

РЕЖЕНТ  
кейтеринг

# SMOKING MEAT

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ  
ГОРЯЧЕГО  
КОПЧЕНИЯ



предложение действительно с 16.09.25

## СВИНАЯ РУЛЬКА

Рулька, маринованная в смеси специально подобранных специй, медленно томится до идеальной мягкости. Легкое копчение придает мясу особый вкус и аромат.

ккал: 2600

за 1 кг

бжу: 180/180/0

3200 ₺



## ДЖЕРКИ ИЗ ФИЛЕ КУРИНОЙ ГРУДКИ

ккал: 302

за 100 г

бжу: 60/6/0

950 ₺

Маринованные в специальной смеси пряностей ломтики филе куриной грудки сушатся до идеальной текстуры с сохранением всех полезных и питательных свойств.

## АССОРТИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ ИЗ КУРИЦЫ

ккал: 190

за 100 г

бжу: 21/15/0

315 ₺

Куриные голени, бедра и крылышки с насыщенным вкусом и сочные внутри, идеально пропитанные ароматами древесного дыма в процессе горячего копчения.

## ФИЛЕ УТИНОЙ ГРУДКИ ТИНЬЯДЗЫ

ккал: 218

за 100 г

бжу: 18/14/5

800 ₺

Нежное филе утиной грудки, изысканно подкопченное на натуральной древесной щепе с использованием ароматных китайских специй.

## СЫРОКОПЧЕНЫЙ СВИНОЙ БАЛЫК

ккал: 150

за 100 г

бжу: 14/10/0

630 ₺

Приготовлен по традиционной технологии сырокопчения с добавлением подвара. Еле уловимый дымный аромат идеально подчеркивает натуральные качества мяса.

## ВЕТЧИНА БУСИДО

Изготавливается из отборных ломтиков свинины и говядины, маринованных в специальном соусе с черной матчей. Насыщенность вкуса и красивый мраморный рисунок на срезе.

ккал: 162

за 100 г

бжу: 18/8/2

525 ₺

