



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 ЗАВТРАКОВ ресторана

Рози Джейн

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда
Овсяная каша с маслом	185	2	2,9	13,2	85,9	Овсяные хлопья "Геркулес", молоко, масло сливочное, соль, сахар
Овсяная каша с моченой вишней и голубикой	220	2,7	3,8	13,4	98,5	Овсяные хлопья "Геркулес", молоко, масло сливочное, соль, сахар, соус вишневый (вишня, сахар, корица), овсяная гранола (хлопья "Геркулес", мед, орех кедровый, арахис, фундук), голубика.
Пшеничная каша с маслом	185	3	2,8	23,8	133,1	Крупа пшеничная, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное, мята свежая
Пшеничная каша с курагой и изюмом	220	4	5,3	25,8	166,6	Крупа пшеничная, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное, мята свежая, курага, изюм
Рисовая каша с маслом	185	9	8	42,3	279,1	Крупа рис, молоко, масло сливочное, соль, сахар, мята свежая, черничный джем
Рисовая каша с яблочно-персиковым конфитюром и кедровыми орехами	220	3	2,7	30	156,6	Крупа рис, молоко, масло сливочное, соль, сахар, мята свежая, яблочно-персиковый конфитюр (персик консервированный, яблоко, сахар), кедровые орехи
Клуб сэндвич	480	8	11,9	20,4	217	Хлеб тостерный, соус ранч (Сметана, майонез, соль, мед, лук репчатый, перец пеперони), салат айсберг, сыр "Сметанковый", филе индейки копченое, помидоры, огурцы, кетчуп, картофель фри.
Пара сэндвичей с маслом и сыром	85	14	25,6	23,3	379,3	Батон, сливочное масло, сыр "Сметанковый", петрушка
Пара сэндвичей с сыром и ветчиной	120	13	25,2	16,5	244,5	Батон, сливочное масло, сыр "Сметанковый", ветчина, петрушка
Пара сэндвичей с лососем и сливочным сыром	130	12,5	10,1	18,4	214,8	Батон, сливочный сыр, сметана, лосось слабосоленый, укроп
Английский завтрак: яичница, колбаска, бекон, томаты под сыром, сырный соус	245	10	19,4	9	251	Яйцо куриное, масло растительное, помидоры, сыр "Сметанковый", бекон х/к, баварские колбаски, фасоль консервированная, хлеб тостерный
Яичница из 3 яиц	155	12,5	17,6	1,1	213,1	Яйцо куриное, соль, перец черный молотый, масло растительное, петрушка, кресс салат
Яичница из 3 яиц с беконом и помидорами	150/30/35	9	15	1	175,7	Яйцо куриное, соль, перец черный молотый, масло растительное, петрушка, кресс салат, бекон, помидоры
Скрэмбл со спелыми помидорами	240	9	20,8	0,7	224,1	Яйцо куриное, соль, перец, масло оливковое, помидоры, микс салата (салат романо, салат фриллис, салат руккола, салат мангольд)
Омлет со сливочным сыром, томатами конкассе и трюфельным маслом	230	10	20,6	1,8	230,7	Яйцо куриное, вода, соль, перец черный молотый, масло растительное, лимонный сок, помидоры черри, салат романо, салат фриллис, салат руккола, салат мангольд, помидоры, масло трюфельное, сыр творожный
Омлет из 3 яиц	155/30	6	13,2	0,8	145	Яйцо куриное, вода, соль, перец черный молотый, масло растительное, масло оливковое, лимонный сок, помидоры черри, салат романо, салат фриллис, салат руккола, салат мангольд
Лосось с гуакамоле и яйцом пашот	210	1	8,3	7,2	108,2	Яйцо пашот, гуакамоле (авокадо, лимонный сок, соль, перец, кинза, оливковое масло, чеснок)
колбаски баварские	2 шт	16	33,1	3,4	364	
ветчина	30	13,2	45,5	0	461,9	
бекон	30	10,5	47,2	0	466,8	
перец болгарский	40	1,2	10,5	6,1	123,5	
томаты	35	0,4	12,6	1	118,7	
шампиньоны	30	7,2	21,7	4,5	242	

"Сметанковый" сыр	40	25	28	0	352	
С карамельным бананом и ванильным соусом	170	6,7	19,3	33,6	335,2	Блинчики (яйцо, сахар, молоко, мука пшеничная, соль), банан, овсяная гранола (хлопья "Геркулес", мед, орех кедровый, арахис, фундук), соус вишневый (вишня, сахар, корица), голубика
С лососем и сливочным сыром	70/30/30	7,9	25	6,7	283,4	Блинчики (яйцо, сахар, молоко, мука пшеничная, соль), лосось слабосоленый, мусс из пармезана (пармезан, молоко, чеснок, сливки), зеленое масло из петрушки, лук сибует
С цыпленком и грибами	165	6	23,6	10,6	290	Блинчики (яйцо, сахар, молоко, мука пшеничная, соль), начинка (Грибы белые, масло растительное, соль, грибы шампиньоны, сливки 33%, лук репчатый, куриное филе), масло сливочное, помидоры черри, романо, салат лоло росо, салат фриллис, салат корн, салат мангольд
С творогом и моченой вишней	140/50	8,7	22	19,8	311,9	Блинчики (яйцо, сахар, молоко, мука пшеничная, соль, творог, сахар, сметана, ванилин), соус ягодный (малина с/м, клубника с/м, ежевика с/м, сахар песок), сахарная пудра
Творожные сырники с вишневым соусом и сметаной	120/60	8,7	22	19,8	311,9	Сырники(творог, яйцо куриное, мука пшеничная, сахар), масло растительное, пудра сахарная, изюм, соус вишневый (вишня, сахар, корица), сметана, орех кедровый
Домашний творог с ягодами	160	10,9	16,9	11,08	236,83	Творог, сметана, пудра сахарная, груши свежие, банан, киви
Панкейки с ягодным соусом и персиком	80/75	4,6	10	25,9	212,4	Панкейки (масло, молоко, мука, разрыхлитель, сахар, яйцо, соль), голубика, персик, мята, сметана, соус ягодный (малина с/м, клубника с/м, ежевика с/м, сахар песок)
Творожная запеканка со сметаной и черной смородиной	100/60	10,6	12,7	16,9	224,5	Творожная запеканка (творог, сахар, манная крупа, сметана, яйцо), сметана, соус из черной смородины (смородина, вино красное, сахар, крахмал, сок апельсиновый)
Сметана	40	0,1	0,6	0,1	198,86	
Сгущенное молоко	40	7,06	8,33	54,39	310	
Ягодный соус	40	1,4	0,3	21,3	91	Малина с/м, клубника с/м, ежевика с/м, сахар песок
Вишневый джем	35	0,5	0,2	54,3	209,5	
Черничный джем	35	0	0	56	224	
Свежевыжатые соки:						
Ананас	250	1,28	0,64	40,52	150	
Апельсин	250	2,45	0,54	28,06	99	
Яблоко	250	0,78	0,78	22,74	84	
Груша	250	0,85	0,64	27,88	92,78	
Грейпфрут	250	1,67	0,48	19,85	70	
Морковь	250	2,55	0,2	18,23	64	
Сельдерей	250	1,04	0,15	8,47	19,7	
Кофе и горячий шоколад:						
Эспрессо	40	3,5	4,3	14,8	112	Кофе, печенье
Двойной эспрессо	80	3,5	4,3	14,8	112	Кофе, печенье
Ристретто	30	3,5	4,3	14,8	112	Кофе, печенье
Американо	120	3,5	4,3	14,8	112	Кофе, печенье
Двойной Американо	240	3,5	4,3	14,8	112	Кофе, печенье
Капучино	170	3,9	4,5	9,1	92,8	Кофе, печенье, молоко
Мегакапучино	300	2,9	3,3	6,1	65,6	Кофе, печенье, молоко
Раф	170	4,7	11,5	13,7	176,8	Кофе, печенье, сливки
Глясе	200	4,2	10,6	20,1	192,5	Кофе, печенье, мороженое
Латте	220	3,2	3,6	7,9	76,8	Кофе, печенье, молоко
По-ирландски	200	1,1	4,9	8,7	115,5	Кофе, печенье, виски, збитые сливки
Миндальный-кофе-крем	200	2,6	7,1	18,1	167	Кофе, печенье, ликер сливочный, ликер амаретто, мороженое
Холодный кофе	400	2,8	3	3,9	54,2	Кофе, печенье, молоко
Какао	200	5,6	5	9,7	106,5	Какао, молоко, печенье
Горячий шоколад	180	3,7	34,5	31	449,3	Шоколад, сливки, печенье
Чай:						
Ассам	400	0,3	0,1	0,3	3	
Синий Эрл Грей	400	0,4	0,1	0,1	2,5	
Сенча	400	0,3	0,1	0,1	1,8	
Эжемчужина Дракона	400	0,3	0,1	0,1	1,8	
Молочный Улун	400	0,3	0,1	0,1	1,8	

Ромашка и мята	400	0,2	0,1	0,3	2,6	Ромашка цветы,мята
Черный с чабрецом	400	0,3	0,1	0,1	1,9	Чай черный, чабрец свежий
Чай "Имбирный апельсин"	400	0,6	0,2	7,9	35,6	Чай черный, апельсин, имбирь, мед, мята
Чай "Манго-имбирь"	400	0,5	0,5	6,7	30,2	Чай черный, мед, пюре манго, имбирь
Чай "Малина-мята"	400	0,5	0,2	11,7	50,2	Чай черный, малина, мята
Чай "Ягодный жасмин"	400	0,4	0,1	5,8	25,7	Чай зеленый цветок жасмина, клюква, мята, варенье из черной смородины
Лимонады и безалкогольные напитки:						
Гавайская маракуйя	350	0,2	0	15,2	62,1	Сироп маракуйя, лимонный сок, сахарный сироп, содовая, мята
Манго-апельсин	350	0,4	0,1	4,3	19,9	Пюре манго, содовая, мята, лимонный сок
Цитрусовый лимонад	350	0,2	0,1	10,4	42,9	Сок лимона, сок лайма,содовая, мята, сахарный сироп
Лимонад черная смородина-манго	350	0,1	0	6,8	27,8	Содовая, варенье из черной смородины, пюре манго, сок грейпфрутовый, сок лимонный, морс из смородины
Безалкогольный мохито	350	0,1	0	11,6	47,1	Содовая, мята, сок лайма, сироп сахарный
Молочный коктейль	200/35	5	15	15,2	213,6	Молоко, мороженое, взбитые сливки, сироп на выбор
Морс ягодный	250	0,1	0	10,1	40,8	Клюква, сахар, вода

Пищевая и энергетическая ценность ТОРТОВ НА ЗАКАЗ ресторана

Рози Джейн

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда
Морковный торт	1000	382,1	4,6	26,9	30,4	Торт (Бисквит): мука пшеничная, яйцо куриное, масло растительное/оливковое, сахар, соль, морковь свежая, имбирь, корица, разрыхлитель. Крем: сыр кукинг Кремчиз, сыр маскарпоне, сливки 35%, сахарная пудра, ванилин); Украшение: сливки 35%, морковь в сиропе (морковь свежая, сахар, вода питьевая, кардамон, бадьян, гвоздика, апельсин).
Торт "Ямайка"	1000	257	5,2	15,8	23,5	Корж (мука, пудра миндальная, сахар тростниковый, сахар, яйцо куриное, белок куриный, масло спред); Мусс (пюре манго, пюре маракуйя, желатин, белок куриный, сахар, вода питьевая, сливки 35%); Мусс (сахар, пюре кокос, молоко, шоколад темный, желатин, сливки 35%); персик консервированный. Украшение: кумкват, розмарин свежий
Медовый торт	1000	325,0	6,6	8,3	58,5	Корж медовый (мука пшеничная, яйцо куриное, сода, сахар, мед, масло сливочное, коньяк); крем сметанный (сливки 35%, сметана 20%, сахар, мед). : глазурь позолоченная, физалис.
Чизкейк с белым шоколадом	1000	325,0	4,2	24,3	23,5	Торт (Бисквит): мука миндальная, сахар тростниковый, яйцо куриное, белки куриного яйца, масло сливочное, сахар. Сырная масса: сыр Куккинг, крем Чиз, сахарная пудра, шоколад белый, сливки 35%/33%, молоко, сметана, растительные сливки 27%, желатин. Украшение: безе, голубика свежая, декор из шоколада.
Тирамису	1000	314,0	4,6	20,7	28,6	Торт (Печенье савоярди, сироп : кофе эспрессо, сахар,ликер амаретто; Крем: желатин, желток куриный, сахар, сыр маскарпоне, белок куриный; какао) Украшение: шоколадный твиль (глюкоза, сахар, вода, какао, масло спред, мука).
Чизкейк "Нью-Йорк"	1000	293,6	7,1	18,4	24,9	Бисквит: яйцо куриное, сахар, мука, сорбиновая кислота; Крем: сыр кукинг крем чиз, сахар, сливки 35%, яйцо куриное, желтое, лимон. Украшение: гель нейтральный, физалис.
Шоколадный торт с вишней	1000	311,0	4,3	17,5	34,1	Торт (Бисквит шоколадно- вишневый): сахар, сметана, мука, яйцо куриное, масло сливочное, какао, соль, сода, разрыхлитель); Сироп: вишня, сахар, вода, коньяк; Мусс шоколадный: шоколад темный, сливки взбитые, сливки 33%, желток куриного яйца, шоколад молочный, сахар; Гляссаж шоколадный: сахар, вода, глюкоза, какао, сливки 33%, какао масло, желатин. Украшение: соус вишневый с коньяком- вода, сахар, вишня, коньяк, крахмал; глазурь шоколадная.
Торт "Наполеон"	1000	435,5	5,9	31,9	31,2	Тесто слоеное, крем (шоколад белый, сливки 33%, сливки 35%, сливки 27%, желатин), сливки 35%, сливки 27%, шоколад темный.

Сметанник	1000	255,8	5,3	12,2	31,2	Корж: молоко сгущеное, мука, яйцо куриное, сода, какао; Крем: сметана, молоко сгущеное, сливки 35%, загуститель; Украшение: голубика, глюкоза.
"Красный бархат"	1000	414,4	5,3	27,6	36,2	Бисквит: масло спред, сахар, яйцо куриное, масло оливковое, сметана, краситель красный, мука, какао, сода, разрыхлитель, соль; Крем: масло спред, пудра сахарная, сливки 35%, сыр Кукинг кремчиз; Украшение: соус вишневый с коньяком- вода, сахар, вишня, коньяк, крахмал; глазурь шоколадная.