0, 250 № 24 «Вкусные праздники» стр. 104	253,00



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рыба

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД	ЦЕНА
1	Рыба в льезоне и ореховой крошке <i>Хек (минтай или путассу), грецкий орех, куриное яйцо, молоко, сметана, мука, растительное масло, соль, перец, специи</i>	1/0, 150 № 25 «Вкусные праздники» стр. 86	327,00
2	Рыба с овощами в тесте <i>Филе лосося, помидоры, красный лук, бездрожжевое слоеное тесто, укроп, оливковое масло, соль, черный перец</i>	1/0, 180 № 26 «Про рыбу» стр. 152	310,00
3	Рулетики из палтуса <i>Филе палтуса, лимон, морковь, длинноплодный огурец, лук, сухое вино, жирные сливки, сливочное масло, мука, соль, смесь перцев.</i>	1/0, 180 № 27 «Про рыбу» стр. 102	264,00
4	Треска с тертым картофелем <i>Филе трески, картофель, масло топленое, яйца, мука пшеничная, орех мускатный, соль, перец черный молотый.</i>	1/0, 220 № 28 «Лучшие рецепты» стр. 174	230,00
5	Жюльены из рыбы под крышечкой из теста <i>Стерлядь, слоеное тесто, лук, нежирные сливки, яйцо, растительное масло, соль, черный перец.</i>	1/0, 140 № 29 «Про рыбу» стр. 66	207,00



Утверждаю