



Ресторан «Рози Джейн»

1. Перечень услуг и условия их оказания:

Ресторан «Рози Джейн» предоставляет услугу общественного питания.

Режим работы ресторана «Рози Джейн»: вс-чт 09:00–02:00; пт,сб 09:00–06:00

2. Условия оплаты услуг: оплата услуг осуществляется способами, установленными действующим законодательством РФ, в том числе в безналичном порядке, наличными денежными средствами.

3. Информация о предлагаемой продукции общественного питания:

Пищевая и энергетическая ценность ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ ресторана "Рози Джейн"

Наименование блюда	Выход блюда, г	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Салаты и холодные закуски:						
Сельдь под шубой	150	3,7	21,7	8,5	244,7	Сельдь с/с, картофель, морковь, свекла, майонез, лук репчатый, лук зеленый
Салат из томатов со шпинатом и сыром фета	150	2,3	14,1	2,5	146,7	Помидоры, масло оливковое, сыр фета, заправка свежий базилик (базилик, соль, сахар песок, уксус винный белый, перец черный молотый, масло оливковое), соль, перец черный молотый, лук репчатый красный, шпинат свежий
"Оливье" со снежным крабом	150	6,0	8,0	8,1	130	Картофель, морковь, крабовые палочки, горошек консервированный, лук репчатый красный, огурцы консервированные, майонез провансаль, соус кимчи, микрозелень горох, икра тобико
"Цезарь" с курицей, хрустящим салатом и спелыми помидорами	130	10,4	17,5	7,5	230,3	Куриное филе, соль, перец черный молотый, масло ароматное (розмарин, тимьян, чеснок, масло оливковое, масло растительное), салат китайский, помидоры свежие, соус цезарь с анчоусами (майонез провансаль, каперсы, чеснок, сок лимона свежавыжатый, сметана, сыр чеддер, перец черный молотый, шпроты), гренки (масло растительное, чеснок, соль, паприка, хлеб тостерный), сыр гауда
Супы:						
Борщ с салом и чесночной булочкой	230/50/30	5,9	10,4	11,2	161	Говядина, бульон мясной (вода, морковь, лук репчатый, петрушка, укроп, кости мясные), лук репчатый, масло растительное, свекла, морковь, томат-паста, уксус 9%, капуста б/к, картофель, чеснок, бульон сухой говяжий, соль, сахар песок, краситель, сметана, петрушка, Булочка с салом (булочка баварская, сало, петрушка, чеснок, масло растительное)
Крем-суп из тыквы с гренками	220/30	3,4	8,1	17,0	155	Тыква, лук репчатый, морковь, картофель свежий, масло растительное, бульон овощной (соль, бульон сухой грибной, морковь, лук репчатый, петрушка, вода), бульон сухой куриный, масло сливочное, гренки (батон, соль, масло растительное, чеснок), петрушка, семечки тыквенные, семечки подсолнечника, сыр чечел, молоко

Наваристый бульон с куриным филе и яйцом	250	10,2	8,9	7,2	150	Бульон куриный п/ф (куриный окорочок, вода, лук репчатый, морковь, укроп, петрушка, соль, бульон сухой куриный, масло растительное), куриное филе, петрушка, яйцо куриное, лук репчатый, морковь, макароны баветте, масло растительное
Уха из белой рыбы	250	5,3	0,5	5,2	47	Вода, морковь, лук репчатый, соль, перец черный молотый, лавровый лист, бульон сухой рыбный, картофель, лук порей, помидоры свежие, соль, укроп, петрушка, мятай.
Горячие блюда:						
Котлеты мясные	130	17,6	51	14,9	589	Свинина, лук репчатый, молоко, соль, перец черный молотый, батон, куриный окорочок, куриное филе, масло растительное, петрушка, мука пшеничная
Куриное бедро жареное на гриле	130	23,9	36,2	2,4	431	Куриный окорочок, соль, перец черный молотый, паприка, лук репчатый белый, масло растительное, масло ароматное (розмарин, тимьян, чеснок, масло оливковое, масло растительное), петрушка, соус томатный (паста томатная, кетчуп, вода, соль, сахар песок, чеснок, лук репчатый, петрушка)
Венский шницель с соусом тар-тар	120/30	13,6	32,6	11,9	396	Свинина корейка, соль, перец черный молотый, мука пшеничная, яйцо куриное, батон, сухари панко, соус тартар (майонез провансаль, чеснок, петрушка, соль, укроп, огурцы консервированные)
Тефтели из щуки с соусом Бешамель	130/30	13,5	47,1	6,9	506	фарш (щука, сало, чеснок, сливки, молоко, соль, перец черный молотый), мука пшеничная, соус бешамель (масло сливочное, мука пшеничная, молоко, перец черный молотый, соль,), петрушка, горчица зернистая, горчица дижонская, молоко
Гарниры:						
Пюре картофельное с луком фри	150/10	3,0	3,5	18,9	120	Картофель, масло сливочное, молоко, соль, лук фри (лук репчатый, мука пшеничная, крахмал кукурузный, куркума, жир фритюрный)
Жареный картофель с луком	150	3	21,1	24,4	300,5	Картофель, лук репчатый, масло растительное, соль, перец черный молотый, чеснок, петрушка, лук зеленый
Кус Кус с овощами	150	11,4	4,1	76,9	391	Кус кус, петрушка, масло растительное, перец болгарский, кабачки, лук репчатый, морковь, соль, карри
Специальное предложение:						
Бефстроганов с лесными грибами и картофельным пюре	110/130	9,6	9,1	12,7	173	Говядина вырезка, грибы опята маринованные, клюква, сахар песок, лук репчатый, перец черный молотый, пюре картофельное (картофель, масло сливочное, молоко, соль), сливки, соль, соус деми гласс (паста томатная, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, вода, масло растительное, вино красное, кости мясные), укроп
Десерты:						

Мини-эклеры со сливочным кремом	50	6,2	19,8	23,4	297	Тесто заварное (вода, соль, масло сливочное, мука пшеничная, яйцо куриное), крем патиcье (желатин, молоко, сливки, ваниль стручки, крахмал кукурузный, сахар песок, соль, иука пшеничная), ганаш горький шоколад
Пирожное "Черный лес"	95	3,4	11,4	35,9	260	Бисквит шоколадный (яйцо куриное, сахар песок, масло сливочное, сметана, мука пшеничная, какао, соль, разрыхлитель, сода пищевая), гель нейтральный, соус вишневый с коньяком (сахар песок, вода, вишня, коньяк, крахмал кукурузный), пудра сахарная, какао, сливки
Напитки:						
Морс клюквенный	250	0,07	0,03	10,1	41	Клюква, сахар песок, вода
Морс смородиновый с мятой	250	0,09	0,01	0,5	2,45	Вода, смородина, сахар, апельсин, мята
Персиковый лимонад	300	0,14	0,041	19	77,3	Содовая, пюре персика, сироп персик, сахар песок, лимон свежесжатый
Лимонад малина-маракуйя	300	0,17	0,06	15,2	62	Содовая, пюре малины, сироп маракуйя, сок лимона свежесжатый
Чай яблоко-корица	180	0,2	0,1	27,5	111,9	Чай черный, яблоко, корица, сахар
Чай ромашка с мятой	180	0,1	0,03	0,1	1,3	Чай ромашковый, мята