



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 осеннего меню ресторана**

**Рози Джейн**

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда
<b>Салаты и холодные закуски:</b>						
Форшмак из свеклы с постным майонезом и фруктовым хлебом	160	4,4	8,9	31,5	227,5	Свекла, чеснок, соус орехово-кунжутный, базилик свежий, масло оливковое, салат мангольд, кедровый орех, майонез постный, фруктовый хлеб (изюм, курага, фундук, яблоки, сахар, мука, арахис, корица)
Карпаччо из разных томатов	210	1,7	12,5	9,5	156,7	Помидоры розовые, помидоры желтые, соус наршараб, семечки подсолнечника, семечки тыквенные, заправка свежий базилик (базилик, уксус винный, чеснок, масло оливковое), соус кимчи, салат триплекс, салат мангольд, соус тофу (сыр тофу, чеснок, лимонный сок, масло оливковое, масло растительное, лимонный сок, имбирь, соевый соус, соус мирин, перец чили)
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)
<b>Супы:</b>						
Наваристая грибница из подосиновиков	350/50/30	2,4	9	8,1	123,3	Подосиновики, картофель, лук, постный майонез, лук зеленый, хлеб ремесленный
<b>Горячие блюда:</b>						
Вареники с картофелем, грибной икрой и трюфельным маслом	290	5,4	4,6	25,5	164,9	Тесто пельменное, начинка картофельная (картофель, лук, шампиньоны, подосиновики, масло растительное), шампиньоны жареные, лук сибует, масло трюфельное
Греча с унаги соусом и жареным авокадо	270	8,9	7,5	48,6	297,9	Греча отварная, унаги соус, авокадо, соус соевый, кинза, масло растительное, мусс из кокоса (кокосовые сливки, молоко кокосовое, сок лайма, сахар).
<b>Десерты:</b>						

<b>Банановый торт (без глютена и лактозы)</b>	135	4,8	21,9	21,2	300,7	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.
<b>Шоколадно-трюфельный торт</b>	135	4,2	22,1	49,2	412,4	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