



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 меню "Фестиваль крыльев" ресторана
Рози Джейн**

| Наименование блюда | Выход блюда, г | Калорийность, ккал. | Белки, г. | Жиры, г. | Углево-ды, г. | Состав блюда |
|---|----------------|---------------------|-----------|----------|---------------|--|
| | | | | | | |
| Пряные куриные крылья в соусе Терияки | 300 | 22,9 | 12,9 | 12,6 | 308 | Куриные крылья маринованные (соевый соус, масло растительное, смесь перцев, паприка), крахмал кукурузный, перец халапеньо, соус терияки, кинза, кунжут |
| Куриные крылья горячего копчения | 320/90 | 19,3 | 11 | 7,9 | 249 | Куриные крылья, соус барбекю (соус барбекю, паприка копченая, паста томатная, чеснок, демиглас, мед) |
| Шашлык из куриных крыльев в домашней аджике | 320/70 | 24,1 | 9,9 | 4,4 | 273,9 | Куриные крылья маринованные (лук, чеснок, соевый соус, сванская соль, хмели-сунели), лук, укроп, перец чили маринованный, перец халапеньо |
| Куриные крылья в сливочной глазури с Пармезаном | 400 | 31,1 | 14,2 | 8,5 | 371,1 | Куриные крылья маринованные (соевый соус, масло растительное, смесь перцев, паприка), крахмал кукурузный, сливки, сыр с голубой плесенью, сыр пармезан, базилик свежий |
| Куриные крылья Луизиана, в соусе Чипотле | 380/50 | 20,9 | 10,9 | 13,5 | 286 | Куриные крылья маринованные (соевый соус, масло растительное, смесь перцев, паприка), крахмал кукурузный, соус Чипотле (соус барбекю, соус шрирача, соус сальса), кукуруза в початках, масло ароматное (оливковое масло, тимьян, розмарин, чеснок) |
| Острые куриные крылья в сычуаньском соусе | 400 | 22,9 | 12,9 | 16,3 | 323,2 | Куриные крылья маринованные (соевый соус, масло растительное, смесь перцев, паприка), крахмал кукурузный, соус сычуаньский (соус чили, соус шрирача, соус сальса), лук зеленый, арахис, соус кимчи |