

Уважаемые дамы и господа!
Рады приветствовать Вас в ресторане клуба
«5 ЭЛЕМЕНТ»

Шеф-повар ресторана предлагает блюда на любой вкус. Основной акцент сделан на средиземноморской кухне. Однако почитатели Востока смогут оценить мастерски приготовленные суши, а любителям украинского колорита придутся по вкусу сытный и аппетитный борщ, вареники или деруны.

Ваш привычный распорядок дня всегда начинается с утренних тренировок в клубе? Что ж, порадовать себя вкусеньким в ресторане можно с самого утра.

Удивите своих близких изысканным ужином, не прерывая свой отдых возле бассейна, не сокращая график любимых тренировок. Ресторан клуба подготовил для Вас специальное меню «на вынос» со скидкой 20%.

Для детей всех возрастов — от самых маленьких до тинейджеров — мы разработали яркую и незабываемую программу детских дней рождения. А шеф-повар ресторана порадует именинника и его гостей сказочными блюдами.

Не заставляйте себя думать о заботах! Поручите их нам!

Хотим еще раз обратить внимание на то, что наш ресторан специализируется исключительно на здоровой пище.

Поэтому неудивительно, что именно наши тренеры-профессионалы, диетологи во главе с маэстро авторской кухни Тарасом Кирилюком впервые в Украине создали сбалансированные, здоровые, а главное, потрясающие на вкус блюда нового фитнес-меню!

Вечные вопросы, что кушать перед тренировкой
и после нее — решены!!!

Приятного аппетита!!!

5

«5 ЭЛЕМЕНТ»

V

Завтраки

Наименование	Вес/г	Цена/грн
☞ Морс ягодный	200	38,00
☞ Флипы:		
— ягодный	150	40,00
— клубничный	150	40,00
— банановый	150	29,00
— киви	150	29,00
— цитрусовый	150	29,00
☞ Рикотта с пюре из манго	180	68,00
☞ Зернистый творог с кранчем:		
— ягодным	100/50	50,00
— клубничным	100/50	50,00
— киви	100/50	30,00
☞ Зернистый творог с тартаром из клубники	160/10	65,00
☞ Творожок с яблочным пюре и миндальной стружкой	220	35,00
☞ Творожная фантазия	185/45	45,00
☞ Пудинг творожный	135/58	39,00
☞ Вареники ленивые в сметанном соусе	200/120	45,00
☞ Сосиски венские в блинах со сливочным сыром	190/44	48,00
☞ Яйцо пашот с грибным крутоном	40/115	39,00
☞ Блины из рисовой муки, ликером «Блю Курасао», кокосовой начинкой и английским соусом	150/40/10	71,00
☞ Оладьи из кабачков с семгой и рикоттой	150/60/50/12	69,00
☞ Сосиски, фаршированные сыром, запеченные в беконе с томатами по-провански	100/140/5	48,00

Завтраки

Наименование	Вес/г	Цена/грн
☞ Яичница из одного яйца	35/44	10,00
☞ Омлет натуральный из одного яйца	50/44	15,00
☞ Топинги:		
— помидор	50	10,00
— шампиньоны с луком	15/15	20,00
— ветчина	30	20,00
— бекон	30	20,00
— болгарский перец	30	10,00
— шпинатное пюре	35	15,00
— три вида сыра	30	25,00
— семга слабосоленая	30	20,00
☞ Глазунья из перепелиных яиц с аспарагусом	65/40/20	50,00
☞ Сэндвич с телятиной гриль	213	55,00
☞ Сэндвич с курицей гриль	213	45,00
☞ Теплый банан компотэ с сыром «Бавария Блю»	170	60,00
☞ Каши:		
— рисовая на молоке	200/20	25,00
— овсяная на молоке	200/20	25,00
— манная на молоке	200/20	25,00
— гречневая на молоке	200/20	25,00
☞ Каши на козьем молоке:		
— рисовая	200/20	38,00
— овсяная	200/20	38,00
— манная	200/20	38,00
— гречневая	200/20	38,00
☞ Теплое козье молоко	200	35,00

Японское меню

Наименование	Вес/г	Цена/грн
☞ Сашими:		
– кальмар	60/73/15	68,00
– лосось	75/70/15	53,00
– морской гребешок	60/70/15	87,00
– окунь	60/64/15	46,00
– осьминог	60/64/15	99,00
– тигровая креветка	60/70/15	79,00
– тунец	60/64/15	72,00
– угорь копченый	75/74/15	89,00
– «Гоген» (ассорти из тунца, осьминога, окуня, лосося, тигровой креветки)	200/195/40	199,00
☞ Суши:		
– с икрой летучей рыбы	10/20/22	25,00
– с икрой лосося	10/20/22	39,00
– с икрой осетра	10/20/22	198,00
– с кальмаром	10/20/21	29,00
– с крабом	10/20/22	49,00
– с лососем	10/20/21	25,00
– с морским гребешком	10/20/22	30,00
– с окунем	10/20/21	25,00
– с осьминогом	10/20/22	30,00
– «Феликс» (свежий гребешок с японским майонезом и икрой летучей рыбы)	10/20/21	30,00
– с тунцом	10/20/21	25,00
– с копченым угрем	10/20/24	25,00
– с тигровой креветкой	10/20/21	25,00
☞ «Уме» (ассорти из лосося, тунца, окуня, тигровой креветки, кальмара, осьминога)	66/120/33	125,00

Японское меню

Наименование	Вес/г	Цена/грн
☞ Роллы:		
— с лососем	108/29/15	40,00
— с огурцом	103/29/15	25,00
— с тунцом	108/29/15	49,00
— с угрем и огурцом	108/36/15	55,00
— с вяленым помидором и сыром «Фета» в зелени	190/29/15	59,00
— «Филадельфия» (огурец, лосось, икра лосося, сыр «Филадельфия»)	240/29/30	99,00
— «Дракон»	205/44/15	92,00
— «Красный Дракон»	235/39/15	116,00
☞ Калифорнийские роллы:		
— в икре с крабом	190/29/15	178,00
— в икре с лососем	200/29/15	77,00
— в икре с тунцом	200/29/15	88,00
— в икре с угрем	200/34/15	92,00
— в кунжуте с лососем	180/29/15	55,00
— в кунжуте с тунцом	180/29/15	62,00
— в кунжуте с крабом	176/29/15	144,00
— в кунжуте с угрем	180/34/15	62,00
☞ Салат «Сивит»	100/6	65,00
☞ Соус ореховый	50	18,00
☞ Микс из водорослей	100	169,00
☞ Мисо суп	200	29,00
<i>Горячие японские блюда</i>		
☞ Овощи темпура с лимонным соусом и кинзой	200/50	40,00
☞ Темпура из морепродуктов и овощей с соусом «Тома-мисо»	160/80	146,00
☞ Фрукты темпура с ягодным соусом	200/50	86,00

Украинское меню

Наименование	Вес/г	Цена/грн
<i>Салаты</i>		
☞ Сельдь на шубе	200	54,00
☞ По-селянски	200/24	69,00
☞ Салат из запеченных баклажанов и помидоров	200	62,00
<i>Холодные Закуски</i>		
☞ Закуска из телячьего языка с теплой фасолью	250/10	99,00
☞ Сельдь с крымским луком и печеным картофелем	100/150	48,00
☞ Соления	400	68,00
☞ Сало с чесноком и ржаными гренками	50/20	35,00
<i>Горячие Закуски</i>		
☞ Деруны с хрустящим луком и подчервкой	150/80	45,00
☞ Запеченные грибы с дичью	120	69,00
☞ Блины с рыбой и шпинатом	150/50	98,00
☞ Колбаса по-домашнему с кабачками в хрустящей корочке и соусом «Горчица»	100/65/20	65,00
<i>Вареники</i>		
☞ Вареники с картофелем, жареным луком и подчервкой	200/35/50	55,00
☞ Вареники с капустой, луком и белыми грибами	200/50/65	65,00
☞ Вареники с мясом и белыми грибами	200/50/50	78,00
☞ Вареники с вишней, сладкой сметаной и ягодным пюре	200/50/20	55,00
<i>Супы</i>		
☞ Борщ с белыми грибами и фасолью	250/20/30	45,00
☞ Суп из птицы с потрошками	250	45,00
☞ Рыбная юшка	250	99,00

Украинское меню

Наименование	Вес/г	Цена/грн
--------------	-------	----------

Основные рыбные блюда

☞ Осетрина, запеченная с белыми грибами	200/60	269,00
☞ Судак, припущенный в пергаменте с сезонными овощами	150/110/20	88,00
☞ Овощное рагу с судаком и раковыми шейками	250	257,00

Основные мясные блюда

☞ Кролик в сметанном соусе с пампушками	150/150	169,00
☞ Крученики из телятины с яблоками и черносливом в соусе «Мадера»	150/50/75	132,00
☞ Котлета по-киевски с картофелем пай	125/65/30	69,00
☞ Свиные ребра, запеченные в медовой глазури с картофелем по-домашнему	150/100/65	98,00
☞ Свинина с оладьями из кабачков	150/100/45	112,00
☞ Жаркое с уткой и сморчками	300	184,00
☞ Жаркое из телятины с белыми грибами	300	228,00

Десерты

☞ Пирог с вишней	100/10	68,00
☞ Налистники с медом и сметаной	200/25	45,00
☞ Блины с клубникой	150/40	59,00

Холодные Закуски

Наименование	Вес/г	Цена/грн
☞ Тартар из лосося с салатом «Мелинджана»	170	98,00
☞ Карпаччо из лосося	170/30	84,00
☞ Вяленая утиная грудинка со слайсами груши, «Маш-салатом», лимонным дрессингом и соусом «Винегрет»	50/100	89,00
☞ Трио сыров с овощным джемом	120/40	95,00
☞ Карпаччо из телятины с рукколой, сыром «Пармезан» и соусом «Винегрет»	140	81,00
☞ Карпаччо из атлантической трески с авокадо, кускусом и соусом «Винегрет»	170	116,00
☞ Трио «Антипасти»	150	90,00
☞ Закуска «Божоле» (вяленая утиная грудинка, аспарагус, «Парма», сыр «Камамбер», цитрусовое шатне)	115/50	99,00
☞ Сыр «Буратта» с томатами конкассе и домашним оливковым маслом	220	109,00
☞ Норвежский лосось «Гравлакс» с пюре из авокадо, восточным картофелем и яйцом пашот	250	87,00

Горячие Закуски

Наименование	Вес/г	Цена/грн
☞ Тигровая креветка на карпаччо из киви с чесночным соусом	85/105/30	99,00
☞ Королевские креветки с зелёным ризотто и соусом «Куркума»	150/150/50	275,00
☞ Микс из морепродуктов, запеченных в раковине под прованскими сухарями	250/3	183,00
☞ Морские гребешки с соусом из белых грибов	80/150	198,00
☞ Блинчики с семгой, шпинатом и соусом «Пармезан»	150/20	72,00
☞ Перепелиные грудки на груше с овощным жульеном и ежевичным соусом	60/110/30	104,00
☞ Эскалоп из гусиной печени с карамелизированными яблоками в соусе из лесных ягод	110/180/50	198,00
☞ Гречневое ризотто с фаршированными мясом кролика сморчками и соусом «Мадера»	100/150/25	99,00
☞ Утиная печень с компотэ из цитрусовых и ежевичным соусом	110/110/30	199,00
☞ Клешни краба с чесночным соусом	200/20	240,00
☞ Телятина «Тальята» с сыром «Блэк Лейбл»	250/15	109,00
☞ Горячий сыр «Шевре» с дольками дыни и рукколой	100/70	67,00

Коллекция

Наименование	Вес/г	Цена/грн
☞ Икра белужья	70/60/20	1330,00
	35/30/10	668,00
☞ Икра лососевая	70/60/20	160,00
	35/30/10	90,00
☞ «Водный мир»	250/45/140	469,00
☞ Итальянские деликатесы	250/97	256,00
☞ Овощной букет	300/50/12	89,00
☞ «Плато де фромаж»	345/30/200	249,00
☞ Устрицы свежие с осетровой икрой и перепелиными яйцами		
— 6 шт.		330,00
— 12 шт.		560,00
— соус «Малиновый»	50	25,00
— соус «Гранатовый»	50	25,00

Салаты

Наименование	Вес/г	Цена/грн
☞ Медальоны из омара на подушке салата, рукколы, зеленой спаржи, заправленные маслом омара	250	268,00
☞ Салат теплый из морепродуктов с бульоном «Берси»	250/20	189,00
☞ Крабовый салат на лепестках манго с перепелиными яйцами и икрой летучей рыбы	200/21	178,00
☞ Салат из маринованного тунца на карпаччо из томатов	250	122,00
☞ Салат из лосося гриль с грейпфрутом на салатных листьях	200/10	92,00
☞ Большой салат к обеду с цыпленком, спаржевой фасолью, овощами и рукколой	400/30	98,00
☞ Салат из теплой куриной печени с беконом, букетом салатных листьев, виноградом «Карамелизе» и кедровыми орехами	250	113,00
☞ Зеленый салат с теплым козьим сыром	250/10	136,00
☞ Салат «Израильский» с крутонами	180/20	50,00
☞ Салат «Цезарь» классический	250	97,00
☞ Салат «Гурман» с копченой утиной грудкой, террином из гусиной печени и яйцом пашот	250/10	125,00
☞ Салат с тигровой креветкой, манго и соусом «Карри-кунжут»	200/5	96,00
☞ Теплый салат с перепелкой, фруктово-овощным жульеном в сопровождении сыра «Рикотта» с хреном	55/200	112,00
☞ Сыр «Буратта» с салатом, рукколой, помидорами черри и уксусом «Бальзамико» 20 YO	240	99,00

Итальянское меню

Наименование	Вес/г	Цена/грн
--------------	-------	----------

Паста

☞ Спагетти «Неаполитен»	350	65,00
☞ Феттучини с соусом «Песто»	250	88,00
☞ Пенне с морепродуктами и лососевой икрой	390	199,00
☞ Паглиа Фино «Санжевано» с тунцом оливками и томатным соусом	300	78,00
☞ Спагетти «Карбонара»	300/30	89,00
☞ Паппарделле с лисичками, шампиньонами и янтарным луком	215/20	88,00
☞ Каннелони, фаршированные шпинатным пюре и сыром «Рикотта»	250	99,00
☞ Пенне с грибами шиитаки с сыром «Бонифаций»	300	152,00

Пицца

☞ «С морепродуктами»	320	135,00
☞ «Кальцоне»	320	89,00
☞ «4 сезона»	320	89,00
☞ «Маргарита»	320	82,00
☞ «Трио сыров»	320	129,00

5

«Элемент»

v

Супы

Наименование	Вес/г	Цена/грн
☞ Суп рыбный с морепродуктами и сыром «Моцарелла»	250/13	125,00
☞ Бульон из птицы с фрикадельками и омлетом	250/13	45,00
☞ Испанский фасолевый суп с ягнятиной	250/13	78,00
☞ Суп-крем из кабачков	200/13	45,00
☞ Сырный суп «Горгонзола» с грушей	200	89,00
☞ Суп томатный с чечевицей и чесночными гренками	200/15/25	45,00

Основные рыбные блюда

Наименование	Вес/г	Цена/грн
☞ Омар «Термидор» с соусом «Галантес»	300/100/50	360,00
☞ Треска с соусом «Беливин» в сопровождении овощей	130/70/ 50/30	249,00
☞ Жареный сибас с компоте из лука-порей с соусом «Карри-Куркума»	150/120/ 50/50	185,00
☞ Дорада с фенхелем и огурцами «Фондонт» и «Наж» с трюфельным маслом	180/100/ 50/25	183,00
☞ Тунец в шубе из пряностей со шпинатом, грибами «Моэр» и соусом «Лионез»	120/100/30	199,00
☞ Филе судака с трио бобов и овощами на пару с соусом «Эпикюз»	140/140/60	199,00
☞ Эскалоп из лосося с букетом из сезонных овощей с соусом «Щавель»	135/110/ 50/50	165,00
☞ Тефтели из судака с соусом «Шарон»	130/130/50	90,00
☞ Дуэт из семги и судака с прованскими кабачками и соусом «Биск»	150/100/ 100	139,00

Основные мясные блюда

Наименование	Вес/г	Цена/грн
☞ Молочная телятина, фаршированная гусиной печенью, на картофельном гратене с соусом «Пеппер»	150/130/ 50/24	186,00
☞ Телятина гриль на косточке с картофелем по-французски, помидорами Черри и розмариновым соусом	250/150/ 50/32	185,00
☞ Свинина гриль на косточке с савойской капустой и соусом «Мадера»	250/150/65	184,00
☞ Ножка кролика, фаршированная сыром «Фета», с соусом «Бальзамик»	250/70/ 50/23	199,00
☞ Паровые тефтели из индейки, фаршированные шароном и диким рисом, с соусом «Шафран»	120/120/ 50/16	85,00
☞ Утиная ножка конфи с гречневой кашей и белыми грибами	150/255	228,00
☞ Каре ягненка с пюре из зеленого горошка и имбирным соусом	180/120/50	257,00
☞ Филе куриное на пару с медовой морковью и соусом «Фуа-гра»	130/75/50	88,00
☞ Индейка, фаршированная террином с соусом «Розмарин»	150/70/50	249,00
☞ Телячья печень с картофелем, райскими яблоками и соусом «Дижон»	150/225/50	135,00
☞ Тефтели из кролика с овощами	250	118,00

Особое предложение мясных блюд

☞ Торнедо «Россини Нуве» с картофелем «Дофин» и соусом из сморчков	100/100/ 100	280,00
☞ Стейк «Портерхауз», долма по-гречески, помидоры Черри с соусом «Медитеранский»	320/195/ 100	330,00
☞ Особуко с кружочками овощей гриль в медово-перечном соусе	190/150/77	185,00
☞ Тендерлоин с пряной грушей с соусом из сыра «Горгонзола»	125/150/50	266,00

Сопровождение

Наименование	Вес/г	Цена/грн
☞ Картофель «А-ля крем»	100	30,00
☞ Овощи на пару	150/50	55,00
☞ Рис дикий с изюмом и курагой	120	45,00
☞ Пюре картофельное	150	25,00
☞ Овощи гриль с помидором конкассе и фокаччо	300/30/10	88,00
☞ Картофель отварной с лисичками	200/57	79,00
☞ Кукурузный початок	200	28,00

5

элемент

v

Десерты

Наименование	Вес/г	Цена/грн
☞ Тирамису по классическому рецепту	150/80	98,00
☞ Крем-брюле с малиной	200/47	80,00
☞ Сыр «Бри», запеченный с клюквой	150/17	89,00
☞ «Наполеон» с лесными ягодами	125/2	45,00
☞ Татин яблочный со сметаной	150/50/30	69,00
☞ Пирог с вишней и мороженым	100/55/20	68,00
☞ Блинчики с клубникой	150/25	56,00
☞ Налистники с медом и сметаной	200/25	54,00
☞ Шоколадные конфеты в ассортименте 1 шт.		9,00
☞ Домашнее печенье в ассортименте	50	15,00
☞ Мороженое в ассортименте	50	20,00
☞ «Шоколадный вулкан»	130/75	79,00
☞ «Шарлотка»	115/75	71,00
☞ Пирожное «Опера»	150/45	65,00
☞ Чизкейк под ягодным соусом	110/50/32	59,00
☞ «Анна-Мария» с сыром «Маскарпоне» и ежевикой	100/10	79,00
☞ Горячий шоколад с ромом	50	35,00
☞ Суп клубничный с лимонным сорбетом	200/50	89,00

Меню вегетарианцев

Наименование	Вес/г	Цена/грн
☞ Карпаччо из кабачков с помидорами конкассе	180	55,00
☞ Мильфей из овощей	180	49,00
☞ Цитрусовый салат с зелеными листьями	200	55,00
☞ Салат «Дуэт из овощей и фруктов» с дрессингом пюре из киви	250/15	58,00
☞ Тыквенный салат с яблоком, сельдереем и медово-лимонной заправкой	250/10	69,00
☞ Тыквенный суп с апельсиновым фрешем и карамелизированными семечками	200/11	45,00
☞ Аспарагус с лепестками печеного перца, сыром «Тофу», соевыми ростками с ореховым соусом	190/20	75,00
☞ Каре из цветной капусты с соусом «Наполитен»	200/10	62,00
☞ Гречневое ризотто с бальзамической тыквой и шпинатом	150/125/20	69,00
☞ Вегетарианское трио	200	87,00

Детское меню

Наименование	Вес/г	Цена/грн
--------------	-------	----------

Салаты

Салат «Баттерфляй» (огурчик, помидорчик, креветка коктейльная, сыр, растительное масло)	150	46,00
Салат «Арлекин» (филе куриное, огурчик, помидорчик, перец болгарский, авокадо, майонез, кетчуп)	150/10	48,00
Салат «Кохинор» (ломтики телятины, кукурузка, зеленый горошек, помидорчик, соленый огурчик, майонез)	100/15	39,00
Салат «Кролик Роджер» (картошечка, морковка, горошек зеленый, яйцо, яблочко, язычок, майонез)	30/50/30	38,00
Ролл «Зебра»	175/44	48,00

Горячие Закуски

Блинчики «Первобытные» (телятина с грибочками и поджаренным репчатым луком, с белым и красным соусами)	100/30	42,00
«Звонок другу» (запеченная отварная картошечка с ветчиной «Королевской», помидорчиком, сыром и зеленым горошком)	160/10	38,00
«Волшебный сундучок» (панированный мелкий сыр с ежевикой и клюквенным соусом)	80/50	52,00
Сосиски «С камбуза Кокоскиной» (сосиски, перец болгарский, картофельная пюрешка, кабачок)	50/195	42,00
Картофель «Первобытный» (картофель фри, сыр)	100/20	20,00

Супы

Суп «Веселый огородик» (куриный бульончик, морковка, помидорчик, картошечка, цветная капуста, брокколи, болгарский перец, зелень)	150	39,00
Бульон «Звездная галактика» (куриный бульончик, кролик, фигурные макароны, перепелиное яичко)	150	39,00
Суп-пюре овощной с фрикадельками (лук-порей, картошечка, морковка, брокколи, филе индейки)	200	39,00

5

«элемент»

v

Детское меню

Наименование	Вес/г	Цена/грн
<i>Основные блюда</i>		
☞ Лосось «Форсаж» (рыбка в кукурузных хлопьях, картошечка пюре со слайсами кабачка)	80/120/20	59,00
☞ «Сюзерен» (лосось с грибочками и сыром «Моцарелла», запеченный в тесте с томатно-цитрусовым соусом)	100/50/75	64,00
☞ Шашлычок на костре (куриное филе, ананас, перец болгарский, картошечка фри, кукуруза, кетчуп)	100/100/65	61,00
☞ «Тайна родового замка» (индейка в хрустящей панировке с картошечкой пюре, огурчиками и помидорчиками)	80/50/90	58,00
☞ «Лесная братва» (отварной язычок, сметанный соус с жаренной картошечкой)	130/85	54,00
☞ Котлетка «Мак-До» с картофельными квентелями (котлетка из телятины, сыр, отварная картошечка)	50/100/20	52,00
☞ Котлета «Багз Бани» (филе кролика в сухариках с перепелиным яйцом, отварная картошечка, сыр)	110/130	67,00
☞ Паста «Планетарий» (фигурные макароны, зеленый горошек, ветчина «Королевская», помидорчик)	200	45,00

Десерты

☞ Крем-карамель с лесными ягодками	100/37	46,00
☞ Десерт «Вот и вышел человечек ☺»	80/65	53,00
☞ Профитроли «Котигорошек» с заварным воздушным кремом	114/43	49,00

Меню для малышей

Наименование	Вес/г	Цена/грн
☞ Суп-крем из овощей с индейкой	200	42,00
☞ Лосось паровой (лосось, соль, соус «Паровой»)	50/30	35,00
☞ Тефтель из судака (филе судака, лук репчатый, масло сливочное, сливки 36%, соль, соус «Паровой», хлеб тостовый, яйца перепелиные)	50/30	25,00
☞ Тефтель из индейки (филе индейки, лук репчатый, масло сливочное, сливки 36%, соль, соус «Паровой», хлеб тостовый, яйца перепелиные)	50/30	25,00
☞ Тефтель из телятины (вырезка из телятины, лук репчатый, масло сливочное, сливки 36%, соль, соус «Паровой», хлеб тостовый, яйца перепелиные)	50/30	25,00
☞ Тефтель из кролика (филе кролика, лук репчатый, масло сливочное, сливки 36%, соль, соус «Паровой», хлеб тостовый, яйца перепелиные)	50/30	45,00

Гарниры

☞ Картофельное пюре (картофель, масло оливковое, огурец, помидор, зелень, соль)	100/30	17,00
☞ Кускус (кускус, масло оливковое, огурец, помидор, зелень, соль)	100/30	25,00
☞ Пюре из овощей (кабачки, капуста цветная, картофель, лук-порей, масло оливковое, огурец, помидор, зелень, соль)	100/30	35,00

Пюре для самых маленьких

☞ Пюре из цветной капусты, моркови, сельдерея и мяса кролика	100	25,00
☞ Пюре из брокколи, кабачков с телятиной	100	25,00
☞ Пюре из зеленого горошка с картофелем и мясом индейки	100	25,00
☞ Пюре из тыквы и риса (зелень, масло оливковое, огурец, помидор, рис, тыква, соль)	100/30	25,00
☞ Пюре из тыквы с картофелем	100	25,00
☞ Пюре из цветной капусты, моркови, сельдерея	100	25,00
☞ Пюре из цветной капусты, сельдерея и риса	100	25,00
☞ Пюре из тыквы с яблоком	100	25,00
☞ Пюре из моркови с грушей	100	25,00

5

« элемент »

v

Фрукты

Наименование	Вес/г	Цена/грн
☞ Апельсин	50/4	6,00
☞ Ананас	50/4	10,00
☞ Банан	50/4	6,00
☞ Виноград	50/4	9,00
☞ Грейпфрут	50/4	6,00
☞ Груша	50/4	9,00
☞ Дыня	50/4	10,00
☞ Клубника	50/4	29,00
☞ Киви	50/4	10,00
☞ Манго	50/4	12,00
☞ Мандарин	50/4	6,00
☞ Папайя	50/4	20,00
☞ Хурма «Шарон»	50/4	19,00
☞ Яблоко	50/4	6,00

5

«Элемент»

v

Генеральный директор

Н.А. Щербий

Главный бухгалтер

Т.Н. Юшко