



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:

Пищевая и энергетическая ценность ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ (с 21.11.2022 по 02.12.2022) ресторана Рози Джейн

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда
Салаты и холодные закуски:						
"Сельдь под шубой"	150	21,72	3,74	8,19	243,19	Сельдь с/с, лук репчатый, картофель, морковь, свекла, майонез, лук зеленый
Зеленый салат из овощей с киви и тыквенными семечками	150	1,6	2,8	6,7	61	Кабуста белокочанная, фасоль стручковая, огурцы, киви, салат триплекс, тыквенные семечки, заправка цитрон (соевый соус, мед, масло оливковое, лимонный сок, имбирь)
Салат с копченой курицей, кукурузой и сладким перцем	150	3,6	17,2	5,1	184	Копченая куриная грудка, салат Айсберг, кукуруза консервированная, огурцы свежие, перец болгарский, масло растительное, соус Айоли (масло растительное, картофель, чеснок)
Салат полянка с куриной грудкой	150	20,39	10,49	6,18	250,18	Шампиньоны, куриное филе, сыр гауда, яйцо куриное, картофель, огурцы маринованные, укроп, соль, перец черный молотый, майонез, масло растительное
Супы:						
Борщ с салом и чесночной булочкой	230/50/30	3,9	8,4	9,7	133	Говядина, бульон мясной, свекла, морковь, лук репчатый, томат-паста, капуста, картофель, чеснок, уксус, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия, инозинат натрия), мальтодекстрин, сахар, растительный жир, ароматизаторы, краситель сахарный коллер, перец душистый, лавровый лист, сметана, зелень, булочка, сало, салат
Бульон с куриным филе и лапшой	250	9,0	8,9	3,9	130	Лапша, куриное филе, яйцо куриное, куриный бульон, зелень петрушки
Суп-гуляш с мясными фрикадельками	250	3,7	4,5	6,4	82	Бульон мясной, перец болгарский, лук, картофель, томат паста, паприка, мука, фрикадельки мясные (куриные окорочка, говядина, лук репчатый), лавровый лист, майоран сухой, перец душистый.
Крем-суп из овощей с гренками	250/20	3,8	8,3	21,1	174	Лук репчатый, масло растительное, морковь свежая, картофель свежий, бульон куриный, томат паста, соль, перец, молоко, сливки 33%, чеснок, масло растительное, редис, гренки пшеничные, зелень петрушки
Горячие блюда:						
Мясные котлетки	130	19,5	32	7,4	397	Свинина шея, куриные окорочка, молоко, батон, лук репчатый
Куриная печень, томленая с грибами в сливочно-горчичном соусе	140	20,2	24,7	12,1	351	Печень куриная, лук репчатый, шампиньоны, сливки, кинза, мука
Кальмары жареные на гриле с помидорами	100/50	14,93	4,3	1,85	104	кальмары, помидоры свежие, зелень петрушки, чеснок св, соль, перец черн, масло растительное

Свинья шея,приготовленная по-деревенски	130	15,9	56	8,8	603	свинина шея, горчица зернистая, мед, соль, перец черный, растительное масло
Гарниры:						
Пюре картофельное с луком фри	150/10	3,4	11,8	13,3	170	Картофельное пюре, масло сливочное, лук репчатый, мука пшеничная, жир фритюрный
Картофельные дольки, запеченные со специями	150	2,4	3,5	17,7	116	Картофель, чеснок, паприка, тимьян, майоран
Спагетти с сыром и соусом песто	140	5,1	6,0	16,2	142	Спагетти, соус песто (петрушка,масло оливковое,лимон,чеснок свежий,сыр Пармезан,уксус винный),сыр пармезан
Рататуй из сезонных овощей	140	1,1	14,4	8,1	167	Тыква,кабачки,перец болгарский,лук репчатый,помидоры, фасоль стручковая,томатная паста, петрушка
Специальное предложение:						
Бефстроганов с лесными грибами и картофельным пюре	110/130	7	5,5	11,4	123	Говядина вырезка,лук,опята,сливки 33%, картофельное пюре, клюква,укроп
Люля-кебаб из баранины с салатом	100/100/30	12,5	15,6	8	223	Люля(ягненок корейка, куриный окорочок, соль, перец, лук репчатый, масло растительное), соус томатный(томат паста, вода, соль, сахар, укроп, чеснок),помидоры,лук красный
Десерты:						
Пирожное "Черный лес"	95	3,4	11,4	35,9	350	Бисквит шоколадно-вишневый,соус вишня с коньяком,сливки взбитые,какао
Муравейник с грецким орехом	80	7,5	25,9	37,7	414	Тесто песочное (мука,масло сливочное,сахар,яйцо),крем на муравейник (масло сливочное,сыр творожный,сгущенка вареная),грецкий орех,мак
Торт Чизкейк	110	5,4	24,2	24,8	338	Крекер,масло сливочное,сыр сливочный,сахар,яйцо куриное,лимон,сливки,сметана
Напитки:						
Морс ягодный	250	21,38	0,08	0,03	5,97	Клюква, сахар песок, вода
Морс смородиновый с мятой	250	38	0,1	0,03	9,6	Вода, смородина, сахар, апельсин, мята
Лимонад Земляника-Ананас	250	34	0,3	0,1	7,8	Содовая, сахарный синоп, лимонный сок, основа для лимонадов
Лимонад Гранат-Смородина	250	34	0,3	0,1	7,8	Содовая, сахарный синоп, лимонный сок, основа для лимонадов