



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 ПОСТНОГО МЕНЮ

ресторана Розы Джейн

Наименование блюда	Выход блюда, г	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Салаты и холодные закуски:						
Хрустящие баклажаны в сычуанском соусе и арахисе ким чи	230	1,3	0,7	22,6	102	Баклажаны, крахмал, помидоры черри, соус сычуанский (соус сальса, соус чили, соус шрирача), арахис
Печеные перцы с томатами и кремом из тофу	210	1,4	5,1	6,8	79	Перец, помидоры, помидоры черри, оливки, крем из тофу (аджика, кинза, тофу, соус соевый, чеснок, имбирь, перец чили, лимонный сок, масло оливковое ,масло растительное), заправка цитрон (масло оливковое, мед, имбирь, лимонный сок, соевый соус)
Авокадо с эдамаме, киви и зеленью	230	2,7	5,5	9	98	Авокадо, огурцы свежие, киви, салат триплекс, бобы эдамаме, сок лимонный, масло оливковое, заправка (соус хойсин, масло растительное, сок лайма)
Супы:						
Рассольник с грибами и ремесленным хлебом	300\50	10,8	8,8	18,4	196	Бульон овощной, крупа перловая, лук, морковь, масло раст, грибы белые с/м, огурцы маринованные, соль, перец черн, лавровый лист, заправка "зеленая", лук зеленый
Горячие блюда:						
Вареники с картофелем,грибной икрой и трюфельным маслом	310	5,4	4,6	25,5	165	Тесто пельменное, начинка картофельная (картофель, лук, шампиньоны, подосновики, масло растительное), шампиньоны жареные, лук сибулет, масло трюфельное
Паста ризони с лесными грибами и трюфельным маслом	280	9,8	8,1	28,2	225	Паста ризони, грибы белые, подосиновики, маслята, лук репчатый, масло растительное, аджика, сахар, чеснок
Овощи по сицилийски в соусе из томатов и эстрагоны	260/50	1,8	3,9	11,3	88	Кабачок, заправка свежий базилик (базилик свежий, масло оливковое, чеснок), ккаперсы, оливки ,помидоры, сок лимонный, сахар, хлеб ремесленный, чеснок, эстрагон
Жаренка с грибами и домашними соленьями	180/120	3	4,4	15	112	Картофель, шампиньоны, лук маринованный (уксус, сахар, соль, масло растительное), огурцы консервированные, лук зеленый, пеперони маринованный
Десерты:						

Шоколадно-трюфельный торт	130	4,2	22,1	49,2	412	Бисквит(молоко соевое, мука пшеничная, шоколад, масло оливковое, сахар, какао, разрыхлитель, лимонный сок), крем (шоколад, вода, чай эрл грей), прослойка (пюре апельсин, сахар, агар-агар, глюкоза, пектин, имбирь корень), апельсиновый цукаты, шоколадная стружка
Банановый торт	130	4,8	21,9	21,2	301	Торт банановый корж (финики, кокосовая стружка, фундук, крем банановый (банан, кешью, масло кокосовое, глюкоза, лимонный сок, агар-агар), крем малиновый (малина, клубника, орех кешью, масло кокосовое, агар-агар, глюкоза), начинка манго-маракуйя (пюре манго, пюре маракуйя, персик консервированный, глюкоза, агар-агар), голубика, мята свежая.