

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКЦИИ КОМПАНИИ BRUNO РЕСТОРАН

СОДЕРЖАНИЕ В 1 ПОРЦ, БЛЮДА

НАИМЕНОВАНИЕ	ЖИРЫ, Г.	БЕЛКИ, Г.	УГЛЕВОДЫ, Г.	КАЛОРИЙ- НОСТЬ, ККАЛ.
RAW				
Черная икра, сметана, гречневые блины	41	50	137	1120
Устрица Жилардо	1,5	7	5,5	65
Красные креветки Карабинеро	9,5	2	14	150
Тунец Аками	3	9,5	0,5	70
Гребешок	9,5	6,5	2,5	120
Хамачи	12	12	7,5	190
LE GRAND CRUDO	21	16	17	330
Сесина из вагю	4	9	6	95
Хамон IBERICO DE BELLOTA	8	15	6,5	160

ЗАКУСКИ

Маринованные оливки	63	1,5	0,4	570
Классический говяжий тартар	18	21	20	330
Тартар вагю, костный мозг, черная икра	14	22	26	330
Карпаччо из говядины	34	26	5	430
Вителло тоннато	24	21	1	310
Гребешок, сельдерей, трюфель	64	13	8	660
Пате фуа-гра, груша, Мадера	32	9,5	34	460

САЛАТЫ И СУПЫ

Королевский краб, авокадо, апельсин	15	11	11	220
Панцанелла BRUNO, боккончини	32	11	10	370
Зеленый салат	26	6	14	320
Коктейль из креветок, мини-романо	20	23	7	300
Кукурузный биск с морепродуктами	36	16	9,5	430
Консоме, говяжий язык, песто	29	12	34	440

НАИМЕНОВАНИЕ	ЖИРЫ, Г.	БЕЛКИ, Г.	УГЛЕВОДЫ, Г.	КАЛОРИЙ- НОСТЬ, ККАЛ.
--------------	-------------	--------------	-----------------	-----------------------------

ГОРЯЧЕЕ

Биф Веллингтон, фуа-гра, жу	82	41	83	1240
Томленая ножка ягненка, картофельное пюре, чимичурри	101	208	19	1810
Чизбургер вагю, трюфель	55	18	40	730
Шницель из говяжьего языка, фенхель, грейпфрут	42	33	53	720
Утиная ножка конфи, ньокки, кейл	63	79	19	960
«СТЕАК AU POIVRE», картофель фри, салат	58	25	28	750
Осьминог, батат, капоната из оливок цена за 100г	42	22	13	520
Чилийский сибас, черная икра, бер блан	50	27	4	580
Лосось, кейл, шпинат, петрушка	30	28	11	420
Паста, розовый соус, базилик	40	22	89	800

СТЕЙКИ 100 ГР

RUSSIA WAGYU / BLACK ANGUS CROSS

Блейд	15	18	0,2	210
Стриплойн	15	17	0,2	210
Рибай на кости 30д DRY AGED	15	17	0	210
Портерхаус 30д DRY AGED	16	17	0,4	210
Клаб стейк 30д DRY AGED	15	17	0,4	200
Филе миньон	17	15	0,2	210

RUSSIA BLACK ANGUS

Стриплойн	6	16	0,1	230
Рибай на кости 30д DRY AGED	16	17	0,4	210
Портерхаус 30д DRY AGED	13	19	0,4	190
Клаб стейк 30д DRY AGED	13	19	0,4	190

JAPAN WAGYU A5

Стриплойн	10	18	0	180
-----------	----	----	---	-----

ARGENTINA BLACK ANGUS

Рибай	16	17	0,1	210
-------	----	----	-----	-----

МОЖНО ДОБАВИТЬ

Трюфель черный	0,4	0,1	0,5	5
Фуа-гра	35	9	4	370
Икра черная	1,5	4	0,2	30

НАИМЕНОВАНИЕ	ЖИРЫ, Г.	БЕЛКИ, Г.	УГЛЕВОДЫ, Г.	КАЛОРИЙ- НОСТЬ, ККАЛ.
--------------	-------------	--------------	-----------------	-----------------------------

ГАРНИРЫ

Трюфельное картофельное пюре	46	3,5	21	520
Картофель фри, айоли белые грибы	44	5,5	20	500
Мак энд чиз	30	36	112	870
Томаты, базилик, лайм	8	2	7,5	110
Бланшированные овощи, лимон	15	3,5	10	190
Картофельное пюре	45	3,5	21	500
Мини-романо, херес, лимон	1	1,5	2	20
Сливочный шпинат	42	7,5	6	440
Спаржа, лимон	6,5	2	3,5	80

СОУСЫ

Перечный	6	1	3,5	85
Соус из диких грибов	9	1	2	100
Жю	0,1	0,2	0,5	3
Беарнез	28	6	1,5	280
Чимичурри	14	1	3,5	140

ДЕСЕРТЫ

Крем-карамель				
Шоколадный мильфей	25	6	34	380
Лимонный тарт	34	6,5	45	510
Суфле маракуйя, англез	18	6,5	20	280
Сорбет Личи	0,1	0,4	25	100
Сорбет Манго маракуйя	0,4	1	19	85
Сорбет Цитрусовый микс	0,5	3	60	260
Темный трюфель	5,5	1	3,5	65

SPECIAL

Сыр Тет де муан, инжир	22	13	42	420
Тартар из тунца, авокадо, понзу	15	15	8	230
Турнедо Россини, фуагра, трюфель	73	34	31	920