



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:

Блюда

## Пищевая и энергетическая ценность блюд ФЕСТИВАЛЬ КРЕВЕТОК ресторана Розы 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>						
Тартар из креветок с авокадо и томатами	180	1,1	13,4	4,6	143	Авокадо, кинза, кунжут, лангустины, масло ароматное (масло оливковое, чеснок, тимьян, розмарин), помидоры, лимонный сок, соус тар-тар (масло оливковое, перец чили, сок лайма, шрирача, чеснок)
Хрустящие креветки с баклажаном в сычуаньском соусе	250	5,8	1,6	26,7	145	Баклажаны, арахис, крахмал, креветки, лук зеленый, масло зеленое из петрушки, сок лимонный, соус сычуаньский (соус сальса, соус чили, соус шрирача)
Ассорти креветок с соусом кимчи: варёные магаданские и копчёные тигровые	150/150/50	15,7	1	0,3	74	Креветки магаданские, креветки тигровые, копченые, лимонный сок, перец кайенский, соус шрирача, чеснок
Тигровые креветки в хрустящей панировке с острым соусом	210/50	14,1	6,8	21,5	204	Креветки тигровые, мука, лимонный сок, сухари панко, яйцо, соус острый (кетчуп, соус ранч, шрирача)
<b>Горячие блюда:</b>						
Пельмени с креветкой и лососем в соусе Бер блан	270	10,6	5	1,8	95	Икра палтуса, лук зеленый, масло аджика (масло, соль, сахар, аджика, чеснок), масло сливочное, пельмени из креветок (тесто гедзе, креветки, лосось, масло сливочное, сливки, тимьян, соус биск (вино белое ,паста томатная ,лук, морковь, тимьян)
Орекетте с лангустинами и вонголе в вине соусе	340	6	15,1	12,5	209	Креветки тигровые, вонголе, масло оливковое, вино белое, масло сливочное базиликовое, паста орекетте, помидоры, петрушка, соус биск (вино белое ,паста томатная ,лук, морковь, тимьян), чеснок
Креветки в сливочном соусе с картофельным пюре и молодым шпинатом	280	9,8	22	11,2	282	Креветки тигровые, вино белое, масло аджика (масло, соль, сахар, аджика, чеснок), масло растительно, масло трюфельное, пюре картофельное, сливки, чеснок, шпинат свежий

<b>Креветки по-неаполитански</b>	300/50	5,4	6,4	9,3	116	Креветки тигровые, кальмары, лангустины, белое вино, кабачок, оливки, перец, помидоры, помидоры черри, сыр фета, чиабатта, соус томатный (базилик, эстрагон, чеснок, томат прунто, соус табаско, сок лайма, паста томатная)
----------------------------------	--------	-----	-----	-----	-----	---