



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				
<b>Салаты и холодные закуски:</b>						
<b>Сельдь под шубой</b>	150	3,7	21,7	8,5	244,7	Сельдь с/с, картофель, морковь, свекла, майонез, лук репчатый, лук зеленый
<b>Столичный с курицей и картофельными чипсами</b>	150	7	18,4	8	226,6	Яйцо куриное, огурцы консервированные, морковь, картофель, майонез провансаль, укроп, петрушка, чипсы картофельные (картофель, бульон сух куриный, куркума), куриный окорочок
<b>Салат из спелых томатов с краснодарским луком</b>	150	0,1	7,3	0,9	70	Помидоры свежие, лук репчатый красный, масло растительное, соль, уксус винный
<b>Винегрет с сельдью и маринованным луком</b>	160	3,3	20,3	7,2	225,3	Картофель, свекла, огурцы консервированные, капуста квашеная, лук репчатый, соль, горошек консервированный, масло растительное, укроп, сельдь филе, соус медово-горчишный (майонез провансаль, лимон свежесжатый, мёд, горчица дижонская, масло растительное, куркума)
<b>Супы:</b>						
<b>Борщ с салом и чесночной булочкой</b>	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)
<b>Крем-суп из тыквы с копчёным сыром чечил</b>	260/30	3,8	8,5	17,0	160	Тыква, лук репчатый, морковь, картофель, масло растительное, бульон овощной (соль, бульон сух грибной, морковь, лук репчатый, петрушка, вода), бульон сухой куриный, молоко, сыр чечел копченый, гренки (батон, соль, масло растительное, чеснок), петрушка

Наименование блюда	Выход блюда, г	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Куриный бульон с домашней лапшой и фрикадельками	250	8,6	12,0	7,8	174	Бульон куриный (вода, кости куриные, лук репчатый, морковь, укроп, петрушка, соль, бульон сух куриный, масло растительное), фрикадельки мясные (лук репчатый, куриный окорочок, баранина, свинина, соль, перец черн молотый), масло растительное, морковль, петрушка, яйцо куриное, паста баветте
Мясной суп с говяжьей грудинкой	250	5,2	4,9	5,9	90	Картофель, лук репчатый, морковь, перец болгарский, помидоры свежие, соль, перец черный молотый, бульон сух говяжий, чеснок, кумин, говядина, бульон мясной (вода, морковь, лук репчатый, петрушка, укроп, кости мясные), соус деми гласс (паста томатная, масло растительное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, вода, кости мясные)
<b>Горячие блюда:</b>						
Мясные котлетки	130	17,7	43	14,9	521	Свинина шея, куриные окорочка, молоко, батон, лук репчатый
Филе цыпленка гриль с томатной сальсой и хрустящим луком	130/25	28,8	31,8	6,1	427	Куриный окорочок, паприка, соль, масло ароматное (розмарин, тимьян, чеснок, масло растительное, масло оливковое), соус томатный (томат пронто, перец черный молотый, чеснок, кетчуп, кинза, соус табаско, масло оливковое, соус ворчестер, соль, сахар песок) лук маринованный (уксус винный белый, сахар песок, свекла, лук репчатый), огурцы консервированные, лук репчатый фри (лук репчатый, мука пшеничная, куркума, крахмал кукурузный), петрушка
Курица с овощами в соусе терияки	150	20,7	7,5	7,1	181	Куриное филе, соус терияки (соус соевый, вода, чеснок, сахар песок, крахмал кукурузный, вино белое, мед, имбирь), перец болгарский, помидоры свежие, кинза, масло растительное
Котлеты из красной рыбы со сливочно-горчичным соусом	140/25	14	27,4	9,3	341	Горбуша, лук репчатый, соль, перец черный молотый, цедра лимона, масло растительное, молоко, мука пшеничная, соус сливочно-горчичный (бульон рыбный (вода, морковь, лук репчатый, соль, перец черный молотый, лавровый лист, бульон сухой рыбный), бульон сухой рыбный, соус бешамель (масло сливочное, мука пшеничная, молоко, перец черный молотый, соль), горчица зернистая))
<b>Гарниры:</b>						
Пюре картофельное с луком фри	150/10	3,4	11,8	13,3	170	Картофельное пюре, масло сливочное, лук репчатый, мука пшеничная, жир фритюрный
Стручковая фасоль с копчёной сметаной	130/20	1,6	1	8,8	51,5	Фасоль стручковая, лук репчатый, соль, перец черный горошком, сметана
Картофельный graten	140	4,6	9,3	20,2	184	Картофель свежий, соль, перец черный молотый, чеснок, масло растительное, молоко, сливки, гауда
<b>Специальное предложение:</b>						

Наименование блюда	Выход блюда, г	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Бефстроганов с лесными грибами и картофельным пюре	110/130	9,6	9,1	12,7	173	Говядина вырезка, лук репчатый, грибы опята маринованные, сливки 33%, деми гласс (паста томатная, масло растительное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, вода, кости мясные), соль, перец черный молотый, картофельное пюре (картофель, соль, масло сливочное, молоко), клюква вяленая (клюква, сахар песок), укроп
<b>Десерты:</b>						
Трубочка со сгущенным молоком	55	9,1	18,5	70,9	487	Белок яичный, сахар песок, масло сливочное, молоко, мука пшеничная, молоко сгущенное вареное, масло растительное, пудра сахарная
Павлова с кремом белый шоколад и ягодным киселём	85	2,9	14,8	32,2	275	Сахар песок, белок яичный, ванилин, соль, крахмал кукурузный, кислота лимонная, шоколад белый, сливки, желатин листовой, черника
<b>Напитки:</b>						
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 свежавыжатый
Лимонад малина-маракуйя	300	0,17	0,06	15,2	62	Содовая, пюре малины, сироп маракуйя, сок лимона свежавыжатый
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