

ФЕСТИВАЛЬ ДИКОЙ РЫБЫ АТЛАНТИКА КУТУЗОВСКИЙ

Название блюда	Выход блюда	Цена Руб	Состав блюда	Белки (гр)	Жиры (гр)	Углеводы (гр)	Калорийность (Ккал/кДж)
<u>Тар тар из красного луциана с сезонной черешней</u>	210 гр	990	Красный луциан, авокадо, соус рыбный Мирин, вино белое сухое, сок лимона, соевый соус, водоросли Комбу, лук сибулет, перец горошек, масло оливковое, черешня без косточки, пюре Юдзу, сахарный песок, соль, агар-агар, масло растительное, шпинат	17,5	13,7	25,4	<u>Ккал. 316,1</u> <u>кДж 1321,4</u>
<u>Сашими из махи махи, выдержанное на водорослях Комбу</u>	80 гр	650	Махи махи, соус рыбный Мирин, вино белое сухое, сок лимона, соль, соевый соус, водоросли Комбу, сахарный песок, масло растительное, шпинат, мята	9,7	2	13,7	<u>Ккал. 123,6</u> <u>кДж 516,8</u>
<u>Крудо из дикого сибаса с цитрусовой заправкой</u>	140 гр	1100	Сибас, соль, сок лимона, сок лайма, сок апельсина, соус Шрирача, лук шалот, сахарный песок, уксус столовый, краситель пищевой, лук сибулет, масло оливковое	23,4	10,8	18,4	<u>Ккал. 266,4</u> <u>кДж 1113,3</u>
<u>Консоме из диких рыб с вонголе</u>	460 гр	990	Махи махи, красный луциан, группер, барамунди, оливковая тюрбо, вонголе, булгур, морковь, цукини, томат, икра красная лососевая, кервель, укроп, бульон рыбный (суповой набор из лососевых рыб, морковь, лук репка, сельдерей, перец черный, лавровый лист, соль, бульон Кнорр), масло оливковое,	40,2	9,7	13,8	<u>Ккал. 297,1</u> <u>кДж 1241,7</u>

			соль				
<u>Половинка луциана с рыбным демиглассом и испанским перцем</u>	<u>600 гр</u>	<u>2650</u>	Красный луциан, соль, перец горошек, масло растительное, масло сливочное, бульон рыбный (суповой набор из лососевых рыб, морковь, лук репка, сельдерей, перец черный, лавровый лист, соль, бульон Кнорр), вино красное сухое, томатная паста, сахарный песок, соль, перец зеленый горошек маринованный	113,9	40,5	17,8	<u>Ккал. 925 кДж</u> <u>3866,4</u>
<u>Оливковая тюрбо с трюфельным соусом из белого вина</u>	<u>420 гр</u>	<u>1990</u>	Оливковая тюрбо, перец горошек, шампиньоны, шпинат, паста трюфельная, черева свиная, масло сливочное, лук шалот, чеснок, масло растительное, вино белое сухое, бульон куриный, тимьян, соль, сливки, масло трюфельное, трюфель свежий	47,6	46,1	7,9	<u>Ккал. 640,4</u> <u>кДж 2677</u>
<u>Австралийская барамунди с черноморским рапаном и креветками</u>	<u>320 гр</u>	<u>1390</u>	Барамунди, соль, креветки тигровые, треска, рапан черноморский, вяленые томаты, перец горошек, сливки, розмарин, тимьян, морковь, лук репка, чеснок, масло растительное, томатная паста, соль морская, сок лимона, сахарный песок, ксантановая камедь, масло сливочное, хитин креветок и лобстера	44,3	39,2	12,2	<u>Ккал. 577,5</u> <u>кДж 2414,2</u>
<u>Филе групера с Бербланом и красной</u>	<u>200 гр</u>	<u>1690</u>	Групер, перец горошек, лук зеленый, петрушка, кинза, масло	31,2	42,5	1,3	<u>Ккал. 525,6</u> <u>кДж 2196,9</u>

<u>икрой</u>			растительное не рафинированное, соус крем бальзамик белый, соль, сахарный песок, лук сибулет, бульон рыбный (суповой набор из лососевых рыб, морковь, лук репка, сельдерей, перец черный, лавровый лист, соль, бульон Кнорр), вино белое сухое, масло сливочное, ксантановая камедь, икра красная лососевая				
<u>Филе барамунди, запеченное в древесной бумаге</u>	<u>250 гр</u>	<u>1290</u>	Барамунди, масло сливочное, шпинат, брокколи, чеснок, перец горошек, лук шалот, масло растительное, можжевеловые ягоды, вино белое сухое, соль, сахарный песок, сливки, груша вяленая, древесный лист	32,7	27,8	6,3	<u>Ккал. 406,8</u> <u>кДж 1700,3</u>
<u>Запеченный групер с моллюсками на двоих</u>	<u>1600 гр</u>	<u>6500</u>	Групер, лук шалот, бульон рыбный (суповой набор из лососевых рыб, морковь, лук репка, сельдерей, перец черный, лавровый лист, соль, бульон Кнорр), вино белое сухое, мидии в створках, вонголе, картофель, масло растительное, масло сливочное, чеснок, тимьян, каперсы, маслины Таджасские, томаты черри, петрушка, базилик, соль, перец горошек, масло оливковое	123,7	230,3	57,6	<u>Ккал. 2826,2</u> <u>кДж 11813,4</u>