

Меню (ассортимент) Хумус-бара, Институт ресторанных технологий, www.reste.ru, 2018 г.

Наименование блюда	Выход г	Себестоимость, руб.	Цена, руб.	Наценка руб.
Зеленый овощной салат	150	16.10	65.00	48,9
Красный овощной салат	150	17.54	65.00	47,46
Хумус с тахини	200	29.53	110.00	80,47
Хумус с козьим йогуртом	200	24.15	110.00	85,85
Паста из пяти овощей	210	29.24	110.00	80,76
Тонкая лепешка из цельнозерновой муки грубого помола	110	11.05	55.00	43,95
Пита из цельнозерновой муки грубого помола	110	11.05	60.00	48,95
Фалафель с зирой	200/50/50	34.61	135.00	100,39
Фалафель с сумахом	200/50/50	35.91	135.00	99,09
Табуле	275	33.47	120.00	86,53
Шакшука	155	28.47	110.00	81,53
Щербет кофейный	300	15.10	60.00	44,9
Щербет кардамоновый	300	15.40	60.00	44,6
Щербет имбирный	300	15.10	60.00	44,9
Темное нефilterованное крафтовое пиво	500	90.00	140.00	50
Светлое нефilterованное крафтовое пиво	500	90.00	140.00	50
ВопАqua газ.	500	35.00	60.00	25
ВопАqua негаз.	500	35.00	60.00	25
Чай черный	300/10	4.80	40.00	35,2
Чай зеленый	300/20	4.80	40.00	35,2
Кофе эспрессо	40	4.90	45.00	40,1
Кофе двойной эспрессо	40	9.80	65.00	55,2
Кофе капучино	80	7.30	55.00	47,7
Кофе американо	80	4.90	45.00	40,1
Кофе латте	120	9.70	65.00	55,3