



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 ОСНОВНОГО МЕНЮ ресторана

Рози Джейн

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда
Салаты холодные закуски:						
Креветки на льду с соусом ким-чи	330/40/30	119	14,3	6,2	1,4	Креветки отварные в панцире,соус кимчи+майонез,укроп, лимон
Брускетта с говяжьим языком и свежим шпинатом	210	171,7	5,4	11,3	12,1	Язык говяжий отварной, масло сливочное, огурцы,редис, соус "Ранч" ((сметана, майонез, мед, перец чили маринованный, лук репчатый),шпинат свежий, чеснок, масло оливковое
Паштет из тунца с обжаренным хлебом	120/50	151,5	10,6	6,9	11,7	Тунец консервированный,сметана,помидоры,соус кимчи,яйцо куриное, лук зеленый, перец чили,хлеб льняной, масло сливочное
Перец, запеченный на углях со сливочным сыром	150	104,2	3,4	7,4	6,1	Перец болгарский,шпинат свежий,сыр Пармезан, соус "Сливочный сыр" (сметана,сыр Фета,сыр творожный,базилик свежий,петрушка)
Миндаль копченый						Миндаль,масло,соль
Мясной набор	180	282	18,2	22,1	2,5	Утиная грудка копченая,ростбиф, индейка копченая,помидоры Черри,петрушка,кинза,базилик
Ростбиф из телятины с маринованным луком	100/65	178	10,1	14,5	1,7	Лук репчатый,ростбиф,салат Романо, салат витаминный с двумя видами капусты (Капуста белокачанная,Капуста красная,перец свежий сладкий болгарский,морковь,огурцы свежие,масло растительное,масло оливковое,уксус пищевой 9%,лимон,петрушка)
Рулетки из лосося с сырным муссом	170	204	18,9	12,5	4,3	Лук зеленый,рулетик из лосося (лосось слабосоленый, сыр Фета,сыр творожный Креметте,сметана,петрушка),кресс салат,перец болгарский
Салат из томатов с козьим сыром	280	100	1,8	8,5	3,6	Помидоры, лук репчатый красный, масло оливковое, соль морская, сыр козий, сметана, кинза, салат мангольд
Салат "Оливье" с говяжьим языком	180	280	9,7	23,8	6,3	Яйцо, картофель отварной, морковь отварная, горошек консервированный, огурцы маринованные, лук зеленый, майонез, язык отварной, соус соевый, чеснок, картофель пай, салат Корн, перец болгарский, масло оливковое
Стейк-салат	220	5	17	4,4	191,2	Говядина диафрагма,мангольд, романо,помидоры, лук репчатый,грано подано, заправка из вяленых помидоров (помидоры, чеснок,масло оливковое,тимьян,розмарин,базилик,уксус бальзамический)картофель мини отварной
Копченый палтус с картофелем и помидорами	240	163	5	11,4	9,5	Палтус копченый, помидоры, картофель мини отварной, майонез, яйцо, лук зеленый, салат Корн, заправка цитрон (масло оливковое, соус соевый, мед, сок лимонный, сок имбиря)
Карпаччо из авокадо с креветками и соусом шисо	190	235	8,5	8,9	30,2	Авокадо,помидоры,лимонный сок,оливковое масло,креветки тигровые, чеснок, соус "Шисо" (соус соевый,сок лайма,майонез,мед,мисо паста,масло кунжутное,перец чили,чеснок,соус мирин)
Нисуаз с тунцом	210	126	8,7	7,6	5,1	Микс салатов (мангольд, корн, романо), картофель мини отварной, масло оливковое, помидоры Черри, Тунец, яйцо перепелиное, масло оливковое салатное, Заправка цитрон (масло оливковое, соус соевый, мед, сок лимонный, сок имбиря), фасоль стручковая
Цезарь с цыпленком су-вид	250	320	10,1	27,8	8,6	Бекон, куриное филе, салат Романо, помидоры Черри, гренки, соус Цезарь (сметана, майонез, петрушка, каперсы, сыр пармезан, чеснок, сок лимонный) сыр Пармезан, яйцо перепелиное
Сом горячего копчения	600	114	17,5	4,9	1,2	Сом, соль,перец
Спинка сельди с картофелем	100/170	159	8	8,5	12,5	Сельдь филе, картофель отварной, лук репчатый красный, масло сливочное, укроп, петрушка, лук зеленый, гренки из бродинского хлеба
Сырное ассорти	280/50	313	12,8	20,8	20,0	Козий сыр,пармезан,камамбер, дор блю, копченый миндаль,виноград,крекер,мед
Биф Таргар	130/30	145	13,7	5,3	11	Говядина вырезка, кетчуп, соус ворчестерский, горчица дижонская, заправка цитрон (масло оливковое, соус соевый, мед, сок лимонный, сок имбиря), каперсы, перец чили, перец маринованный пеперони, лук репчатый красный, лук зеленый, гренки из бродинского хлеба, салат Корн, масло оливковое

Форшмак из сельди	100/60	310	11,8	16,1	30,8	Форшмак из сельди (сельдь, яблоко, лук зеленый, масло сливочное, масло оливковое), гренки из бродинского хлеба, лук зеленый, укроп, лук фри, перец чили
Горячие закуски:						
Гренки ржаные	120/60	346	9,3	12,2	52,4	Гренки из бродинского хлеба, масло растительное, масло сливочное, чеснок, соус Сметана+майонез,
Крылья барбекю	400	230	20,8	10,4	13,1	Крылья, крахмал, соус Барбекю, лук зеленый, перец чили
Кольца кальмаров с острым соусом Ким-чи	140/50	404	12,6	34,4	11,6	Кальмары, мука, кляр: мука, пиво, яйца, лимонный сок, паприка, соус "Табаско", соус соевый; лимон, зелень, соус Ким-чи
Куриные пальчики в фирменном соусе	280	255	9,2	8,7	36,8	Куриные пальчики (куриное филе, сухари панировочные, яйцо, мука), соус «Фирменный»(соус тириакки, виски, соус барбекю, соус красный дьявол, перец пеперони), кинза, кунжут, перец чили
Мини-чебуреки с бараниной и кинзой	190/55	205	8,6	15	8,6	Мини чебуреки (тесто гедза, баранина, помидоры, кинза, чеснок, перец чили), соус (лук зеленый, сметана, соль, перец), лук зеленый
Beer basket	295/50	357	15,6	21,6	25,3	Гренки из бродинского хлеба, гренки из чудовского хлеба, сырные шарики, чикен болы, картофельные чипсы, лук зеленый, соус кимчи, майонез
Сырные шарики	135/35	598	25,2	49	13,9	Сырные шарики (сыр моцарелла, яйцо, мука, сметана), соус сливочный (сметана, сливочный сыр, соус табаско, чеснок), лук зеленый
Фиш & Чипс	170/90/50	125	5,3	6,6	10,7	Треска, кляр (крахмал, мука, вода, соль, перец), картофель фри, соус Гар-гар (майонез, огурцы маринованные, каперсы,
Чикен-болл с пряным соусом Мацони	290/55	220	14,9	13,9	8,4	Чикен боллы (куриные окорочка, сухари, яйцо, мука), соус (лук зеленый, сметана, соль, перец)
Горячие блюда:						
Говяжья вырезка с картофелем на гриле и соусом из белых грибов	180/110/60	247	12,0	18,2	9,5	Говяжья вырезка,картофель отварное,розмарин,тимьян,соус белые грибы (сливки,розмарин, белые грибы,масло растительное)
Свинные колбаски с сыром	130/170/35	569	20,8	50	9	Колбаски свиные, масло растительное, картофельное пюре, соус Деми Глас, картофель пай, петрушка, укроп, перец чили, горчица зернистая
Говяжьи колбаски	160/175/40	202	5,4	16,4	7,4	Колбаски говяжьи, Хашбраунс (картофельные оладьи), Горчица зернистая, салат из помидор с красным луком, петрушка, перец чили
Куриная грудка горячего копчения с картофелем и грибами	160/120/50	172	8,5	9,8	12,2	Куриная грудка, картофель отварной, лук репчатый, вешенки,чеснок, перец халапеньо,огурцы свежие
Каре молодого барашка	260/20/50	294	17,5	24,8	0,3	Корейка барашка, ароматное масло, масло с чесноком и чили, соус Томатный (кетчуп, томатная паста, чеснок, петрушка, лук, чеснок), масло оливковое
Свинная корейка на кости	300/50/20	300	11,3	26,2	4,4	Свинина корейка, масло растительное, лук репчатый, перец чили, лук репчатый красный, соус Томатный (кетчуп, томатная паста, чеснок, петрушка, лук, чеснок)
Теплый ростбиф с соусом из трав	200/15	260	22,4	18,2	1,6	Ростбиф из телятины, соус из вяленых томатов с петрушкой (томаты, петрушка, масло сливочное, тимьян, чеснок, масло растительное)
Свинные ребра в соусе BBQ	320	326	15,6	27,9	3	Ребра свиные, соус Барбекю, укроп, петрушка, соль морская, перец розовый горошком
Рубленые котлеты из барашка	220	274,2	14,9	23,5	0,7	Фарш рубленный баранина, лук репчатый, кинза листья, сыр Гауда,перец чили
Стейк Рибай	300/20/50	140	18	6,4	2,5	Говядина мраморная Рибай, горчица дижонская, розмарин, ароматное масло, тимьян, соус Томатный (кетчуп, томатная паста, чеснок, петрушка, лук, чеснок),масло сливочное,петрушка
Филе миньон с карамелизированными овощами	210	414	16,1	32,1	15,6	Вырезка говяжья, Овощи карамелизированные (лук шалот, морковь, кабачки, сахар, масло сливочное), соус Деми Глас, масло сливочное, масло трюфельное, кресс салат
Бефстроганов с лесными грибами и картофельным пюре	200/180	9	9,0	11,6	165,4	Говядина вырезка, сливки 33%, соус мясной демиглас, лук репчатый, подосиновики,белые грибы, опята,масло трюфельное, клюква, картофельное пюре
Стейк "Мачете" с соусом чимичурри	200/50	18	34,7	2,0	392,8	Говядина диафрагма тонкая, соус чимичурри (перец чили,лук репчатый,чеснок,сок лимона,оливковое масло,петрушка,кинза,мята), укроп, петрушка
Чизбургер	295/50/65	294	10,4	16,7	24,6	Булочка для бургера, соус Ранч (сметана, майонез, мед, лук репчатый, перец пеперони), кетчуп, салат Романо, помидоры, фарш рубленный Говядина, масло растительное, бекон, масло сливочное, сыр Чеддер, лук маринованный, картофель фри
Говяжьи щечки с пюре	140/260	296	12,1	23,5	8,5	Говяжья Щечки, соус Деми Глас, картофельное пюре, сливки, масло сливочное, укроп, петрушка, базилик свежий, масло оливковое, томаты вяленые
Мидии в томатном соусе	410/70	152	7,8	9,3	9,4	Мидии в двух раковинах, чеснок свежий, тимьян, масло оливковое, вино белое, помидоры Черри, соус томатный (томат прунто, базилик, чеснок, тимьян, масло оливковое), масло сливочное, базилик свежий, чабатта
Мидии в сливочном соусе	390/70	237	9,4	18,5	8,5	Мидии в двух раковинах, чеснок сливки,белое вино масло оливковое, масло сливочное, базилик свежий, чабатта, сыр Рокфор
Стейк из лосося с горошком	190/95/10	386	16,4	32,9	4,9	Лосось, чеснок свежий, масло сливочное, масло оливковое, тимьян, горошек зеленый, соус на лосося (сыр пармезан, масло сливочное, сливки, мята), кресс салат

Стейк из палтуса с поре	100/55	376	16,5	32,5	4,2	Палтус, соус на филе палтуса (лук порей, масло оливковое, сливки, шпинат, молоко, бульон куриный), чеснок свежий, масло сливочное, тимьян, масло оливковое, томаты вяленые, базилик свежий
Кассероль с морской рыбой	410	225	9,8	19,1	4	Лосось, палтус, мидии, креветки тигровые, перец болгарский свежий, цуккини, лук репчатый, вино белое сухое, сливки, чеснок, масло растительное, эстрагон, помидоры
Сибас с картофелем и черри	335	175	19,3	8,7	4,6	Картофель, помидоры черри, оливковое масло, сибас, вино белое, бульон рыбный, масло сливочное
Тигровые креветки на гриле с соусом Ранч	140/100/50	217	17,3	15,2	2,9	Креветки тигровые, вино белое, чеснок, масло растительное, соус Ранч (сметана, майонез, мед, лук, перец переперони), лук зеленый, картофель в мундире запеченный, кресс салат
Гарниры:						
Картофель жареный с белыми грибами	240	153	1,9	12,2	9,1	Картофель свежий, масло растительное, лук репчатый, грибы белые, чеснок, лук зеленый
Салат из помидоров с красным луком	170	108	10,7	7,2		Помидоры, лук репчатый красный, масло растительное, уксус винный
Овощи на гриле	190	200	3	15,7	14,5	Перец болгарский, кабачки, кукуруза в початках, картофель, розмарин свежий, лук репчатый красный, тимьян, петрушка
Картофель фри	150	211	3	12,2	21,9	Картофель фри с/м, фритюрный жир
Картофельное пюре с луком фри	250	169,98	3,37	11,83	13,27	Картофельное пюре, масло сливочное, лук репчатый, мука пшеничная, жир фритюрный
Хашбраун	150	177	4,3	9,8	17,1	Картофель, лук, растительное масло, рисовый крахмал, соль
Супы:						
Солянка из трех видов рыб	300/40	88	5,2	5,5	4,4	Треска, палтус, лосось, лук репчатый, масло растительное, морковь свежая, каперсы консервированные, маслины, огурцы консервированные, томат паста, масло сливочное, сахар песок, лук зеленый, укроп, петрушка, сметана
Суп гуляш с говядиной и паприкой	300	120	9,2	4,8	10,7	Говядина, масло растительное, лук репчатый, масло сливочное, перец болгарский, картофель свежий, томат паста, чеснок свежий
Легкий бульон с куриной ножкой и домашней лапшой	350	65	1,4	2,9	8,1	Бульон куриный, лапша, лук, морковь, куриная ножка
Ароматная уха из белорыбицы	350	86	4,8	5,1	5,5	Лосось, треска, палтус, лук репчатый, лук порей, помидоры, лук зеленый
Наваристая грибница из подосиновиков	300/40/30	7	9,9	10,2	156,4	Подосиновики, картофель, лук, сметана, лук зеленый, хлеб ремесленный
Десерты:						
Тирамису	160	352	5,9	22,1	35,3	Бисквит белый, крем тирамису (сыр сливочный, сахар, сливки, яйцо, желатин), печенье савоярди, кофе, сливки взбитые, какао, сахарная пудра, мята свежая
Шоколадный фондан с ванильным мороженым	80/65/30	264	3,1	10,2	40	шоколадный фондан (шоколад, яйцо, сахар, масло сливочное, мука), соус ванильный (сахар, молоко, ванилин, яйцо, крахмал), крем бланш шоколадный, мята свежая, соус ягодный (крахмал, сахар, клубника, ежевика, малина)
Черемуховый медовик	160	4,6	17,2	26,9	280,8	Медовик черемуховый, крем сметанный, персик консервированный, фисташки, клубника сублимированная
Домашнее сливочное мороженое	150/30	215	1,9	9,4	32,5	Мороженое ванильное, варенье в ассортименте
Яблочный штрудель	140/40/60	217	4	8	34	Штрудель с яблоками: мука пшеничная, соль, масло растительное, яблоки, изюм, сахар, грецкий орех, корица, сахарная пудра; соус "Ванильный": сахар, молоко, ванилин, яйцо, крахмал; сахарная пудра, мороженое, мята

Пищевая и энергетическая ценность ДЕТСКОГО МЕНЮ ресторана

Рози Джейн

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Состав блюда
Салат из овощей	100	53,24	1,23	4,04	4,08	Огурцы свежие, помидоры свежие, соль, сметана или масло растительное
Оливье	100	135,39	8,29	9,4	5,4	Ветчина, яйцо куриное, горошек консервированный, картофель, огурцы св, сметана, соль, зелень петрушки
Салат с морковью и яблоками	100	87,62	1,11	5,1	11,6	Яблоки св, морковь св, сахар песок, сметана
Крем -суп из лесных грибов	200/30	263,06	8,46	19,21	14,69	Подосиновики с/м, шампиньоны, масло сливочное, масло растительное, соль, перец черный молотый, картофель свежий, лук репчатый, лавровый лист, сливки 33%, гренки пшеничные
Бульон куриный с букочками	200	95,53	10,92	4,39	3,58	Куриный бульон, куриное филе, макароны, вода
Лосось паровой	120/50	109,95	15,37	4,43	2,54	Кижуч филе, соль, огурцы св
Пельмени мясные	170/30	211,64	9,89	11,57	17,57	Пельмени мясные (тесто, фарш (свинина, говядина), соль, перец черный, лавровый лист, вода, сметана)
Куриные нагетсы	120/50	365,56	14,24	28,09	14,58	Куриное филе, панировка сухарная, мука, соль, перец, яйцо, жир фритюрный, соус сметана+ майонез
Шашлык из курицы	120/50	176,1	13,7	12,61	2,81	Куриное филе, соль, масло растительное, помидоры черри, огурцы св
Спагетти с сыром	100	379,41	10,05	27,81	23,41	Спагетти, соль, масло растительное, сыр моцарелла пиццерийная, масло сливочное
Картофель фри	100/50	208,84	2,69	11,4	23,48	Картофель с/м, соль, жир фритюрный, кетчуп
Картофельное пюре	100/30	84,52	2,55	4,49	9,06	Картофель, молоко, соль, масло сливочное, огурцы св

Салат фруктовый	100	101,4	1,14	4,27	17,26	Груши, киви, виноград, сметана, сахарная пудра
-----------------	-----	-------	------	------	-------	--

Пищевая и энергетическая ценность МЕНЮ ЗАВТРАКОВ ресторана

Рози Джейн

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда
Английский завтрак: яичница, колбаска, бекон, томаты под сыром, сырный соус	245	251	10,4	19,4	9	Яйцо куриное, масло растительное, помидоры, сыр "Сметанковый", бекон х/к, баварские колбаски, фасоль консервированная, хлеб тостерный
Клуб сэндвич	480	217	7,5	11,9	20,4	Хлеб тостерный, соус ранч (Сметана, майонез, соль, мед, лук репчатый, перец перерони), салат айсберг, сыр "Сметанковый", филе индейки копченое, помидоры, огурцы, кетчуп, картофель фри.
Овсяная каша с маслом	185	195	5,81	8,5	25,41	Овсяные хлопья "Геркулес", молоко, масло сливочное, соль, сахар
Пшеничная каша с курагой	200	196	4,2	7,2	27,4	Крупа пшеничная, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное, мята свежая, курага
Рисовая каша с черничным джемом	200	240	4,7	11,5	29,8	Крупа рис, молоко, масло сливочное, соль, сахар, мята свежая, черничный джем
Пара сэндвичей с маслом и сыром	85	312	8,3	23,22	21,56	Батон, сливочное масло, сыр "Сметанковый", петрушка
Пара сэндвичей с сыром и ветчиной	120	282	10,23	20,58	17,25	Батон, сливочное масло, сыр "Сметанковый", ветчина, петрушка
Пара сэндвичей с лососем и сливочным сыром	130	192	11,17	11,02	14,58	Батон, сливочный сыр, сметана, лосось слабосоленый, укроп
Яичница из 3 яиц	155	179	8,1	13,3	7,43	Яйцо куриное, соль, перец черный молотый, масло растительное, петрушка, кресс салат
Омлет из 3 яиц со сметанковым сыром	155/30	218	10,9	18,9	0,8	Яйцо куриное, вода, соль, перец черный молотый, масло растительное, сыр "Сметанковый", масло оливковое, лимонный сок, помидоры черри, салат романо, салат лоло росо, салат фриллис, салат корн, салат мангольд
Омлет из 3 яиц	155	145	5,7	13,2	0,8	Яйцо куриное, вода, соль, перец черный молотый, масло растительное, масло оливковое, лимонный сок, помидоры черри, салат романо, салат лоло росо, салат фриллис, салат корн, салат мангольд
колбаски баварские	50	232	13	20	0	
ветчина	30	273	22,15	20,48	0	
бекон	30	416	12,61	40,13	1,02	
перец болгарский	40	24	1,27	0,1	6,66	
лук репчатый	20	38	1,37	0,2	10,98	
томаты	35	20	1,08	0,2	5,1	
"Сметанковый" сыр	40	330	25	26	0	
Яйцо бенедикт с беконом	140	338	12,5	25,7	14,8	Яйцо куриное, масло растительное, хлеб тостерный, бекон, соус голландский (Яйцо куриное, масло сливочное, вино белое, уксус винный, соль), кресс салат
Яйцо бенедикт с лососем	150	282	15,5	18,2	14,8	Яйцо куриное, масло растительное, хлеб тостерный, лосось слабосоленый, соус голландский (Яйцо куриное, масло сливочное, вино белое, уксус винный, соль), кресс салат
С тушеными телячьими щечками	170	238	6	16,2	16,8	Блинчики (яйцо, сахар, молоко, мука пшеничная, соль), фарш (Лук репчатый очищенный, масло растительное, говядина шеки, чеснок свежий, тимьян свежий, масло оливковое, масло сливочное, морковь свежая, вино красное), масло растительное, помидоры черри, масло сливочное, романо, салат лоло росо, салат фриллис, салат корн, салат мангольд
С ветчиной и сыром	150/45	161	7,3	11,6	6,7	Блинчики (яйцо, сахар, молоко, мука пшеничная, соль), сыр плавленый, ветчина, масло сливочное, помидоры черри, романо, салат лоло росо, салат фриллис, салат корн, салат мангольд
С цыпленком и грибами	165	290	6	23,6	10,6	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 лососем и соусом "крем-чиз"	120/30	214	10	13,5	12,9	Блинчики (яйцо, сахар, молоко, мука пшеничная, соль), масло сливочное, лосось слабой соли, сыр творожный, орегано, лимон, укроп
С творогом	170	260	11,2	13,6	23,6	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
Блинчики	105	253	7,22	14,53	24,16	Блинчики: яйцо, сахар, молоко, мука пшеничная, соль
Творожные сырники	130	292	21,43	10,13	29,1	Сырники (творог, яйцо куриное, мука пшеничная, сахар), масло растительное, пудра сахарная, изюм, мята свежая
Пышные оладьи	105	387	6,84	18,79	49,29	Оладьи (яйцо, сахар, разрыхлитель, соль, мука пшеничная, молоко, сметана), соус ягодный (Малина с/м, клубника с/м, ежевика с/м, сахар песок), масло растительное, медовые соты, пудра сахарная, мед
Греческий йогурт	140	77	3,8	3,81	7,3	сметана, молоко
Домашний творог с ягодами	160	237	10,9	16,9	11,08	творог, сметана, пудра сахарная, груши свежие, банан, киви

Сметана	50	199	2,45	19,6	3,33	
Сгущеное молоко	50	310	7,06	8,33	54,39	
Ягодный соус	60	91	1,4	0,3	21,3	Малина с/м, клубника с/м, ежевика с/м, сахар песок
Вишневый джем	35	210	0,5	0,2	54,3	
Черничный джем	35	224	0	0	56	
Свежевыжатые соки:						
Ананас	250	150	1,28	0,64	40,52	
Апельсин	250	99	2,45	0,54	28,06	
Яблоко	250	84	0,78	0,78	22,74	
Груша	250	93	0,85	0,64	27,88	
Грейпфрут	250	70	1,67	0,48	19,85	
Морковь	250	64	2,55	0,2	18,23	
Сельдерей	250	20	1,04	0,15	8,47	

**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 мараккуя, 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: бeze, 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.
Сметаник	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 Куккинг кремчиз; Украшение: соус вишневый с коньяком- вода, сахар, вишня, коньяк, крахмал; глазурь шоколадная.