



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 ПОСТНОЕ МЕНЮ ресторана

Рози Джейн

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда
Салаты и холодные закуски:						
Зеленый салат с томленой свеклой и копченым миндалем	170	4,3	13,28	33,78	271,82	Свекла, смородина черная,сахар,крахмал кукурузный,мангольд,триплекс,масло оливковое,миндаль копченый
Табуле с тартаром из томатов с молодым кабачком	200	11,35	22,03	71,93	531,4	Кус кус,помидоры, кабачки, заправка базиликовая (базилик, оливковое масло,уксус винный,масло оливковое),огурцы,масло оливковое, лимонный сок,соус понзу (соус соевый,сок лайма,майонез,мед,мисо паста,масло кунжутное,перец чили,чеснок,соус мирин).
Авокадо с эдамаме,киви и зелению	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:						
Крем-суп из чечевицы с кокосовым муссом	300	19,65	13,53	46,98	388,25	Чечевица красная,морковь,лук,паста томатная,помидоры,масло растительное, картофель пай,мусс из кокоса (кокосовые сливки,молоко кокосовое,сок лайма,сахар)
Горячие блюда:						
Запеченная на гриле тыква с легким салатом и кокосовым муссом	190	3,23	13,23	23	223,91	Тыква,соус имбирный (имбирь,чеснок,соевый соус,уксус белый винный,сахар,масло растительное), триплекс,мангольд,тимьян свежий,мед,помидоры черри,мусс из кокоса (кокосовые сливки,молоко кокосовое,сок лайма,сахар)
Обжаренный кабачок на гриле с гуакомоле и вялеными томатами	250	2,3	15,77	15,24	212,08	Кабачок,масло растительное, гуакомоле (авокадо,сок лимонный,перец чили, кинза,чеснок,оливковое масло)
Вареники с картофелем,грибной икрой и трюфельным маслом	290	15,72	13,25	73,84	477,44	Тесто пельменное, начинка картофельная (картофель,лук,шампиньоны,подсоновники,масло растительное), шампиньоны жареные,лук сибует,масло трюфельное
Греча с унаги соусом и жареным авокадо	270	24,08	20,41	131,41	805,6	Греча отварная,унаги соус,авокадо,соус соевый,кинза,масло растительное, мусс из кокоса (кокосовые сливки,молоко кокосовое,сок лайма,сахар).
Десерты:						
Крем-брюле из авокадо с кокосовым мороженым	100/20/10	2,7	1,4	31,7	147	Авокадо,сок лайма,цедра лайма,тростниковый сахар,клюквенное варенье, кокосовое мороженое
Брауни с ореховым муссом и сорбетом из черной смородины	80/30	5,3	12,9	22,8	229	Бисквит (мука,сахар,мед,оливковое масло,какао,ванилин), крем (кокосовые сливки,овсяные сливки,арахисовая паста),клюквенное варенье,сорбет из черной смородины,фундук,мелисса