



М.А. Скокова  
 Генеральный директор  
 ООО «УК «Охотный Ряд»  
 «30» декабря 2025 г.

Вводится с «01» января 2026 г.

**ПРЕЙСКУРАНТ**  
 на меню завтрака в ресторане Карамзин

Наименование	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	Ккал	Цена в рублях (вкл. НДС)*
Овсяная каша на молоке	200	4.6	6	17.2	136	350
Рисовая каша на молоке	200	2.5	3.1	16	97	350
Гречневая каша на молоке	200	4.2	2.3	21.6	118	350
Ассорти из сладкой выпечки	124	7.4	2.7	50.6	254.2	350
Блинчики с топингом	120 35	5.49	8.8	20.38	183.3	400
Сырники со сметаной	140 35	11.3	27.1	19.2	366	500
Яичница-глазунья из 2х или 3х яиц	120	12.9	20.9	0.9	243	300 / 350
Омлет из трех яиц	180	9.6	15.4	1.9	184	500
Яйцо пашот Бенедикт с ветчиной	300	18.5	33.48	12.9	428	550
<b>Континентальный завтрак</b>						1 250
Глазунья, куриные сосиски, хашбраун, овощи, сыр, колбаса салями, выпечка, тост, сливочное масло, джем, кофе или чай на ваш выбор						
<b>Завтрак в формате Шведский стол</b>						2 000
Рыбное ассорти, мясное ассорти, ассорти сыров, ассорти из свежих овощей, куриный бульон, сосиски, жареный картофель, бекон, фасоль в томатном соусе, овощи-гриль, овощи на пару, ассорти из сухофруктов и орехов с медом, консервированные фрукты, ассорти сезонных фруктов, хлопья, йогурт, творог, выпечка, тосты из белого хлеба, булочки Кофе, чай, газированная и негазированная вода, соки, морс, смузи, кефир						
<b>Детский завтрак (6-12 лет)</b>						1 000
<b>Завтрак в формате Шведский стол</b>						1 700**
Рыбное ассорти, мясное ассорти, ассорти сыров, ассорти из свежих овощей, куриный бульон, сосиски, жареный картофель, бекон, фасоль в томатном соусе, овощи-гриль, овощи на пару, ассорти из сухофруктов и орехов с медом, консервированные фрукты, ассорти сезонных фруктов, хлопья, йогурт, творог, выпечка, тосты из белого хлеба, булочки Кофе, чай, газированная и негазированная вода, соки, морс, смузи, кефир						
<b>Детский завтрак (6-12 лет)</b>						850**

\*Цена с учетом НДС по ставке, установленной законодательством РФ.

\*\*Цена завтрака при покупке услуги в момент заселения на стойке приема и размещения.

Генеральный менеджер отеля

Директор службы общественного питания

Финансовый директор

А. В. Самсонова

Н.В. Лучинская

А.Б. Смольянинов