



РЕСТОРАН

ДАВЫДОВ

МЕНЮ

г. Пенза
ул. Кирова/М.Горького, 49/22
Режим работы:
круглосуточно



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «Гусар»
Ушаев Ю.А.



РЕСТОРАН

ДАВЫДОВ

*Жизни баловень счастливый,
Два венка ты заслужил;
Знать, Суворов справедливо
Грудь тебе перекрестил:
Не ошибся он в дитяти,
Вырос ты - и полетел,
Полон всякой благодати,
Под знамена русской рати,
Горд и радостен, и смел.*

*«Из послания Денису Васильевичу Давыдову...»
русского поэта Николая Языкова.*

Доблестный, яркий, деятельный, романтичный – все это о нем, о герое Отечественной войны и выдающемся поэте Золотого века русской литературы Денисе Давыдове. Само воплощение прекрасной провинциальности. Он сумел заслужить признание в обеих столицах Российской Империи. Им восхищались современники, в том числе великий английский романист Вальтер Скотт, его образом вдохновлялись классики – Лев Толстой, Лев Кассиль.

Быть офицером Давыдову было очень к лицу. Его смелость, неудержимость, умение метко шутить – ведь именно так мы и сегодня представляем себе гусара? Даже маленький рост не был помехой для человека с такой мощной харизмой. Возможно, поэтому его часто недолюбливало армейское руководство, из-за чего карьера Дениса Васильевича не всегда складывалась лучшим образом.

Давыдов был одним из остроумнейших людей своего времени, что проявилось в его «гусарских» стихах. Рифмой он звал друзей к веселью, чем впечатлял самого Александра Пушкина.

И конечно же, гусар был влюбчивым романтиком. В 1833-1836 годах Давыдов, уже выйдя в отставку, создал цикл лирических стихотворений, посвященных племяннице своего бывшего сослуживца Дмитрия Бекетова – Евгении Золотаревой, которую он встретил в 1833 году на балу в Пензенском дворянском собрании. Эта молодая, красивая девушка стала «последней музой поэта».

*Вошла — как Психея, томна и стыдлива,
Как юная пери, стройна и красива...
И шепот восторга бежит по устам,
И крестятся ведьмы, и тошно чертям!*

Драматическая история любви стареющего поэта и юной красавицы, навсегда запечатленная в поэтических строках, неразрывно связана с Пензой, которую Давыдов называл «своей вдохновительницей». Уезжая из Пензы навсегда, он писал в ноябре 1836 года Петру Вяземскому: «Итак, я оставил свои степи надолго... Однако не могу не обратить и мысли, и взгляды мои туда, где провел я столько дней счастливых и где осталась вся моя поэзия».

Жажда нового, энтузиазм, уважение к традициям, преданность друзьям и красотам провинции – все это было свойственно широкой натуре поэта и гусара Дениса Давыдова.

С уважением к имени великого человека и любовью к нашим Гостям, черпая вдохновение в истории предков, мы создаем блюда в ресторане русской кухни «Давыдов».

Шеф-Повар
Директор

Юрий Александров
Юрий Ушаев



РЕСТОРАН
ДАВЫДОВ

Noble, bright, active and romantic... All these epithets are about him, about the hero of the Great Patriotic war and about an outstanding poet of the Golden age of the Russian literature. This is about Denis Davydov. He was the very embodiment of lovely provincialism. He managed to earn the recognition in both capitals of the Russian Empire. He was admired by contemporaries including the great English novelist Walter Scott, as well as Lev Tolstoy and Lev Kassil were inspired by Davydov's image.

Being an officer really suited Davydov. His courage, irrepressibility, ability to joke so sharply – aren't these the features of a true hussar? Even his small stature was not a hindrance to a man with such a powerful charisma. Perhaps it was the reason why he was often disliked by the army authorities. And as a result, Denis Vasilievich wasn't always lucky in his career.

Davydov was one of the wittiest people of his time and this exactly reflected in his hussar's poems. With the help of the rhyme he encouraged his friends to have fun and joy. Even Alexander Pushkin was impressed with this fact.

Definitely, as a hussar he was amorous and romantic. Being already retired, from 1833 to 1836 Davydov created a cycle of lyrical poems dedicated to Evgeniia Zolotaryova. She was a niece of his former fellow soldier. In 1833 Denis met Evgeniia at the ball in Penza Assembly of nobles. This young and attractive lady became "the last muse of the poet".

The dramatic love story of an elderly poet and young pretty lady was perpetuated in the poetic lines and was closely connected with Penza. Davydov called Penza "My inspiration". Leaving Penza forever in November in 1836, he wrote in his letter to Peter Viazemskiy "So, I have left my land forever. However, I can't help recollecting those happy days where all my poetry remained".

Thirst for new things, enthusiasm, respect for traditions, faith to friends and to beauty of provincial landscapes... all this was inherent to the wide soul and heart of a poet and hussar Denis Davydov.

With the respect for the memory of a great person and with love to our Guests, taking inspiration from the history of our ancestors, we create dishes in the Russian cuisine restaurant *Davydov*.

Chef
Director

Yuriy Alexandrov
Yuriy Ushaev



РЕСТОРАН

ДАВЫДОВ

**Русская кухня – часть многовековой истории огромной страны
от варягов до великих аристократических приемов.**

**Вместе со страной менялись предпочтения и кулинарная мода.
Через “окно в Европу” в Россию пришли неизвестные доселе продукты и блюда.
Для торжественных застолий создавались новые яства
и способы приготовления кушаний.**

Вместе с тем традиции по-прежнему сильны и сегодня.

А. Семёнов

**Russian cuisine is a part of centuries-old history of the vast country
from Varangians to great aristocratic receptions.**

**Preferences and culinary fashion have changed together with the country.
Through “Window on Europe” unfamiliar foods and dishes came to Russia.
New viands and ways of cooking were created for grand feasts.**

At the same time traditions are still strong.

A.Semenov



РЕСТОРАН

ДАВЫДОВ

ПРЕЖДЕ ВСЕГО РУССКАЯ КУХНЯ

- First of all Russian national cuisine -

Шампиньоны, маринованные по-домашнему
Подаются с зеленью, маслом или сметаной на выбор
Home-made pickled champignons
350-00

Сало, засоленное с чесноком и перцем
Подается на Бородинских крутонах с домашней горчицей
Salted lard with garlic and pepper. Served on Borodino rye croutons with homemade mustard
250-00

Сельдь по-солоповски с ржаными гренками, отварным картофелем и зеленью
Salted herring with rye croutons, boiled potatoes and herbs
280-00

Квашения домашние: помидорчики, засоленные с сельдереем, огурчики,
квашеная капуста, маринованный чесночок, черемша, острый перчик
Master's pickles: tomatoes salted with celery, cucumbers, sauerkraut, marinated garlic, ramson, hot pepper
330 -00

Оливье с фирменным слабосоленным лососем
Russian salad with lightly salted salmon
350-00

Неповторимая "Сельдь под шубой" со свежим свекольным соусом
Traditional Russian salad with herring, beets and carrots
420-00

Рыбная солянка по старорусскому рецепту с каперсами, лимоном и сметаной
Fish Solyanka according to the old Russian recipe with capers, lemon and sour cream
550-00

Уха Ростовская с морской форелью
Rostov style fish soup with sea trout
390-00

Томленые щи из квашеной капусты с зеленью, чесночком и свежемолотым перцем
Подаются с рюмкой водки и сметаной
Shchi – Russian traditional cabbage soup with herbs, garlic and hand-ground pepper. Served with a shot of vodka
420-00



РЕСТОРАН

ДАВЫДОВ

Борщ похмельный с говядиной, сметаной и зеленью.

Подается с рюмкой водки от Шеф-повара

Borscht – beetroot soup with cabbage, beef, sour cream and herbs.

Served with a shot of vodka

420-00

Котлеты щучьи с соусом из одноименной икры и сметаны. Подаются с кус-кусом

Pike cutlets with couscous and caviar sauce

630-00

Судак по-монастырски, запеченный с картофелем, под соусом из лесных грибов

Pike perch baked with potatoes and mushroom sauce

490-00

Пожарская котлета с грибным соусом

Pozharskaya cutlet with mushroom sauce

430-00

Охотничья каша с уткой от Дениса Давыдова

Hunter's porridge with duck and pearl barley from Denis Davydov

510-00

Телячья вырезка по-строгановски: томленая с грибами, горчицей
и солеными огурцами в домашних сливках.

Подается с гречневой кашей, приготовленной с грибами и жареным луком

Classical veal stroganoff with mushrooms, mustard, salted cucumbers and homemade sour cream.

Served with buckwheat, mushrooms and fried onions

580-00

Домашние пельмени из двух видов мяса с бульоном и деревенской сметанкой

Homemade meat dumplings with broth and sour cream

310-00

Вареники с картофелем и грибами. Подаются с жареным луком и сметаной

Russian dumplings with potatoes and mushrooms. Served with fried onions and sour cream

340-00

Запеченное яблоко с домашним творогом по старинному русскому рецепту

Baked apple with cinnamon and cottage cheese

300-00



РЕСТОРАН

ДАВЫДОВ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Appetizers -

Рыбное ассорти: масляная рыба и семга слабого посола
с королевскими маслинами и лимоном
Salted fish duet: butterfish and lightly salted salmon with black olives and lemon
690-00

Мясное ассорти собственного производства:
ростбиф, буженина, рулет цыпленка с аджикой
Cold cuts: roast beef, boiled pork, chicken roulade with adjika sauce
540-00

Тартар из телятины с гречневыми чипсами
Veal tartare with buckwheat chips
720-00

Карпаччо из говяжьей вырезки с рукколой, сыром Пармезан,
овощными чипсами и горчичным соусом
Beef carpaccio with arugula, Parmesan cheese, vegetable chips and mustard sauce
520-00

Ассорти из брускетт с фирменным ростбифом, подкопченным лососем
и салатом а-ля Капрезе
Assorted bruschetta with roast beef, smoked salmon and Caprese salad
590-00

Тарелка благородных сыров с виноградом, крекером, грецкими орехами и мёдом
Cheese platter with grapes, crackers, walnuts and honey
750-00

Овощное ассорти с зеленью
Assorted vegetables with herbs
360-00



РЕСТОРАН

ДАВЫДОВ

САЛАТЫ

- Salads -

Руккола с креветками, авокадо, моцареллой и маринованным красным перцем
Shrimps and arugula with avocado and marinated red pepper
590-00

Классический французский салат Нисуаз: свежий тунец, анчоусы, зеленая фасоль, отварной картофель, свежие томаты, маслины и оливки
Classic French Nicoise salad with fresh tuna
580-00

Средиземноморский салат из свежих овощей с вялеными томатами, маслинами и сырами
Mediterranean salad with fresh vegetables, sun-dried tomatoes, olives and cheese
550-00

Салат Цезарь с куриной грудкой гриль
Caesar salad with grilled chicken breast
480-00

Салат Цезарь с семгой слабого посола или тигровыми креветками, на ваш выбор
Caesar salad with lightly salted salmon or tiger prawns of your choice
550-00

Салат Байкал: утиная грудка с молодым шпинатом и томатами-черри, с обжаренным кешью, дольками апельсина и кленовым соусом
Baikal salad: duck breast with young spinach, cherry tomatoes, cashew, oranges and maple dressing
560-00



РЕСТОРАН

ДАВЫДОВ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Hot appetizers -

Жюльен из белых грибов и шампиньонов под сыром Пармезан
Julienne with white mushrooms and champignons baked with Parmesan cheese
300-00

Жареный Судугуни с томатно-креветочной тапенадой
Grilled Suluguni cheese with tomato and shrimp tapenade
710-00

Морские гребешки, запеченные с сыром Чеддер, тигровыми креветками
и шампиньонами, под нежным сливочным соусом
Baked scallops with cheese, tiger prawns, champignons and gentle cream sauce
790-00

Тигровые креветки в мятно-лимонном соусе
Tiger prawns with mint and lemon sauce
800-00

Драники картофельные с грибной икрой
Hash browns with mushroom paste
300-00

Штрудель с козьим сыром
Strudel with goat cheese
570-00



РЕСТОРАН

ДАВЫДОВ

СУПЫ

- Soups -

Суп-гуляш из баранины с зирой и томатами
Lamb goulash soup with jeera and tomatoes
350-00

Крем-суп из белых грибов и шампиньонов.
Подается в хлебном горшочке с пшеничными гренками и луком
Mushroom cream soup with wheat croutons and onions.
Served in a bread pot
300-00

Сливочный крем-суп из шпината с сыром Пармезан и гренками
Spinach cream soup with Parmesan cheese and croutons
300-00



РЕСТОРАН

ДАВЫДОВ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

- Main Courses: Fish -

Филе сибаса с жареными кабачками в соусе а-ля Беарнез
Pan-fried sea bass with fried zucchini and cream sauce
650-00

Лосось, жаренный на гриле, с икорным соусом
Grilled salmon with caviar sauce
880-00

Дорада, приготовленная целиком, с бэби-овощами и соусом Сальса верде
Grilled dorado with baby vegetables and sauce Salsa verde
920-00

Палтус, приготовленный на парах сидра, с карамелизованными яблоками,
стеблем сельдерея и нежным сметанным соусом
Halibut with caramelized apples, celery and gentle cream sauce
920-00



РЕСТОРАН

ДАВЫДОВ

ГОРЯЧЕЕ: МЯСО, ПТИЦА, ПАСТА

- *Main courses: meat, poultry and pasta* -

Стейк Рибай с овощами гриль и печеным картофелем
(не забудьте выбрать соус и уточнить степень прожарки)

Ribeye with grilled vegetables and baked potatoes.

Kindly choose preferred temperature and sauce

1900-00

Филе-миньон из говядины с жареным картофелем,
луком и грибами в сливочно-перечном соусе

Filet mignon of beef with fried potatoes, onions and mushrooms.

Served with cream-pepper sauce

930-00

Голень ягненка, тушенная в красном вине с прованскими травами,
в дуэте с картофельным пюре

Lamb shank braised in red wine with herbs in a duet with mashed potatoes

950-00

Сочная утиная грудка с “пьяной” грушей и вишневым соусом

Baked duck breast with red wine poached pear and cherry sauce

980-00

Свиная вырезка с печеным томатом и чесночным фланом

Pork tenderloin with baked tomato and garlic flan

590-00

Язычки ягненка гриль с овощной сальсой

Lamd tongues with vegetable salsa

810-00

Спагетти Карбонара с беконом и сыром Пармезан

Spaghetti Carbonara with bacon and Parmesan cheese

540-00

Паста с лососем, молодым шпинатом, красной икрой и сливочным соусом

Pasta with salmon, spinach, red caviar and cream sauce

790-00

Феттучине с креветками в остро-сливочном соусе

Fettucine with prawns in hot cream sauce

580-00

Биточки из индейки и молодые овощи, приготовленные на пару

Turkey medallions and young steamed vegetables

450-00



РЕСТОРАН

ДАВЫДОВ

К ПИВНОЙ ЦЕРЕМОНИИ

- Special for beer -

Хрустящие куриные крылышки
Crispy chicken wings
360-00

Свинные ребрышки BBQ
BBQ pork ribs
640-00

Треска в панировке с соусом тар-тар и картофелем фри
Fish & Chips
580-00

Гренки из Бородинского хлеба с сырным соусом
Borodino rye croutons with cheese sauce
240-00

Чипсы картофельные
Homestyle potato Chips
250-00



РЕСТОРАН

ДАВИДОВ

ПРО СЭНДВИЧИ

- *About sandwiches* -

Денис Давыдов был частым гостем на светских приемах, где в качестве одного из видов угощений в те времена подавались аппетитные тартинки. Для их приготовления использовался слегка поджаренный хлеб и изысканные ингредиенты, в частности, такие как мясо косули и страсбургский паштет.

Со временем аристократичные мини-закуски становились все более популярными, распространяясь в широких кругах общества, и эволюционировали в демократичные и сытные сэндвичи, которыми удобно полакомиться всегда и везде.

В ресторане Давыдов их готовят по фирменным рецептам из свежайших продуктов и вкусного, хрустящего хлеба. Самое время попробовать!

Denis Davydov was a frequent guest at the social dinners where delicious tartins were served as one of the treats at that time. For their recipe there was used toast bread and such exquisite ingredients as roe deer meat and Strasbourg pate.

*Over time, aristocratic mini snacks became more and more popular, spreading in wide circles of the society. They soon evolved into democratic and nourishing sandwiches which were easy to be treated with at any time and at any place. In restaurant Davydov sandwiches are cooked in accord with special recipes only from the finest ingredients and the best ever crisp bread.
It's high time to taste them now!*

Сэндвич с семгой. Подается с картофелем фри и кетчупом
Salmon sandwich served with French fries and ketchup
240-00

Сэндвич с ветчиной и сыром
Ham and cheese sandwich served with French fries and ketchup
230-00

Клуб сэндвич с курицей. Подается с салатом Коул слоу, картофелем фри и кетчупом
Chicken club sandwich served with Coleslaw, French fries and ketchup
360-00

Ростбиф на чабатте с карамелизованным луком, соусом из сыра Рокфор и миксом салатов
Roast beef on ciabatta with caramelized onions, Roquefort cheese sauce and salad mix
490-00



РЕСТОРАН

ДАВЫДОВ

ГАРНИРЫ

- *Side dishes* -

Овощи припущенные / *Stewed vegetables*

Овощи гриль / *Grilled vegetables*

Жареный картофель с грибами / *Fried potatoes with mushrooms*

Картофель фри / *French fries*

Рис басмати, припущенный с белым вином и чесночным маслом /

Basmati rice cooked in white wine and garlic sauce

Картофельное пюре / *Mashed potatoes*

Дикий рис / *Wild rice*

200-00

СОУСЫ

- *Sauces* -

Айоли / *Aioli*

Барбекю / *BBQ*

Блю Чиз / *Blue Cheese*

Наршараб / *Narsharab*

Сливочно-перечный / *Creamy pepper*

Сливочный грибной / *Creamy mushroom*

Тартар / *Tartare*

Домашний / *Homemade*

Табаско / *Tabasco*

Арабьята / *Arrabbiata*

50-00



РЕСТОРАН

ДАВЫДОВ

ДЕСЕРТЫ

- Desserts -

Шоколадный брауни с ванильным мороженым
Chocolate brownie with vanilla ice cream
380-00

Банан в карамели с клубникой и мороженым
Caramelized banana with ice cream
380-00

Мороженое в ассортименте с топпингом на выбор
Ice cream with topping
100-00

Тирамису
Tiramisu
420-00

Бокал свежей клубники с киви
Fresh strawberries with kiwifruit
490-00

Пирожное «Медовик»
Russian honey cake «Medovik»
280-00

Чизкейк из тыквы
Pumpkin cheesecake
250-00

Морковный торт
Carrot cake
250-00

«Птичье молоко» по рецепту 1982 года
Classic Soviet cake «Bird's milk»
330-00

Яблочно-грушевый штрудель. Подается с шариком мороженого
Apple and pear strudel with vanilla ice cream
420-00

Фруктовая тарелка (ананас, виноград, апельсин, киви, груша, клубника)
Fruit platter (pineapple, grapes, orange, kiwifruit, pear, strawberry)
850-00



РЕСТОРАН

ДАВЫДОВ

Название блюда	Выход, гр.	Ккал	КДж	Жиры	Белки	Углеводы	Цена, руб.
----------------	------------	------	-----	------	-------	----------	------------

ЗАКУСКИ

Квашения хозяйские	400	25,845	103,380	0,000	0,001	0,004	330-00
Селедка по-солоповски	100/150	497,244	1988,974	0,029	0,022	0,036	280-00
Сало, засоленное с перцем	50/40/10	510,533	2042,133	0,048	0,002	0,018	250-00
Тартар из телятины с гречневыми чипсами	130	277,9	1167,6	22,65	14,76	3,76	720-00
Ассорти из брускетт	240	271,15	1138,2	8,84	16,85	30,03	590-00
Ассорти овощное с зеленью	300	60,6	256,2	0,34	3,16	11,48	360-00
Шампиньоны, маринованные по-домашнему	280	314	1318,8	30,25	4,65	5,24	350-00

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти	100/70	310,646	1242,585	0,022	0,023	0,006	690-00
Мясное ассорти	170/20	417,393	1669,573	0,030	0,032	0,005	540-00
Тарелка сыров Горгонзола, Тет де Муан, Бри	160/140	791,940	3167,760	0,061	0,025	0,037	750-00
Руккола с креветками	155	410,267	1641,069	0,037	0,013	0,007	590-00
Средиземноморский салат	250	373,734	1494,937	0,028	0,016	0,014	550-00
Байкал	190	355,730	1422,921	0,032	0,010	0,006	560-00
Карпаччо из говяжьей вырезки, с рукколой	70/60	202,130	808,520	0,014	0,017	0,002	520-00
Салат Цезарь с кур. грудкой	220	582,915	2331,661	0,050	0,025	0,009	480-00
Салат Цезарь с тигровыми креветками	220	658,809	2635,235	0,057	0,029	0,008	550-00
Цезарь с семгой	220	366	1537,2	25,22	23,77	9,78	550-00
Греческий салат	250	213,201	852,803	0,013	0,014	0,009	320-00
Оливье с лососем	170	392,7	1650,6	34,65	10,71	8,19	350-00
Сельдь под шубой	190	328,1	1377,6	27,54	8,67	12,41	420-00
Нисуаз	190	359,5	1495,2	25,87	21,14	8,73	580-00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен из белых грибов и шампиньонов	105	275,076	1100,302	0,012	0,011	0,030	300-00
Тигровые креветки с мятно-лимонным соусом	100/50	346,020	1384,080	0,029	0,020	0,002	800-00
Штрудель с козьим сыром	150/40	244,624	978,495	0,020	0,009	0,006	480-00
Морские гребешки	300	370,555	1482,220	0,023	0,032	0,009	790-00
Драники картофельные	160/50/50	286,79	1 205,4	6,01	12,35	46,01	300-00
Жареный Сулугуни	160/60/10	587,6	2 469,6	46,30	38,69	5,60	710-00
Штрудель с козьим сыром	150/40	244,624	978,495	0,020	0,009	0,006	480-00

Цены указаны в рублях



РЕСТОРАН

ДАВЫДОВ

Название блюда	Выход, гр.	Ккал	КДж	Жиры	Белки	Углеводы	Цена, руб.
----------------	------------	------	-----	------	-------	----------	------------

СУПЫ

Борщ похмельный	100/250	100/50	440,351	1761,405	0,023	0,027	0,031	420-00
Щи суточные	400/50	50	776,373	3105,493	0,072	0,018	0,015	420-00
Уха «Ростовская»	300		246,647	986,589	0,013	0,018	0,016	390-00
Солянка рыбная	300		333,401	1333,604	0,027	0,012	0,011	550-00
Суп-пюре из шпината	250		331,329	1325,314	0,025	0,014	0,012	300-00
Суп-пюре из белых грибов	250		621,427	2485,706	0,024	0,017	0,085	300-00
Суп-гуляш из баранины	300		221,411	885,644	0,012	0,017	0,011	350-00

ГОРЯЧЕЕ С ГАРНИРОМ

Телячья вырезка по-строгановски	100/150		643,800	2575,200	0,017	0,027	0,097	580-00
Котлетки из щуки	130/150/50		465,078	1860,311	0,025	0,037	0,022	630-00
Судак, запеченный по-монастырски	130/150/40		492,408	1969,631	0,032	0,029	0,022	490-00
Пожарская котлета с грибным соусом	130/50		443,9	1864,8	23,78	31,97	25,53	430-00
Охотничья каша	260/20		481	2020,2	27,85	23,64	34,36	510-00
Вареники с картофелем и грибами	200/50		233	978,6	3,7	4,4	18,5	340-00

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Спагетти Карбонара с беконом	350		1324,480	5297,918	0,044	0,047	0,184	540-00
Стейк Рибай с овощами	200		756,000	3024,000	0,056	0,063	0,000	1900-00
Голень ягненка с картофельным пюре	180/100/150/50		586,244	2344,976	0,037	0,043	0,021	950-00
Филе миньон	150/100/50		446,3	1874,46	17,82	45,60	25,29	930-00
Свиная вырезка с запеченным томатом	150/120/60		768,412	3073,648	0,058	0,036	0,025	590-00
Паста с лососем	230/30		857,180	3428,720	0,069	0,048	0,016	790-00
Язычки ягненка	140		250,064	1000,256	0,017	0,020	0,004	810-00
Феттучине с креветками	120/40/5		645,534	2582,137	0,036	0,035	0,046	580-00
Биточки из индейки	120/100		240,045	960,180	0,008	0,025	0,017	450-00
Утиная грудка с вишневым соусом	90/100/50		580,942	2323,770	0,036	0,019	0,046	980-00

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Лосось на гриле	150/30/20		430,802	1723,209	0,032	0,035	0,001	880-00
Дорадо с овощами	420		701,175	2804,700	0,030	0,031	0,078	920-00
Сибас с кабачками	240		233,360	933,440	0,015	0,017	0,009	650-00
Палтус на сидоровом пару	180/50/50		957.700	3830,800	0,055	0,076	0,014	920-00

Цены указаны в рублях



РЕСТОРАН

ДАВЫДОВ

Название блюда	Выход, гр.	Ккал	КДж	Жиры	Белки	Углеводы	Цена, руб.
----------------	------------	------	-----	------	-------	----------	------------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Чипсы картофельные	50/50	197,070	788,280	0,011	0,009	0,016	250-00
Домашние пельмени с бульоном и сметаной	140/50	396,954	1587,818	0,021	0,016	0,035	310-00
Fish&Chips	40/100/50	344,894	1379,574	0,028	0,016	0,006	580-00
Хрустящие куриные крылышки	220/80/50	498,667	1994,668	0,027	0,042	0,023	360-00
Гренки из бородинского хлеба	120/50	480,681	1922,724	0,014	0,021	0,066	240-00
Свинные ребрышки-барбекю	200/100/100	750,962	3003,846	0,056	0,021	0,04	640-00

СЭНДВИЧИ

Клуб сэндвич с курицей	175/100/30	671,330	2685,320	0,043	0,019	0,052	360-00
Сэндвич с семгой	100/100/30	485,697	1942,787	0,025	0,015	0,049	240-00
Сэндвич с ветчиной и сыром	100/100/30	454,460	1817,840	0,021	0,019	0,047	230-00
Ростбиф на чаабатте	60/50/50/10	469,15	1969,8	26,41	24,29	31,92	490-00

ГАРНИРЫ

Жареный картофель с грибами	150	118,391	473,566	0,000	0,011	0,018	200-00
Рис Басмати	100	101,291	405,164	0,000	0,002	0,023	200-00
Рис дикий	100	302,693	1210,770	0,001	0,007	0,066	200-00
Картофель фри	150	222,900	891,600	0,009	0,004	0,031	200-00
Картофель пюре	200	234,450	937,800	0,009	0,004	0,033	200-00
Овощи припущенные	150	55,404	221,614	0,000	0,006	0,008	200-00
Овощи жареные гриль	150	48,632	194,529	0,000	0,004	0,008	200-00

СОУСЫ

Сливочный грибной	50	22,047	88,186	0,000	0,002	0,003	50-00
Острый домашний	50	60,575	242,300	0,004	0,001	0,004	50-00
Красное вино	50	18,456	73,822	0,001	0,000	0,002	50-00
Гремалата	50	8,165	32,659	0,000	0,001	0,001	50-00
Горчичный	50	1,956	7,824	0,000	0,000	0,000	50-00
Дор-Блю	50	131,661	526,645	0,011	0,008	0,000	50-00
Арабьята	50	64,364	257,456	0,005	0,001	0,004	50-00
Перечный	50	56,123	224,528	0,003	0,002	0,004	50-00
Вишневый	50	10,600	42,400	0,000	0,000	0,002	50-00
Барбекю	50	85,696	342,784	0,000	0,001	0,021	50-00
Бернез	50	143,215	572,862	0,015	0,0010	0,002	50-00

Цены указаны в рублях



РЕСТОРАН

ДАВЫДОВ

Название блюда	Выход, гр.	Ккал	КДж	Жиры	Белки	Углеводы	Цена, руб.
----------------	------------	------	-----	------	-------	----------	------------

СВЕЖИЕ ФРУКТЫ

Ананас	100	40,500	162,000	0,000	0,003	0,007	
Апельсин	100	46,600	186,400	0,000	0,001	0,010	
Банан	100	149,600	598,400	0,000	0,015	0,022	
Виноград	100	71,400	285,600	0,000	0,001	0,017	
Груша	100	40,500	162,000	0,000	0,003	0,007	
Киви	100	72,000	288,000	0,000	0,002	0,016	

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Фреш Грейпфрутовый	200	93,200	372,800	0,000	0,002	0,021	
Фреш Ананасовый	200	80,000	324,000	0,000	0,006	0,014	
Фреш Апельсиновый	200	93,200	372,800	0,000	0,002	0,021	
Фреш Морковный	200	68,200	272,800	0,000	0,003	0,014	
Фреш Сельдереевый	200	72,400	289,600	0,000	0,004	0,014	
Фреш Яблочный	200	96,000	384,000	0,000	0,001	0,023	

НАПИТКИ

Русский морс	300	100,420	401,680	0,000	0,000	0,025	80-00
--------------	-----	---------	---------	-------	-------	-------	-------

ДЕСЕРТЫ

Яблочный штрудель с шариком мороженого	100	335,450	1341,802	0,018	0,005	0,038	420-00
Шоколадный брауни с мороженым	140/50	555,438	2221,750	0,030	0,015	0,057	380-00
Мороженое в ассортименте	150/20	452,370	1809,480	0,035	0,008	0,026	100-00
Банан в карамели	240	165,467	661,868	0,010	0,001	0,018	380-00
Тирамису	200	542,008	2168,032	0,036	0,007	0,047	420-00
Бокал свежей клубники с киви	200	448,599	1794,396	0,024	0,010	0,049	490-00
Морковный торт	120	245,638	982,551	0,017	0,003	0,019	250-00
Чизкейк из тыквы	200	692	2906,4	42,40	13,60	64,20	250-00
Фруктовая тарелка	850	343,076	1373,305	0,019	0,019	0,024	850-00
Птичье Молоко по рецепту 1982 года	100	318,419	1273,677	0,023	0,006	0,021	330-00
Медовик	100/10	260,614	1042,455	0,008	0,003	0,045	280-00
Запеченное яблоко с домашним творогом	160	148,2	622,44	0,56	10,46	24,47	300-00

Цены указаны в рублях