

Ресторан «Джеймс»

1. Перечень услуг и условия их оказания:

Ресторан «Джеймс» предоставляет услугу общественного питания.

Режим работы ресторана «Джеймс»: пн-чт 12:00–0:00; пт,сб 12:00–2:00; вс 12:00–0:00.

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 ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ (с 01.08.2022 по 12.08.2022) ресторана Джеймс

Наименование блюда	Выход, гр.	Состав блюда			Состав блюда	
		Калорийность (Ккал) в 100 гр.	Белки	Жиры		Углеводы
Салаты и холодные закуски:						
Традиционный салат "Сельдь под шубой"	150	6,5	5,1	6,7	99	Продукты: Картофель, сельдь, репчатый лук, морковь, свекла, земля (хлеб бородинский, маслины), горох-салат. Заправка: Майонез.
Лёгкий салат с запечённой курицей и огурцами	150	115,3	5,4	8,6	4,0	Продукты: Огурцы, окорочок куриный, тимьян, чеснок, масло оливковое, соль, масло растительное, соус унаги, петрушка, укроп, кунжут.
Салат с яйцом, огурцом и редисом	150	95,3	5,2	6,9	3,1	Продукты: Свежий редис, свежий огурец, яйцо куриное, зелень. Заправка: Сметана.
Брускетта с овощным тартаром и свежими цукини	150	137,8	2,4	5,5	19,7	Продукты: Чиабатта, морковь, перец болгарский, лук репчатый, кабачок, кетчуп, сок лайма, соль, петрушка, укроп.
Супы:						
Борщ с чесночной булочкой с салом и сметаной	250/20/45	6,7	18,1	4,3	204	Продукты: Картофель, морковь, свекла, бульон на говяжьих костях, лук репчатый, говядина, капуста б/к, томатная паста, уксус, сахар, соль, сметана. Отдельно: Булочка баварская, сало, салат айсберг, чеснок.
Минестроне	250	102,6	0,9	8,7	5,1	Продукты: Картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, перец болгарский, горошек зеленый, кукуруза, чеснок, бульон сухой, соль, перец, петрушка, соус свежие травы (Масло растительное, укроп, петрушка, соль, перец.)
Наваристый куриный бульон с пирожком из слоеного теста	250/50	95,0	1,9	7,5	5,0	Продукты: Куриный бульон, лук, морковь, петрушка. Отдельно: Слоеное тесто, фарш из курицы, лук репчатый, соль, перец.
Густая солянка со сметаной	250/20	190,0	8,9	14,4	6,1	Продукты: Свинина ребра копченые, ветчина, лук репчатый, паста томатная, огурцы маринованные, масло растительное, маслины, лимон, лавровый лист, бульон сухой говяжий, сахар, перец черный молотый, картофель, колбаса сервелат, аджика, сметана, петрушка, укроп.
Особое предложение от шеф-повара:						
Паштет из куриной печени с конфитюром	120	442,2	14,6	29,8	29,0	Продукты: Булочка бриошь, масло сливочное, фисташки, микрозелень кориандр и горчица, куриная печень, лук репчатый, яйцо куриное, масло растительное, нитрит, черная смородина, сахар, лимон, соус бальзамический, шафран, маслины, бородинский хлеб.
Стейк из форели с гратеном из брокколи и соусом "Свежие травы"	100/140/40	269,1	11,2	22,7	5,0	Рыба: Форель, соль, лимон, масло растительное. Гратен: Картофель, брокколи, сливки 33%, сыр Гауда, соль. Соус: Масло растительное, укроп, петрушка, соль, перец.

Наваристая уха с клецками из лосося	260	53,2	2,7	2,2	5,7	Продукты: Картофель, лук зеленый, лук репчатый, морковь, бульон сухой, яйцо куриное, лавровый лист, перец черный, соль, лосось, бульон рыбный.
Горячие блюда:						
Люля-кебаб из баранины с томатным соусом	120/30	22,7	6,3	7,2	176	Люля: Баранина, сало, куриная грудка, лук репчатый, соль, перец. Отдельно: Лаваш, петрушка, укроп. Соус: Томатная паста, соль, перец, кинза, сок лимона, чеснок.
Люля-кебаб из курицы с томатным соусом	120/30	22,70	6,3	7,20	176	Люля: Куриная грудка, сало, лук репчатый, соль, перец. Отдельно: Лаваш, петрушка, укроп. Соус: Томатная паста, соль, перец, кинза, сок лимона, чеснок.
Домашние мясные котлеты с грибным соусом	140/30	21	7,9	2,9	176	Котлеты: Курица, свинина, молоко, хлеб, соль, перец, мука. Соус: Грибы шампиньоны, масло растительное, соль, молоко, мука, мускатный орех, перец молотый.
Азу из говядины с маринованными огурцами	150	218,3	11,5	15,3	8,6	Продукты: Говядина, масло растительное, огурцы маринованные, помидоры, томат паста, мука пшеничная, лук репчатый, соль, перец черный, петрушка.
Фрикадельки из цыпленка с каленой лапшой	200	344	14,2	17,6	32,2	Продукты: Окорочок куриный, лук репчатый, соль, сливки 33 %, сыр гауда, масло растительное, базилик свежий, паста лингвини, бульон сухой куриный.
Гарниры:						
Картофельное пюре	150	2,60	2,7	13,0	84	Продукты: Картофель, масло сливочное, соль, молоко.
Полба, томленая с овощами	150	333,2	10,9	3,8	63,2	Продукты: Полба, перец болгарский, лук репчатый, кабачки, морковь, масло растительное, соль, перец черный молотый. Соус: Сельдерей, лук репчатый, морковь, свекла, вино красное, мед, желатин, кости говяжьи, соус соевый, паста томатная.
Печёный картофель со сметанным соусом	130/20	135,5	2,1	7,5	14,9	Продукты: Картофель. Соус: Сметана, майонез, чеснок, укроп.
Разварная греча с луком	150	369,5	11,9	6,9	64,9	Продукты: Крупа гречневая, соль, масло сливочное, лук репчатый.
Десерты и хлеб:						
Хлеб: чабатта	50	7	1,9	42	214	Пшеничный дрожжевой хлеб.
Хлеб: бородинский	50	7	1,5	42	210	Ржаной бездрожжевой хлеб.
Хлеб: ремесленный	50	7	1,9	42	214	Ржано-пшеничный хлеб на натуральной закваске.
Кутаб с аджапсандалом	80	214,5	5,8	4,2	38,3	Тесто: Мука, соль, вода. Начинка: Баклажан, лук репчатый, перец болгарский, паста томатная, сельдерей, кинза, аджика.
Грушевая шарлотка	120/30	258,3	5,4	10,7	35,2	Продукты: Яйцо куриное, сахар, сметана 20 %, мука пшеничная, разрыхлитель, груша, масло сливочное. Дополнительно: Мороженое пломбир, пудра сахарная, пудра миндальная.
Пирожное "Чёрный лес"	95	260,3	3,4	11,4	35,9	Продукты: Яйцо куриное, сахар, масло сливочное, молоко, мука пшеничная, сметана, какао, разрыхлитель, сода, соль, гель кондитерский, вишня с/м, коньяк, крахмал, пудра сахарная, сливки 33%.
Мини-эклеры со сливочным кремом	50	296,8	6,2	19,8	23,4	Продукты: Масло сливочное, мука пшеничная, яйцо куриное, сливки 33%, молоко, сахар, ваниль в стручках, крахмал кукурузный, желатин, сливки растительные, сливки 35%, ганаш, какао, пудра сахарная.