



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 | Калорийность, ккал. | Белки, г. | Жиры, г. | Углево-ды, г. | Состав блюда |
|---|----------------|---------------------|-----------|----------|---------------|---|
| | | | | | | |
| Салаты и холодные закуски: | | | | | | |
| Сельдь под шубой | 150 | 5,57 | 24,08 | 6,6 | 261 | Сельдь с/с, лук репчатый, картофель, морковь, свекла, майонез, лук зеленый |
| "Оливье" со снежным крабом | 150 | 5,7 | 7,6 | 7,7 | 121,7 | Картофель, морковь, крабовые палочки, огурцы маринованные, горошек консервированный, лук репчатый красный, соус кимчи, майонез, икра летучей рыбы |
| Салат Витаминный | 155 | 1,8 | 13,6 | 9,4 | 168 | Капуста белокачанная, огурцы свежие, соль, сахар, масло растительное, перец черный молотый, зелень петрушки, редис, перец сладкий свежий |
| "Цезарь" с курицей, хрустящим салатом и спелыми помидорами | 130 | 10,6 | 17,7 | 8,3 | 235 | Куриное филе, ароматное масло, соль, паприка, салат китайский, помидоры свежие, гренки пшеничные, соус Цезарь (майонез, анчоусы, зелень, чеснок, каперсы), сыр Гауда |
| Супы: | | | | | | |
| Борщ с салом и чесночной булочкой | 230/50/30 | 3,9 | 8,4 | 9,7 | 133 | Говядина, бульон мясной, свекла, морковь, лук репчатый, томат-паста, капуста, картофель, чеснок, уксус, сахар, растительный жир, ароматизаторы, краситель сахарный коллер, перец душистый, лавровый лист, сметана, зелень, булочка, сало, салат |
| Куриный бульон с яйцом | 250 | 6,0 | 7,1 | 4,4 | 105 | Куриное филе, куриный бульон, зелень петрушки, яйцо |
| Крем-суп из тыквы с гренками | 220/30 | 2,7 | 7,2 | 17,1 | 143 | Тыква, картофель, лук, морковь, масло растительное, петрушка, семечки тыквенные, гренки из батона |
| Окрошка с куриной грудкой на квасе или на кефире | 220/30 | 4,3 | 2,0 | 1,7 | 42 | Картофель, редис, лук зеленый, огурцы св, яйцо, куриное филе, зелень, уксус 9%, квас или кефир 3,2%, горчица русская, сметана |
| Горячие блюда: | | | | | | |
| Мясные котлетки | 130 | 17,7 | 43 | 14,9 | 521 | Свинина шея, куриные окорочка, молоко, батон, лук репчатый |
| Венский шницель с соусом "Тар-тар" | 120/30 | 10,38 | 38,6 | 11,72 | 434 | Свинина карбонат, Соль, Перец черный молотый, Мука пшеничная в/с, Яйцо, Сухари панировочные, Жир фритюрный, Соус «Сметана+майонез» |
| Филе белой рыбы в хрустящем кляре с овощами в кисло-сладком соусе | 150 | 13 | 4,2 | 21 | 174 | Филе хека, фасоль стручковая, томаты черри, чеснок, соус кисло-сладкий |
| Окорочок, жареный на гриле в соусе барбекю | 130 | 23,7 | 24,6 | 2,7 | 327 | Окорочок куриный, соус барбекю (изюм, чернослив, томатная паста, кетчуп, красный дьявол, соус демиглас) |
| Гарниры: | | | | | | |
| Пюре картофельное с луком фри | 150/10 | 3,4 | 11,8 | 13,3 | 170 | Картофельное пюре, масло сливочное, лук репчатый, мука пшеничная, жир фритюрный |

| | | | | | | |
|---|------------|-------|------|------|------|---|
| Булгур с овощами | 130 | 1,7 | 3,5 | 9,6 | 76 | Булгур, лук репчатый, перец болгарский, кабачки, масло растительное, петрушка |
| Тушеная капуста | 150 | 2,1 | 8,9 | 8,7 | 116 | Капуста белокочанная, лук репчатый, кориандр, масло растительное, томатная паста, лук зеленый |
| Картофель на гриле с соусом "Сацебели" | 130/20 | 4,1 | 3,5 | 16,7 | 118 | Картофель, масло растительное, чеснок, соус Барбекю, соус Сацебели (чеснок, перец чили, кетчуп, томат прунто, кинза, лимонный сок, кориандр), петрушка |
| Специальное предложение: | | | | | | |
| Бефстроганов с лесными грибами и картофельным пюре | 110/130 | 7 | 5,5 | 11,4 | 123 | Говядина вырезка, лук, опята, сливки 33%, картофельное пюре, клюква, укроп |
| Люля-кебаб из баранины с салатом | 100/100/30 | 12,5 | 15,6 | 8 | 223 | Люля(ягненок корейка, куриный окорочок, соль, перец, лук репчатый, масло растительное), соус томатный(томат паста, вода, соль, сахар, укроп, чеснок), помидоры, лук красный |
| Десерты: | | | | | | |
| Мини-эклеры со сливочным кремом | 50 | 6,2 | 19,8 | 23,4 | 297 | Тесто заварное, крем патисье (сливки, молоко, сахар, мука, яйцо, кукурузный крахмал, взбитые сливки), ганаш горький шоколад |
| Медовый торт со сметанным кремом | 80 | 5,0 | 11,4 | 53,4 | 326 | Торт медовый (медовые сочни, сметанный крем), шоколадная глазурь |
| Пирожное "Черный лес" | 95 | 3,4 | 11,4 | 35,9 | 350 | Бисквит шоколадно-вишневый, соус вишня с коньяком, сливки взбитые, какао |
| Напитки: | | | | | | |
| Морс ягодный | 250 | 21,38 | 0,08 | 0,03 | 5,97 | Клюква, сахар песок, вода |
| Морс смородиновый с мятой | 250 | 38 | 0,1 | 0,03 | 9,6 | Вода, смородина, сахар, апельсин, мята |
| Лимонад Земляника-Ананас | 250 | 34 | 0,3 | 0,1 | 7,8 | Содовая, сахарный синоп, лимонный сок, основа для лимонадов |
| Лимонад Гранат-Смородина | 250 | 34 | 0,3 | 0,1 | 7,8 | Содовая, сахарный синоп, лимонный сок, основа для лимонадов |