



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 провансаль, лук репчатый, лук зеленый
Деревенский с квашеной капустой	150	2	13,67	12,3	180,38	Картофель, капуста квашеная, сахар песок, соль, редис, масло растительное, лук зеленый, опята маринованные
Оливье со снежным крабом	150	6,0	8,1	8,2	130	Картофель, морковь, крабовые палочки, огурцы консервированные, горошек консервированный, лук репчатый, микрозелень, соус кимчи, майонез провансаль, икра тобико
Цезарь с курицей, хрустящим салатом и спелыми помидорвми	130	10,49	17,6	7,47	230,4	Куриное филе, соль, перец черный молотый, масло ароматное (розмарин, тимьян, чеснок, масло растительное, масло оливковое), салат китайский, помидоры, соус цезарь (майонез, каперсы, чеснок, лимон свежевыжатый, сметана, сыр чеддер выдержанный, 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)
Наваристый бульон с куриным филе и яйцом	250	7,8	7,1	4,4	113	Бульон куриный (курица, вода, лук репчатый, морковь, укроп, петрушка, соль, бульон сухой куриный, масло растительное), яйцо куриное, лук репчатый, масло растительное, морковь, петрушка, куриное филе
Уха из белой рыбы	250	5,3	0,5	5,2	47	Бульон рыбный (вода, морковь, лук репчатый, соль, перец черн молотый, лавровый лист, бульон сухой рыбный), картофель, лук порей, помидоры, соль, бульон сухой рыбный, минтай, укроп, петрушка, лавровый лист, 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				
Окрошка с ветчиной на квасе или на кефире	250/30	4,9	1,0	2,0	36	Картофель, редис, огурцы, яйцо куриное, ветчина, укроп, петрушка, лук зеленый, Кефир или квас, сметена или майонез, горчица дижонская, соль, хрен сливочный
Горячие блюда:						
Мясные котлетки	130	17,7	43	14,9	521	Свинина шея, куриные окорочка, молоко, батон, лук репчатый
Куриное бедро, жареное на гриле	130	24,4	36,2	6,18	448	Куриный окорочок, соль, перец черный молотый, паприка, лук репчатый, масло растительное, масло ароматное (розмарин, тимьян, чеснок, масло растительное, масло оливковое), соус томатный (паста томатная, кетчуп, вода, соль, сахар песок, чеснок, лук репчатый, петрушка), петрушка
Венский шницель с соусом Тар-тар	120/30	13,65	32,67	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)
Паста с лососем и сливочным соусом	220	9,2	13,85	23,47	256	Макароны баветте, лук репчатый, помидоры, сливки, молоко, лосось, сыр гауда, заправка свежий базилик (базилик, соль, сахар песок, уксус винный белый, перец черный молотый, масло оливковое), петрушка
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
Жареный картофель с луком	150	3	21,18	24,45	300,59	Картофель, лук репчатый, масло растительное, соль, перец черный молотый, чеснок, петрушка
Булгур с овощами	130	1,9	9,5	11,3	138	Булгур, лук репчатый, перец болгарский, кабачки, соль, масло растительное, петрушка, масло сливочное
Специальное предложение:						
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
Десерты:						
Пирожное Чёрный 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

Наименование блюда	Выход блюда, г	Белки, г.	Жиры, г.	Углево- ды, г.	Калорий- ность, ккал.	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Мини-эклеры со сливочным кремом	50	6,2	19,8	23,4	297	Тесто заварное (вода, соль, масло сливочное, мука пшеничная, яйцо куриное), крем патисье (желатин, молоко, сливки, ваниль стручки, крахмал кукурузный, сахар песок, соль, иука пшеничная), ганаш горький шоколад
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 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