



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>Полянка с куриной грудкой</b>	150	10,4	20,3	6,1	250,1	Грибы шампиньоны, куриное филе копченое (куриное филе, соль, вода), картофель, яйцо куриное, огурцы консервированные, майонез провансаль, соль, перец черный молотый, сыр гауда
<b>Салат с куриной грудкой и свежим сельдереем</b>	160	11,4	16,6	5,7	219	Куриное филе, соль, перец черный молотый, масло растительное, огурцы консервированные, сельдерей стебель, лук красный, перец болгарский, лук зелёный, сок лимона свежавыжатый, редис свежий, петрушка, майонез провансаль, перец черный горошком
<b>Салат Витаминный из двух видов капусты</b>	150	1,8	13,6	9,4	167,6	Капуста белокочанная, капуста краснокочанная, перец болгарский, морковь, огурцы, масло растительное, масло оливковое, уксус 9%, соль, сахар песок, лимон свежавыжатый, петрушка
<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>Карри-суп с кальмаром</b>	275	2,3	4,8	4,6	71	Бульон рыбный (вода, морковь, лук репчатый, соль, перец черный горошком, лавровый лист, бульон сухой рыбный), картофель, лук репчатый, морковь, масло растительное, сливки, карри, соль, сахар песок, бульон сухой рыбный, лимон свежавыжатый, кальмар, лук порей, кинза

Наименование блюда	Выход блюда, г	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Суп-гуляш с мясными фрикадельками	250	3,7	5,3	7,6	94	Масло растительное, лук репчатый, масло сливочное, вода, перец болгарский, картофель свежий, паста томатная, лавровый лист, чеснок, майоран, соль, мука пшеничная, перец красный молотый, фрикадельки (лук репчатый, куриный окорочок, баранина, соль, перец черный молотый, свинина корейка, лук зеленый)
Грибной крем-суп с гренками	220/20	5,5	5,1	13,2	122	Грибы шампиньоны, лук репчатый, картофель, вода, соль, молоко, грибы подосиновики, масло растительное, бульон сухой грибной, сливки, гренки (батон, соль, масло растительное, чеснок)
<b>Горячие блюда:</b>						
Мясные котлетки	130	17,7	43	14,9	521	Свинина шея, куриные окорочка, молоко, батон, лук репчатый
Куриные ножки, запеченные в фирменном соусе	130	24,2	24,2	24,2	415	Куриная голень, соус соевый, мёд, чеснок свежий, соль, лук репчатый, масло растительное, перец черный молотый, имбирь свежесыжатый, перец кайенский, кунжут, сыр чеддер, соус терияки (соус соевый, вода, чеснок, сахар песок, крахмал кукурузный, вино белое, мёд, имбирь свежесыжатый), капустный салат (капуста белокочанная, капуста краснокочанная, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль, сахар песок, уксус винный белый)
Шашлычок из свинины с томатным соусом	120/30	13	33,5	12,9	406	Свинина шея, соль, лук репчатый, перец черный молотый, паприка, масло растительное, вода, соус томатный (томат прунто, перец черный молотый, чеснок свежий, кетчуп, кинза, соус табаско, масло оливковое, соус ворчестер, соль, сахар песок), перец болгарский, лук репчатый, петрушка, лаваш
Кальмары, жаренные на гриле с зелёным соусом	100/50	17	7	0,8	135	Помидоры, кальмар, петрушка, чеснок свежий, соль, перец черный молотый, масло растительное, лимон свежесыжатый
<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
Тушёная капуста	150	2,5	8,3	9,5	123,9	Капуста белокочанная, лук репчатый, масло растительное, соль, кориандр, перец черный молотый, паста томатная, петрушка, тмин
Рис с овощами и соевым соусом	150	4,4	7,5	32,7	216	Рис, вода, перец болгарский, грибы шампиньоны, лук порей, масло растительное, соус соевый, сахар песок, лук зеленый, кунжут
<b>Специальное предложение:</b>						
Горбуша с голландским соусом	100/30	24,1	52,3	2	576	Горбуша, соль, перец черный молотый, лимон свежесыжатый, масло растительное, соус голландский (желток куриный, масло сливочное, уксус винный белый, соль, сахар песок, перец черный молотый)

Наименование блюда	Выход блюда, г	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
<b>Десерты:</b>						
Эклер с ванильным кремом	60	5,3	16,8	25,3	275	Тесто заварное (вода, соль, масло сливочное, мука пшеничная, яйцо куриное), Крем (желатин, молоко, сливки, ваниль в стручках, крахмал кукурузный, желток, сахар песок, соль, мука пшеничная), ганаш молочный
Пирожное Твикс с мягкой карамелью	80	7,5	17,7	53,5	404	Миндаль, тесто песочное (масло сливочное, пудра сахарная, мука пшеничная, яйцо куриное), молоко сгущенное, глазурь (масло какао, шоколад молочный, сливки)
<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 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