

Составлен на основании тех. карты и справочника пищевой ценности продукта

Ресторан «Рози Джейн»

1. Перечень услуг и условия их оказания:

Ресторан «Рози Дженй» 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 "СЕЗОН ЛИСИЧЕК"

ресторана Рози Джейн

Наименование блюда	Выход блюда, г	Белки,	Жиры,	Углево-	Калорий- ность,						
		г. г. ды, г.			ккал.	Cooras Eurova					
Завтраки:	Содержание в 100 г. блюда										
Омлет с лисичками и сливочным сыром	220	10,55	21,24	1,71	240	Яйцо, лисички, масло растительное, икра грибная (шампиньоны, масло растительное, соль, перец), микс салатов (триплекс, романо, мангольд), огурцы, микрозелень, лук зеленый, масло оливковое					
Яйцо "Бенедикт" с беконом и лисичками	250	17,38	42,24	21,32	535	Яйцо, булочка, соус Кремчиз с грибной икрой (творожный сыр, сметана, шампиньоны), лисички, бекон, соус Голландский (яйцо, уксус белый винный, масло сливочное, вино белое), икра грибная (шампиньоны, масло растительное, соль, перец), микрозелень, лук зеленый, масло зеленое из петрушки (петрушка, масло растительное)					
Салаты:											
Брускетта со сливочной грибной икрой и маринованными лисичками	180	3,27	11,09	12,02	161	Хлеб ремесленный, масло сливочное, икра грибная (шампиньоны, масло растительное, соль, перец), лисички, салат мангольд, шпинат свежий, микрозелень редис, масло зеленое из петрушки (масло растительное, петрушка)					
Маринованные лисички с теплым картофелем	180	2,2	3	9	72	Лисички маринованные (вода, соль, сахар, укроп, перец, чеснок), картофель, сметана , лук, укроп					
Супы:											
Крем-суп из лисичек с муссом из печеного чеснока	250	10,99	38,19	8,81	432	Лисички, лук, картофель, сливки, икра грибная (шампиньоны, масло растительное, соль, перец), соус из печеного чеснока (сливки, молоко, сыр чеддер, чеснок)					
Горячие блюда:											
Бургер с куриным филе и соте из лисичек	300/60/5 0	29,73	30,25	38,51	546	Булочка, куриное филе, сыр Гауда, лисички, сливки, масло ароматное (масло растительное, масло оливковое, тимьян, розмарин, чеснок), бекон, огурцы консервированные, картофель фри, кетчуп					

Молодой картофель с лесными грибами и домашним сыром	260	1,8	11,79	10,78	156	Картофель, лисички, масло сливочное, сыр домашний (сыр сулугини, сливки), трюфельное масло, укроп
Стейк Diane со сливочным соусом из лисичек	290	29,73	30,35	38,51	546	Говядина вырезка, масло ароматное (масло растительное, масло оливковое, тимьян, розмарин, чеснок), масло сливочное, соус демиглас (кости говяжьи, красное вино, лук, морковь, томатная паста).