



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 летнего меню ресторана

Рози Джейн

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда
Салаты и холодные закуски:						
Форель горячего копчения:	105/40/40	139,2	9,5	10,2	2,5	Форель с кожей без кости, лимон, соль, перец черный молотый, соус тар тар (майонез, каперсы, укроп, сок лимона, огурец маринованный, соль, перец халапеньо), каперсы гиганские, масло зеленое.
Мясной пате с хрустящей чиабаттой	120/50/40	261,3	10,6	19,1	10,9	Свиная шея, куриная печень, кинза, петрушка, чеснок чищенный, масло растительное, сливки 33 % , бекон, соль, перец черный молотый, фисташки, кориандр молотый, соль нитритная, батон, перец чили.
Салат с хрустящей форелью.	180	183,9	8,4	12,9	8,7	Форель с кожей без кости, лимон, соль, перец черный молотый, мука, яйцо куриное, сухари панко,шпинат,триплекс,руккола,соус крем-чиз (сыр творожный,сметана),семечки подсолнечника,семечки тыквенные,соус имбирный (имбирь,чеснок,соевый соус,уксус винный,масло растительное,сахар),масло оливковое,кабачки,арбузная редька,сок лимона
Зеленый салат с кальмаром	210	70,7	5,8	3,7	3,4	Кабачок, масло оливковое, соль, огурцы свежие, черри, кальмар свежий, микс салата (романа, триплекс, мангольд), масло оливковое, сок апельсина, кунжут ким чи, масло зеленое, соус ореховый (Заправка ореховая, свежий базилик, соевый соус)
Салат из разных томатов с сыром страчателла	220	92,4	3,1	7	4,2	Помидоры черри, помидоры желтые, помидоры, шпинат свежий, заправка цитрон (масло оливковое, соус соевый, мед, сок лимонный, сок имбиря), соль, сыр домашний из чечила, масло зеленое, перец черный молотый.
Супы:						
Окрошка на квасе с языком молодого теленка	340/30	69,1	5	3,7	4	Картофель, редис, лук зеленый, огурцы св, яйцо, говяжий язык, зелень, уксус 9%, квас, горчица русская, сметана
Горячие блюда:						
Рамен с курицей	330	150,6	10	7,8	10	Бульон на рамен (куриная шея, кости мясные, морковь, имбирь свежий, соль, соевый соус, вода, чили перец, перец черный), лапша удон,курица отварная,яйцо, лук зеленый, шпинат,кунжут,масло кунжутное

Запеченый ягненок с пюре из баклажан.	140/130/30	193	10,9	12,1	10,1	Баранина, томат паста, соус кисло сладкий, соевый соус, кинза, перец черный молотый, чеснок свежий, соус чимичури (перец чили, лук репчатый, чеснок, сок лимона, оливковое масло, петрушка, кинза, мята), пюре из баклажана (баклажан, кинза, чеснок, масло оливковое)
Птитим с базиликом и кальмаром гриль	290	209,1	7,9	14,1	12,7	Паста пти тим, шпинатный соус (лук порей, масло оливковое, сливки, шпинат, молоко, бульон куриный), вода, базилик, чеснок, соль, соус сливочный с пармезаном (сыр пармезан, масло сливочное, сливки, мята), масло зеленое, горошек зеленый, кальмар, соль, сок лимона, цветная капуста, масло растительное.
Голень индейки с печеным на гриле картофелем	480/150/30	178,5	7,7	13	7,8	Голень индейки, соль, перец черный молотый, соль нитритная, кориандр зернами, чеснок, перец чили, соус барбекю, картофель отварной, лук маринованный, халапеньо, масло ароматное, лук зеленый, лук фри, сметана
Томленая говядина с картофельным муссом и ароматом трюфеля	360	218,7	13,2	13	10,6	Лопатка говяжья, морковь, чеснок, гвоздика, томатная паста, вино красное, корица, мусс картофельный (картофель, лук репчатый, масло растительное, молоко, соль), бобы эдамаме, горошек зеленый, масло зеленое, масло трюфельное
Десерты:						
Бриошь с кремом из маскарпоне	140/40	320,7	8,9	20,2	25,9	Бриошь, пропитка для бриоши, масло сливочное, тимьян, пекан в карамели, крем маскарпоне, мороженое ликерное, голубика, соус карамель, микрозелень мелисса
Сливовый тарт с мороженым	130/50	215,2	3,6	10,4	26,8	Слива, сахар, пектин, джем сливовый, мука пшеничная, пудра сахарная, пудра миндальная, масло сливочное, соль, яйцо, мороженое ликерное
Шоколадный трайфл с манговым сорбетом	110/40	309,3	4,5	18,3	32	Крем шоколадный (молоко, сливки, шоколад, сахар, желтки), бисквит шоколадный, пекан в карамели, крамбл шоколадный, сорбет манго маракуя