



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	5,57	24,08	6,6	261	Сельдь с/с, лук репчатый, картофель, морковь, свекла, майонез, лук зеленый
"Столичный" с курицей и картофельными чипсами	150	7	18,5	8	226,7	Огурцы консервированные, морковь, картофель, яйцо куриное, курица, укроп, петрушка, майонез, картофельные чипсы (картофель свежий, бульон сухой куриный, куркума)
Салат из спелых томатов с краснодарским луком	150	0,1	6,5	0,9	6	Помидоры, лук красный, уксус винный, масло растительное, соль
Салат с фунчозой и свиной	140	7,9	18	61,7	441	Лапша фунчоза, огурцы свежие, перец болгарский, морковь свежая, свинина запеченая (свинина вырезка, перец черный молотый, соль, лавровый лист), соевый соус, петрушка, масло растительное, кунжут, соус устричный
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
Окрошка с ветчиной на квасе или на кефире	250	4,5	2,4	2,6	51	Картофель, редис, лук зеленый, огурцы св, яйцо, ветчина, укроп, квас заправленный (квас, яйцо, горчица дижонская, соль, хрен сливочный, уксус 9%) или кефир 3,2%, горчица русская, сметана
Куриный бульон с домашней лапшой и фрикадельками	250	9,7	7,7	3,8	133	Фрикадельки мясные (говядина, курица, свинина, лук репчатый), бульон куриный (куриный окорочок, лук репчатый, морковь, вода, укроп, петрушка, соль, бульон сухой куриный, масло растительное) масло растительное, лук репчатый, морковь, петрушка, яйцо куриное, паста баветте
Мясной суп с говяжьей грудинкой	250	5,2	4,9	5,9	89	Картофель, лук, морковь, перец болгарский, помидоры, соль, перец черный молотый, бульон сухой говяжий, чеснок, говядина, кумин, мясной бульон (вода, морковь, лук репчатый, петрушка, укроп, бульон сухой говяжий, кости мясные), соус деми гласс (паста томатная, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, вода, масло растительное, вино красное, кости мясные), лук зелёный
Горячие блюда:						

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	31,9	6,1	426	Куриный окорочок, паприка, соль, масло ароматное (масло оливковое, масло растительное, тимьян, розмарин, чеснок), томатная сальса (кетчуп, кинза, томат пронто, перец черный молотый, чеснок, табаско, соус ворчестерский, масло оливковое, соль, сахар песок), лук маринованный (уксус винный белый, сахар песок, свекла, лук репчатый), огурцы консервированные, лук фри (лук репчатый, крахмал кукурузный, мука пшеничная, куркума), петрушка
Куриная печень, томленая с грибами в сливочно-горчичном соусе	140	20,3	27	12,3	374	Печень куриная, лук репчатый, шампиньоны, масло растительное, соль, перец черный молотый, сливки, кинза, петрушка, бульон сухой куриный, мука пшеничная, горчица зернистая
Котлеты из красной рыбы со сливочно-горчичным соусом	140/25	14	27,5	9,3	340	Горбуша, лук репчатый, соль, перец черный молотый, цедра лимона, молоко, батон, масло растительное, мука пшеничная, соус сливочно-горчичный (молоко, мука, масло сливочное, горчица зернистая, перец черный молотый, соль, бульон рыбный (вода, морковь, лук репчатый, соль, перец черный горошком, лавровый лист, бульон сухой рыбный))
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
Картофельные дольки, запеченные со специями	150	2,7	8,6	21,7	172,9	Картофель, соль, чеснок, масло растительное, орегано, паприка, куркума, петрушка
Овощи WOK в кисло-сладком соусе	150	1,7	1,8	10,8	67	Кабачки, перец, баклажаны, соус томатный (томатная паста, соевый соус, соус чили сладкий, масло растительное, вода, соль), масло с чесноком (чеснок, масло растительное), кинза, кунжут
Перловка с сыром	150	11,1	7,8	74,6	413	Перловка отварная, масло сливочное, бульон сухой куриный, соль, сыр Гауда
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
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 патишье (желатин, молоко, сливки, ваниль стручки, крахмал кукурузный, сахар песок, соль, иука пшеничная), ганаш горький шоколад
Торт Чизкейк с арахисом и мягкой карамелью	100	6,9	27,5	36,2	420	Основа крекерная (крекер, масло сливочное, корица молотая, какао), сырная масса (сыр творожный, сахар песок, ванилин, яйцо куриное, сок лимона свежевыважтый, сливки, сметана), карамель (желатин, сахар песок, сливки, соль, масло сливочное, орех арахис)
Напитки:						
Морс ягодный	250	0,1	0,03	5,97	21,38	Клюква, сахар песок, вода
Морс смородиновый с мятой	250	0,1	0,03	9,6	38	Вода, смородина, сахар, апельсин, мята
Лимонад Гранат-Смородина	350	0,3	0,1	7,8	34	Содовая, сахарный синоп, лимонный сок, основа для лимонадов

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	0,1	1,3	Чай ромашковый, мята