



ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ
ПРОДУКЦИИ КОМПАНИИ
BUS HAND ROLL BAR

Наименование блюда	Аллергены	Выход блюда, кг.	Жиры	Белки	Углеводы	Калорий-	кДж	Жиры	Белки	Углеводы	Калорий-	кДж	Цена
			г.	г.	г.	ность ккал.		г.	г.	г.	ность ккал.		
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда					
ALBINO. Икра альбиноса.	-	0,0100	14	28	0	240	1000	1,5	3	0	25	100	4000
CAVIAR. Чёрная икра осетровая.	-	0,0100	15	38	1,5	290	1210	1,5	4	0,2	30	120	3000
FRESH WASABI Свежий корень васаби.	-	0,0100	0,5	5	24	120	500	0,1	0,5	2,5	10	50	3000
ROYAL HAND ROLL. Нори, соевый соус, икра осетровая, икра альбиноса, красная икра, икра морского ежа, никири шой, тунец.	Морепродукты, рыба, глютен, соя	0,0985	4	17	29	230	950	4	17	29	220	940	9000
SASHIMI TOWER. Сашими лосось, гребешок, аками тунец, чу-торо тунец, о-торо тунец, икра морского ежа, чёрная икра, красная икра, сашими хамачи, сашими сибас.	Морепродукты, рыба, глютен, сульфиды	0,5720	4	20	3	130	540	23	112	18	740	3100	65000
The BUS. Рис, соевый соус, никири шой, тунец, красная икра, чёрная осетровая икра, икура зуке, икра морского ежа	Морепродукты, рыба, глютен, соя	0,0610	10	16	23	250	1050	6	10	14	150	640	10000
UNI	Морепродукты	0,0150	4,5	14	2,5	100	440	0,5	2	0,4	15	65	3000
Васаби 5 г. Корень свежего васаби.		0,0050	1,5	8	35	180	770	0,1	0,4	1,5	10	40	
Гедза Вагю с трюфельным понзу. Мраморная говядина Вагю, лук-порей, пекинская капуста и секретный баланс специй.	Соя, глютен, кунжут	0,1410	12	9	28	260	1080	17	12	40	360	1530	1100
Гедза креветки с сабайон. Тигровые креветки, бланшированная пекинская капуста, сливочное и кунжутное масло. Эмульсия из пастеризованных желтков, выпаренного саке и мирина	Ракообразные, яйца, глютен, кунжут, лактоза	0,1390	13	10	24	270	1110	18	14	34	370	1550	690
Имбирь 15 г.		0,0150	0,3	0,2	13	50	210	0	0	2	10	30	
Капуччино Рамен. Бульон Тори Пайтан: Куриные кости, лук порей, водоросли комбу. Тори пайтан максимально насыщенный куриный бульон, варится 12 часов. Лапша Рамен, Ароматное масло Шиитаке (Масло растительное, шиитаке сушеные, Комбу даши лист)	Грибы, яйцоглютен, соя	0,4587	6,5	6	16	150	610	30	27	72	670	2810	650
Кимпира с креветками. Креветки маринованные, Саке, Морковь свежая, Корень лотоса, Грибы Шимедзи, Масло растительное, Соевый соус, Сахар-песок, Уксус рисовый, Мирин, Бульон Даши, Масло кунжутное, Кунжут белый.	Морепродукты, рыба, грибы, глютен, соевый соус, кунжут	0,1060	5	8	23	170	720	5,5	8,5	25	180	770	450

Наименование блюда	Аллергены	Выход блюда, кг.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорийность ккал.	кДж	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорийность ккал.	кДж	Цена
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда					
Матча тирамису. Сыр Маскарпоне, Сливки 33-35% питьевые, Желток куриный пастеризованный, Печенье Савоярди, Шоколад белый 34%, Пудра сахарная, Чай Матча, Сахар-песок	Лактоза, яйцо, глютен	0,1410	21	4,5	18	290	1190	29	6	26	400	1680	750
Открытый Вагю якинику. Якинику-Лук репчатый, чеснок, имбирь, яблоко, мисо паста, соевый соус кайкуча и тамари, саке, мирин, кунжутное масло, сахар, шичими тогараши (два вида жгучего перца, белый и чёрный кунжут, цитрусовая цедра, имбирь, морские водоросли).	Соя, кунжут, глютен	0,0440	6,5	12	32	240	1010	3	5,5	14	110	450	1400
Открытый Лосось Абури. Корейские нори, рис, брюшко лосося, соус Тосазу, фурикаке. Тосазу-Соевый тамари, копчёный, который настаивается на стружке тунца	Рыба, соя, кунжут, глютен	0,0440	4	13	35	230	970	2	5,5	15	100	420	590
Открытый сибас никкей. Сибас филе, рис для суши, соус халапеньо дрессинг, масло раю, нори японские, васаби, специя фурикаке, перец чили красный, микрозелень кресс-кинза.	Рыба, соя, кунжут, глютен	0,0468	9	10	35	260	1110	4,5	4,5	17	120	520	680
Открытый Трио Тунца. Корейские нори, рис, тунец Аками, Чу-торо и О-торо, соус Никири шоу. Никири Шоу-Премимальный соевый соус Тамари, саке, мирин, два часа выдерживаем с водорослями хидакэ Комбу	Рыба, соя, глютен	0,0540	1	16	29	190	790	0,5	8,5	16	100	430	1850
Открытый Угорь Фуа-гра. Корейские нори, рис, теплый угорь, фуа-гра (абури), соус Унаги, кунжут микс. Унаги-также называется кабаяки-соус или унаги-тарэ) – это густой, сладкий и солёный японский соус, который традиционно используют для приготовления угря (унаги), а также для других блюд на гриле. Соевый соус, мирин, сахар, саке.	Рыба, соя, глютен	0,0560	10	11	36	280	1160	5,5	6	20	150	650	850
Рис шари ДОП	Соя, глютен	0,1000	1	7	74	330	1390	1	7	74	330	1390	300
Сашими гребешок	Морепродукты, соя	0,0155	0,5	12	4,5	70	290	0,1	2	0,5	10	45	550
Сашими лосось	Рыба, соя	0,0150	8	20	0	150	640	1	3	0	25	95	500
Сашими мориавасе. Лосось, сибас, тунец аками, хамачи, гребешок, вакаме, шисо лист, васаби, лимон	Рыба, моллюски (гребешок)	0,1410	4	19	5	130	540	5,5	26	7	180	760	2500

Наименование блюда	Аллергены	Выход блюда, кг.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорий- ность ккал.	кДж	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорий- ность ккал.	кДж	Цена
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда					
Сашими сибас	Рыба, соя	0,0155	3	17	1,5	100	420	0,5	2,5	0,2	15	65	500
Сашими тунец аками	Рыба, соя	0,0155	1	22	1,5	100	430	0,2	3,5	0,2	15	65	1150
Сашими тунец 0-торо	Рыба, соя	0,0155	1	22	1,5	100	430	0,2	3,5	0,2	15	65	1800
Сашими тунец чу-торо	Рыба, соя	0,0155	1	22	1,5	100	430	0,2	3,5	0,2	15	65	1290
Сашими угорь	Рыба, соя	0,0155	2	15	14	140	570	0,3	2,5	2	20	90	550
Сашими Уни	Морепродукты, соя	0,0160	4	13	3,5	110	440	0,5	2	0,5	15	70	3000
Сашими хамачи	Рыба, соя	0,0155	5	22	1,5	140	580	1	3,5	0,2	20	90	900
Сашими Уни	Морепродукты, соя	0,0160	4	13	3,5	110	440	0,5	2	0,5	15	70	3000
Сашими хамачи	Рыба, соя	0,0155	5	22	1,5	140	580	1	3,5	0,2	20	90	900
Сибас тирадито. Сибас филе, соус халапеньо дрессинг-зелёный чили свежий, рисовый уксус, чеснок, масло виноградной косточки, специи шичичи тогораши, зелёное масло на декор (кинза, шпинат, масло виноградной косточки, масло раю, перец чили красный, специя фурикаке, микрозелень кресс-кинза	Рыба, кунжут, соя	0,0865	13	11	4	180	750	11	10	3,5	160	650	850
Сигары вагю. Нори, рис, говядина Вагю (микс текстур), соус Якинику. Якинику-Лук репчатый, чеснок, имбирь, яблоко, мисо паста, соевый соус кайкуча и тамари, саке, мирин, кунжутное масло, сахар, шичими тогараши (два вида жгучего перца, белый и чёрный кунжут, цитрусовая цедра, имбирь, морские водоросли).	Соя, глютен, кунжут, цитрус	0,0550	6,5	11	42	270	1140	3,5	6	23	150	630	920
Сигары Гребешок Морской еж. Нори, рис, филе гребешка, морской еж, соус Никири шою. Никири Шою-Премиальный соевый соус Тамари, саке, мирин, два часа выдерживается с водорослями хидакэ Комбу	Моллюски, иглокожие (морской еж), соя, глютен	0,0600	1	9	39	210	860	0,5	5,5	24	120	520	2100
Сигары Краб Икура. Нори, рис, мясо краба, майонез, икра Икура зуке.	Ракообразные, рыба (икра), глютен, горчица	0,0600	8	11	40	280	1160	5	6,5	24	170	700	1100
Сигары Тунец Осетровая икра. Нори, рис, тунец Торо (Шibaки), соус Никири шою, чёрная икра.	Рыба, соя, глютен	0,0580	2	15	39	240	1000	1	8,5	23	140	580	2300

Наименование блюда	Аллергены	Выход блюда, кг.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорий- ность ккал.	кДж	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорий- ность ккал.	кДж	Цена
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда					
Сигары Угорь-Огурец. Нори, рис, копчёный угорь, свежий огурец, такуан, соус Унаги, фурикаке. Унаги-также называется кабаяки-соус или унаги-тарэ) – это густой, сладкий и солёный японский соус, который традиционно используют для приготовления угря (унаги), а также для других блюд на гриле. Соевый соус, мирин, сахар, саке.	Рыба, соя, кунжут, глютен	0,0540	1	9	35	190	800	0,5	5	19	100	430	850
Суномоно. Огурцы, Вакаме, Тосака, Широ Тосака, Соус Амазу- Рисовый уксус, сахар, соль. Помело сегмент, Кумкват свежий, Кунжут микс.	Цитрусы, кунжут, грибы	0,0900	2	4	13	90	370	1,5	3,5	12	80	330	290
Тантанмен Вагю. Бульон Тори пайтан, Красное масло чили, чили, лапша рамен, зелёный лук, фарш из вагю, Основа ореховая Тантанмен, Чипс лотоса. Соус Шою каеши -Соевый соус, сахар, чеснок свежий, имбирь. Солёный, с выраженным вкусом умами (MSG) и легкой сладостью. Яркий аромат чеснока и имбиря на фоне соевого соуса.	Арахис, кунжут, соя, глютен	0,4840	13	5,5	17	210	880	64	27	83	1020	4270	980
Тартар тунец. Чипсы из риса, тунец Торо шибак, специя Аонори, соль малдон	Рыба, рис (злаки), глютен	0,1000	1,5	12	7	95	390	1,5	12	7,5	95	400	1400
Татаки лосось. Лосось филе, соус юдзу дрессинг, масаго араре, дайкон цума, шисо лист, специя шичими тогараши	Рыба, соя, кунжут, злаки	0,1000	17	13	4	220	930	17	13	4	220	930	950
Темаки Желтохвост Авокадо. Нори, рис, филе хамачи, авокадо, фурикаке, соус Никири шою. Премиальный соевый соус Тамари, саке, мирин, два часа выдерживаем с водорослями хидакэ Комбу	Рыба, соя, кунжут	0,0680	5	11	40	250	1040	3,5	7,5	27	170	710	1200
Темаки Краб Тобико. Нори, рис, краб, икра тобико, фурикаке. Натуральное мясо краба (премикс) с ярким акцентом икры тобико. Ролл обладает интенсивным вкусом ракообразных и сложной текстурой благодаря мелкой хрустящей икре.	Ракообразные, рыба, яйцо, соя, горчица, кунжут	0,0635	7,5	9,5	46	290	1210	4,5	6	29	180	770	890

Наименование блюда	Аллергены	Выход блюда, кг.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорий- ность ккал.	кДж	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорий- ность ккал.	кДж	Цена
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда					
Темаки Лосось Икура. Нори, рис, филе лосося (мелкий кубик), икра Икура зукэ, такуан, лист шисо, соус Никири шою. Никири Шою-Премиальный соевый соус Тамари, саке, мирин, два часа выдерживаем с водорослями хидакэ Комбу	Рыба, соя, глютен	0,0680	3,5	13	39	240	1020	2,5	9	27	170	700	920
Темаки Пряный Гребешок. Нори, рис, филе гребешка, соус Спайси (абури), лук сибулет, фурикаке.	Моллюски, яйцо, соя, кунжут	0,0680	9,5	8	41	280	1170	6,5	5,5	28	190	800	950
Темаки Тунец Такуан. Нори, рис, тунец Торо, такуан кубиком, лист шисо, фурикаке, Никири Шою-Премиальный соевый соус Тамари, саке, мирин, два часа выдерживаем с водорослями хидакэ Комбу	Рыба, соя, кунжут, глютен	0,0620	1	14	42	240	990	0,5	8,5	26	150	610	1200
Торт- мороженое. Шоколад молочный, Посыпка кондитерская декоративная, Пудра сахарная	Лактоза, сульфиды	0,1000	24	4	15	290	1210	24	4	15	290	1210	590
Трюфель чёрный 1 г.		0,0010	40	7	45	570	2370	0,4	0,1	0,5	5	25	400
Эдамаме. отварные соевые бобы, подаются с солью	Соя	0,1150	6	13	11	150	640	7	15	13	180	730	290
Нигири гребешок	Морепродукты, соя, глютен	0,0305	1	9,5	39	200	840	0,2	3	12	60	260	550
Гёдза куриные с фуа-гра и чёрным чесноком. Фарш заворачиваем в тонкое пшеничное тесто и обжариваем до хрустящей корочки. Подаем с густым, пикантным соусом на основе ферментированного чёрного чеснока и чёрного уксуса. На вкус – мощный заряд умами, где нежность фуа-гра балансируется глубокой карамельно-чесночной кислинкой.	Соя, кунжут	0.1200	9	8,5	19	190	800	11	10	22	230	960	640
Зелёный салат. Максимально свежий и хрустящий салат. Мы соединили сочные листья салата с огурцом, тонкими слайсами редиса и арбузной редьки. Заправляем ярким крафтовым соусом из свежего яблока, моркови и рисового уксуса, сверху посыпаем обжаренным кешью и аутентичным японским крекером Сакура. Получился легкий, хрустящий салат с чистым овощным вкусом и освежающей фруктовой нотой.	Орехи (Кешью), кунжут, соя	0,093	14	2	7,5	170	710	13	1,5	7	160	660	430

Наименование блюда	Аллергены	Выход блюда, кг.	Жиры	Белки	Углеводы	Калорий-	кДж	Жиры	Белки	Углеводы	Калорий-	кДж	Цена
			г.	г.	г.	ность ккал.		г.	г.	г.	ность ккал.		
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда					
Краб, шпинат, соус Умэ. Изысканный холодный стартер. Мясо Камчатского краба объединили со свежим шпинатом, который предварительно припустили в концентрированном японском бульоне Даши. Блюдо дополняем сложным соусом Умэ-яблоко на основе ферментированной японской сливы Умэбоши, саке и мирина. На вкус – сладость краба, глубокий умами бульона и яркая фруктово-винная кислинка сливы.	Рыба, кунжут, морепроудкты	0,1	0,4	3,5	5,5	55	220	0,4	3,5	5,5	55	220	720
Моти. Популярный японский десерт в современном прочтении. Мы взяли за основу традиционное, бархатистое и слегка тягучее тесто из рисовой муки и нежные кондитерские крема по мотивам культовых сладостей. На выбор гостей три ярких вкуса: насыщенный солёно-карамельный «Сникерс» с арахисом, нежный кокосово-миндальный «Рафаэлло» и шоколадно-сливочный «Орео». Десерт обладает деликатной, умеренной сладким вкусом и тающей текстурой	Лактоза, орехи, глютен	1	0	0	98	390	1640	0	0	977	3930	1644	300
Нигири Аками	Рыба, соя, глютен	0,0285	1	14	40	220	940	0,3	4	11	65	270	1150
Нигири Вагю	Соя, глютен	0,047	5	11	35	240	1000	2,5	5,5	16	110	470	2200
Нигири Желтохвост	Рыба, соя, глютен	0,0315	3	15	36	230	960	1	4,5	11	75	300	900
Нигири Икура	Рыба, соя, глютен	0,035	5	15	44	280	1180	1,5	5	15	100	410	700
Нигири Краб	Морепродукты, соя, глютен	0,0373	1	10	46	240	990	0,4	3,5	17	90	370	700
Нигири Лосось	Рыба, соя, глютен	0,0285	4	12	40	250	1030	1	3,5	11	70	290	500
Нигири О-торо	Рыба, соя, глютен	0,0285	1	14	40	220	940	0,3	4	11	65	270	1800
Нигири Сибас	Рыба, соя, глютен	0,03	2	13	37	220	900	0,5	4	11	65	270	500
Нигири Угорь	Рыба, соя, глютен	0,031	3	10	46	250	1050	1	3	14	80	320	550
Нигири Уни	Морепродукты, соя, глютен	0,0393	2	11	42	230	970	1	4	16	90	380	3000
Нигири Чу-торо	Рыба, соя, глютен	0,0285	1	14	40	220	940	0,3	4	11	65	270	1290

Наименование блюда	Аллергены	Выход блюда, кг.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорийность ккал.	кДж	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорийность ккал.	кДж	Цена
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда					
Рамен с крабом. Густой, наваристый рамен с ярким морским характером. Мы соединили плотный куриный бульон Тори Пайтан с концентрированным крабовым наваром. Бульон дополняем упругой пшеничной лапшой, шпинатом Даши, икрой тобико, мясом Камчатского краба и нашим авторским маслом Кани-Томат, сваренное с сушёными креветками, томатами и белым шоколадом. Получился невероятно глубокий, обволакивающий вкус, где сладость краба и шоколада идеально гармонирует с томатной кислинкой и мощным мясным бульоном.	Морепродукты, рыба	0,46	10	3	18	180	730	46	13	83	810	3380	1370
Сибас, шисо, юдзу-кошо. Легкое, интригующее блюдо в стиле крудо. Тончайшие слайсы свежего филе дикого сибаса выкладываем на тарелку и дополняем микрозеленью салата Мизуна, пикантными точками острой пасты юдзу-кошо, хрустящими рисовыми шариками Араре и соусом Аоджисо на основе японского шисо. Главная фишка блюда – перед подачей натираем замороженное зелёное яблоко, которое создает эффект прохладного снега. На вкус – идеальный баланс чистой морской рыбы, цитрусовой остроты и ледяной яблочной свежести.	Рыба, соя	0,09	1,5	11	3,5	70	290	1,5	9,5	3	65	260	890
Фуа-гра 10 г.	-	0,01	44	11	7	470	1960	4,5	1	0,5	45	200	500

Наименование	Выход блюда, кг.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорий- ность ккал.	кДж	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорий- ность ккал.	кДж
		Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
БАР											
Imayo Tsukasa Karyu-kai, 11%/ роза, белые цветы, абрикос	0,0600	0	0	0	100	420	0	0	0	60	250
Inatahime Goriki Junmai Ginjo, 15% / Специи, грейпфрут, цветы	0,0600	0	0	0	130	560	0	0	0	80	340
135 East Hyogo Dry Gin, 42% (Япония)	0,0400	0	0	0	250	1050	0	0	0	100	420
Aberfeldy, 12 y.o., 40%	0,0400	0	0	0	220	920	0	0	0	90	370
Akashi-Tai Ginjo Yuzushu, 10%	0,0600	0	0,5	5	130	560	0	0,3	3	80	340
Akashi-Tai Junmai Daiginjo Genshu, 16%	0,0600	0	0,5	5	130	560	0	0,3	3	80	340
Akashi-Tai Junmai Ginjo Sparkling, 7% / персик, мёд, банан	0,1200	0	0,5	5	130	560	0	0,5	6	160	670
Angostura 1824, 40%	0,0400	0	0	0	220	910	0	0	0	85	360
Asahi, 5,2%	0,3300	0	0	3	10	50	0	0	10	40	170
Asahi, 5,2% 2л	0,4000	0	0	3	10	50	0	0	12	50	200
Aultmore 12 y.o., 46%	0,0400	0	0	0	220	920	0	0	0	90	370
Baron Otard VS, 40%	0,0400	0	0	0	220	940	0	0	0	90	380
Beluga Gold Line, 40%	0,0400	0	0	0	220	920	0	0	0	90	370
Beluga Noble, 40%	0,0400	0	0	0	220	930	0	0	0	90	370
Bombay Sapphire, 47% (England)	0,0400	0	0	0	260	1090	0	0	0	100	440
BUS пиво	0,4000	0	0	4	15	65	0	0	16	65	270
BUS пиво 4,5% + Kaori Junmai Ginjo	0,4600	0	0	3,5	30	130	0	0	16	140	600
Bushmills Original Blend, 40%	0,0400	0	0	0	240	990	0	0	0	95	390
Camus Ile de Re Fine Island, 40%	0,0400	0	0	0	230	950	0	0	0	90	380
Camus V.S., 40%	0,0400	0	0	0	230	950	0	0	0	90	380
Chivas Regal 18 y.o., 40%	0,0400	0	0	0	220	940	0	0	0	90	370
Chiyomusubi, Umegatari, 14%	0,0600	0	0	0	170	720	0	0	0	100	430
Choya Sarari Yuzu, 7%	0,0600	13	3	25	330	1370	8	2	15	200	820
Clase Azul Mezcal Guerrero, 42%	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380

Наименование	Выход блюда, кг.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорий- ность ккал.	кДж	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорий- ность ккал.	кДж
		Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
Clase Azul, Plata Tequila, 40%	0,0400	0	0	35	210	870	0	0	14	85	350
Clase Azul, Reposado Tequila, 40%	0,0400	0	0	35	210	870	0	0	14	85	350
Coca-Cola	0,2500	0,1	0,1	9	40	160	0,3	0,3	23	95	400
Coca-Cola Zero	0,2500	0,1	0,1	9	40	160	0,3	0,3	23	95	400
COEDO Ruri 5%	0,4000	0	0,4	6	55	230	0	1,5	24	220	920
COEDO Ruri 5% + Imayo Tsukasa Karyu-kai	0,4600	0	0,3	5	60	260	0	1,5	24	280	1170
Dassai 23, 15% / персик, дыня, мёд	0,0600	0	0,5	5	130	560	0	0,3	3	80	340
Dassai 45, 15%/ дыня, тропические фрукты, мускат	0,0600	0	0,5	5	130	560	0	0,3	3	80	340
Dewar's Caribbean, 8 y.o., 40%	0,0400	0	0	0	220	920	0	0	0	90	370
Dewar's White Label, 40%	0,0400	0	0	0	220	920	0	0	0	90	370
Don Julio 1942, 38%	0,0400	0	0	0	210	890	0	0	0	85	360
Estrella Damm 4,6% + Kasen Chokara	0,4600	0	0	3,5	25	110	0	0	16	120	500
Estrella Damm 4,6% ON TAP	0,4000	0	0	4	15	65	0	0	16	65	270
Etsu Pacific Ocean, 45% (Япония)	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
Fever Tree (Ginger Ale, Tonic)	0,2000	0,2	0,2	8	35	150	0,4	0,4	16	70	290
Gin Mare, 42.7% (Испания)	0,0400	0	0	1,5	250	1030	0	0	0,5	100	410
Glenshiel, 40%	0,0400	0	0	0	240	990	0	0	0	95	390
Grey Goose Original, 40%	0,0400	0	0	0	220	920	0	0	0	90	370
Guachimonton 1800 Anejo, 40%	0,0400	0	0	35	210	870	0	0	14	85	350
Guillaume de Normandie VSOP, 40%	0,0400	0	0	0	220	940	0	0	0	90	370
Guillaume de Normandie XO, 40%	0,0400	0	0	0	220	940	0	0	0	90	370
Hakuro Claudy Sake Sweet, 8% / Белый виноград, груша, мёд	0,0600	0	0	0	100	420	0	0	0	60	250
Hakushika Junmai Ginjo, 15% / груша, цитрус, имбирь	0,0600	0	0	0	100	420	0	0	0	60	250
Hakushika Junmai Taruzake, 13,5% / белые цветы, кедр, травы	0,0600	0	0	0	90	380	0	0	0	55	230
Hakushika Kaori Junmai Ginjo, 15% / груша, яблоко, клубничный йогурт	0,0600	0	0	0	130	560	0	0	0	80	340

Наименование	Выход блюда, кг.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорий- ность ккал.	кДж	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорий- ность ккал.	кДж
		Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
Hakushika Kasen Chokara, 14,5% / цитрусы, умэ, минералы	0,0600	0	0	0	90	380	0	0	0	55	230
Hakushika Sparkling Sake, 13,5% / мёд, личи, цветы	0,1200	0	0	0	100	420	0	0	0	120	510
Hatozaki Japanese Pure Malt Triple Cask, 46%	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
Hatozaki Omakase #5 Sakura Cask, 46%	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
Hendrick's, 44% (Шотландия)	0,0400	0	0	0	240	1020	0	0	0	95	410
Hibiki Japanese Harmony, 43%	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
Hoppers Original Dry, 40% (Россия)	0,0400	0	0	0	250	1050	0	0	0	100	420
Inatahime Ryokan Junmai, 15% / тёмный шоколад, кофе, мускатный орех	0,0600	0	0,5	5	130	560	0	0,3	3	80	340
Jose Cuervo 400 Conejos Joven, 38%	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
Jose Cuervo Tradicional Blanco, 40%	0,0400	0	0	35	210	870	0	0	14	85	350
Jose Cuervo Tradicional Reposado, 40%	0,0400	0	0	35	210	870	0	0	14	85	350
Kaiun Junmai Daiginjo, 16% / манго, банан, ананас	0,0600	0	0	0	130	560	0	0	0	80	340
Kirin Ichiban, 5%	0,3340	0	0	2	10	35	0	0	6,5	25	110
Lambay Small Batch Blend, 40%	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
Lecompte Revelation Pays d'Auge Vintage, 40%	0,0400	0	0	0	220	920	0	0	0	90	370
Mare Capri, 42,7% (Испания)	0,0400	0	0	1,5	250	1030	0	0	0,5	100	410
Martini Bianco, 15%	0,0750	0	0	17	140	610	0	0	13	110	460
Martini Bitter, 28,5%	0,0400	0	0	30	280	1170	0	0	12	110	470
Martini Fiero, 14,9%	0,0750	0	0	18	160	650	0	0	14	120	490
Martini Riserva Speciale Ambrato, 18%	0,0750	0	0	17	170	710	0	0	13	130	530
Martini Riserva Speciale Rubino, 18%	0,0750	0	0	17	170	710	0	0	13	130	530
Matusalem Platino, 40%	0,0400	0	0	0	220	940	0	0	0	90	380
Niki Pure Vodka, 40%	0,0400	0	0	0	220	920	0	0	0	90	370
Oakheart Original, 35%	0,0400	0,1	0,1	0,5	200	850	0	0	0,2	80	340
Patron El Alto, 40%	0,0400	0	0	35	210	870	0	0	14	85	350

Наименование	Выход блюда, кг.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорий- ность ккал.	кДж	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорий- ность ккал.	кДж
		Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
Patron Silver, 40%	0,0400	0	0	0	220	940	0	0	0	90	370
Pere Magloire VSOP, 40%	0,0400	0	0	0	260	1070	0	0	0	100	430
Proper № Twelve, 40%	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
Roku, 43% (Япония)	0,0400	0	0	0	230	970	0	0	0	95	390
Santori Toki, 43%	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
Sapporo 4,8%	0,3300	0	0	4	15	65	0	0	13	55	220
Schweppes (Soda, Tonic)	0,2000	0,2	0,2	8	35	150	0,4	0,4	16	70	290
Sexy Colada by BUS	2,4650	0,2	0,4	11	50	210	4,5	9,5	261	1260	5290
South Bank London Dry Gin (Великобритания)	0,0400	0	0	0	240	980	0	0	0	95	390
Teeling Small Batch, 46%	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
The Choya Single Year, 15%	0,0600	13	3	25	330	1370	8	2	15	200	820
The Macallan Double Cask, 12 y.o., 40%	0,0400	0	0	0	220	940	0	0	0	90	370
The Premium Malt`s Kaoru Ale, 6%	0,3300	0	0	4	15	65	0	0	13	55	220
Togouchi Peated, 40%	0,0400	0	0	0	260	1080	0	0	0	100	430
Togouchi Premium, 40%	0,0400	0	0	0	260	1080	0	0	0	100	430
Togouchi Sake Cask Finish, 40%	0,0400	0	0	0	260	1080	0	0	0	100	430
Tsingtao, 0%	0,3300	0	0	3,5	15	55	0	0	11	45	190
Umenishiki Ayame, 25%	0,0600	0	0,2	0,3	90	380	0	0,1	0,2	55	230
Umenishiki Hime no Ai Tenmi, 15,4% / акация, мёд, фрукты	0,0600	0	0,2	0,3	90	380	0	0,1	0,2	55	230
Авиация	0,0790	0	0,3	9	200	850	0	0,2	7	160	670
Апельсин	0,0600	0,2	1	8	40	160	0,1	0,5	5	25	95
Банановый Дайкири	0,1050	0,2	2	18	190	810	0,2	2	18	200	850
Виноград	0,0500	0,2	0,5	17	70	300	0,1	0,3	8,5	35	150
Виски сауэр	0,0980	0	2	19	180	760	0	2	18	180	750
Вишневый Хайбол	0,1900	0,2	0,5	11	80	340	0,3	1	21	160	650

Наименование	Выход блюда, кг.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорий- ность ккал.	кДж	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорий- ность ккал.	кДж
		Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
Вода San Benedetto газ	0,2500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
Вода San Benedetto газ	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
Вода San Benedetto негаз	0,2500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
Вода San Benedetto негаз	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
Габа Шань Лин Си (Тайвань)	0,0090	6	19	6,5	160	660	0,5	1,5	0,5	15	60
Дайкири	0,1050	0	0,3	15	190	800	0	0,3	16	200	840
Золотая Восьмерка	0,0840	1,5	1,5	18	150	640	1	1	15	130	540
Киккоман Негрони	0,1000	0	0	9	160	660	0	0	9	160	660
Клубничный Хайбол	0,2020	0,1	0,4	3,5	65	260	0,1	1	7,5	130	530
Кофе	0,3500	1	1	0,3	15	70	4,5	4,5	1	60	250
Лайм	0,0400	0,1	1	3	15	70	0	0,4	1	5	30
Лаки Негрони	0,0900	0	0	13	190	790	0	0	11	170	710
Лимон	0,0400	0,1	1	3	15	70	0	0,4	1	5	30
Лимонад Клубника / васаби / алое	0,1900	0,1	0,4	4	15	75	0,1	1	7	35	140
Лимонад Манго / галангал	0,1980	0	0,5	12	50	210	0	1,5	24	100	420
Лимонад Юдзу	0,1900	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
Люсьен Годен	0,0750	0	0	14	160	650	0	0	10	120	490
Манго Хайбол	0,1900	0	0,5	10	75	320	0	1	19	150	620
Маргарита	0,0950	0	0,3	27	110	450	0	0,3	25	100	430
Мёд	0,0300	0	0	71	280	1190	0	0	21	85	360
Мокомоко Маргарита	0,1255	0	1,5	14	90	380	0	2	17	110	470
Молоко	0,1000	3	3	4,5	60	250	3	3	4,5	60	250
Мята	0,0050	0,4	3,5	8	50	210	0	0,2	0,4	3	10
Негрони	0,1050	0	0,1	13	190	800	0	0,1	14	200	840
Олд Фешн	0,0610	0	0	9,5	240	1020	0	0	6	150	620

Наименование

Наименование	Выход блюда, кг.	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорий- ность ккал.	кДж	Жиры г.	Белки г.	Углеводы г.	Калорий- ность ккал.	кДж
		Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
ОНЕГИН, 40%	0,0400	0	0	0	220	920	0	0	0	90	370
Онли	0,0900	0	0	13	55	220	0	0	12	45	200
Порн Стар Мартини	0,1550	0	1	2,5	80	340	0	2	4	120	520
Розовая Палома	0,1800	0	0,1	13	90	380	0	0,1	23	160	680
Саке Юдзу	0,0600	0	0,4	4	100	430	0	0,2	2,5	60	260
Сакура Американо	0,1900	0,1	0,2	9,5	70	300	0,3	0,3	19	130	560
Сухой Мартини	0,0820	0	0,1	3,5	210	900	0	0,1	3	180	740
Тарки-тау, Дагестан / Tarki-tau, Dagestan	0,0080	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
Холодный Чай Жасмин Юдзу	0,2200	0	0,1	0,3	2	5	0	0,2	0,5	3	15
Цветущая Леди	0,1005	0,1	0,4	6,5	30	120	0,1	0,4	6,5	30	120
Чай Жасмин Юдзу	0,0600	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
Чай Кабусеча	0,0060	0	0	0	140	590	0	0	0	10	35
Чистые Росы / Chisti Rosi, 40%	0,0400	0	0	0	220	920	0	0	0	90	370
Шисо роброй	0,0640	0	0	5,5	120	500	0	0	3,5	75	320
Шисо сприц	0,1620	0	0,3	5	20	90	0	0,4	8	35	150
Юдзу Гимлет	0,1000	0	0,1	1,5	130	550	0	0,1	1,5	130	550
Юдзу Сприц	0,1700	4	1	7,5	140	580	6,5	1,5	13	240	990
Юдзу Хайбол	0,2050	0	0,1	0,5	30	120	0	0,2	1,5	60	250
Яблочный Хайбол	0,2000	0,1	1	22	130	560	0,3	1,5	44	270	1130
Ямми Панч	0,1360	1,5	2	10	160	660	1,5	2,5	13	220	900