



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 ОСЕННЕГО МЕНЮ ресторана

Рози Джейн

Наименование блюда	Выход блюда, г	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Калорийность, ккал.	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Салаты и холодные закуски:						
Грузди с молодым картофелем и укропным маслом	180	2,4	10	6,4	152	Грузди соленые, картофель отварной, сметана, масло растительное, чеснок, укроп, лук
Хрустящие сырны палочки с халапеньо и соусом из аджики	180/50	3,5	2,5	4,4	54	Тесто фило, сыр гауда, сыр сулугуни, сметана, яйцо, мука, перец халапеньо, чеснок, соус аджика (сметана, аджика, кинза, масло растительное, чеснок), лук зеелный
Разные соленья в пряном рассоле	250	1,3	3	7,3	62	Помидоры консервированные, черемша соленая, огурцы консервированные, перец пеперони маринованной, перец халапеньо
Карпачо из пиканьи с выдержанным чеддером и с Песто из руколы.	140	12,4	21,9	0,6	249	Говядина трай тип, заправка свежий базилик (базилик, сахар, соль, уксус белый винный, масло оливковое), салат мангольд, чеддер выдержанный
Супы:						
Черная грибница с маслятами и ремесленным хлебом.	300/50/50	2,6	6,6	7,7	100	Грибы подосиновики жареные, лук репчатый, грибы белые свежие, бульон куриный, картофель, сметана, масло сливочное, лук зеленый, хлеб ремесленный
Горячие блюда:						
Сибас в белом вине с вонголе и овощами	290	7,5	4,6	2,8	83	Сибас, белое вино, масло растительное, масло сливочное, помидоры, помидоры черри, кабачки, чеснок, оливки, лук зеленый, бобы эдамаме, шпинат свежий,
Пельмени из мраморной говядины в ароматном бульоне	300	5,7	6,9	1,2	89	Пельмени (тесто гедзе, говядина, петрушка, лук, соус устричный), бульон мясной, лук зеленый
Флэт айрон стейк с перечным соусом пастой ратиатори	80/200/40	17,7	21,4	35,3	405	Говядина трай тип, лук, маслята, вино белое, сливки, масло растительное, аджика, соус перечный (соус деми глас мясной, лук, чеснок, масло растительное, сахар, виски, сливки, масло сливочное)