

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:

Пищевая и энергетическая ценность ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ (с 20.03.2023 по 31.03.2023) 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	99,0	6,5	5,1	6,7	Продукты: Картофель, сельдь, репчатый лук, морковь, свекла, земля, горох-салат. Заправка: Майонез.
Салат с яйцом, огурцом и редисом	150	77,4	5,2	4,9	3,1	Продукты: Огурцы, яйцо куриное, редис, кунжут, соль, перец черный. Заправка: Сметана.
Слоеный пирог из печени цыпленка	150	251	11,0	14,4	18,9	Продукты: Печень куриная, морковь, лук репчатый, яйцо куриное, укроп, лук зеленый, петрушка, мука пшеничная, масло растительное. Заправка: Майонез.
Легкий салат с запеченной курицей и огурцами	150	115,3	5,4	8,6	4,0	Продукты: Огурцы, окорочок куриный, помидоры черри, тимьян, розмарин, чеснок, масло оливковое, петрушка, кунжут, масло растительное. Заправка: Соус унаги.
Супы:						
Борщ с чесночной булочкой и сметаной	250/20/45	204,0	6,7	18,1	4	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.
Ароматный харчо с фрикадельками из ягненка	250	112,0	6,1	7,3	6	Продукты: Лук репчатый, масло растительное, паста томатная, томаты, кинза, чеснок, аджика, крупа рисовая, бульон мясной, специя уцхо-сунели, баранина, куриное филе, соль, перец.
Куриный бульон с яйцом и хрустящей чиабаттой	250/30	57,0	2,1	4,8	1,1	Продукты: Куриный бульон, масло растительное, бульон сухой, окорочка куриные, перец черный, петрушка, лук, морковь, яйцо куриное, чиабатта.
Крем-суп из копченых овощей с тартаром из лосося	250	98,3	3,2	4,0	12,2	Продукты: Морковь, лук репчатый, картофель, кости рыбные, лук репчатый, бульон сухой рыбный, масло сливочное, лосось, перец чили, петрушка, базилик, кедровый орех, масло растительное батон.
Особое предложение от шеф-повара:						
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.
"Оливье" с копчёной уткой	175	210	7,6	16,5	7,9	Продукты: Картофель, морковь, яйца, утка копчёная, огурцы соленые, огурцы свежие, горох консервированный, майонез, кресс амарант, горох.
Телячья печень с картофельным пюре	100/150	133,9	9,7	5,1	11,9	Продукты: Масло растительное, печень телячья, лук репчатый, мука пшеничная, картофель, молоко, масло сливочное, лук сибует, брусника, сахар. Соус: Демиглясс (кости говяжьи, морковь, свекла, сельдерея, лук репчатый, мед, соус соевый, паста томатная, вино красное, желатин), сахар, вино красное.
Горячие блюда:						

Люля-кебаб из баранины с томатным соусом	120/30	176	22,7	6,3	7,2	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	176,00	16,0	19,90	8,2	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	176	21	7,9	2,9	Котлеты: Курица, свинина, молоко, хлеб, соль, перец, мука. Соус: Грибы шампиньоны, масло растительное, соль, молоко, мука, мускатный орех, перец молотый.
Шашлык куриный с томатным соусом	130/30	306,3	19,3	22,1	7,4	Продукты: Окорочок куриный, перец черный молотый, паприка, соль, масло растительное. Отдельно: Лаваш, петрушка, укроп. Соус: Томатная паста, соль, перец, кинза, сок лимона, чеснок.
Котлеты из красной рыбы с Голландским соусом	120/30	252,1	16,0	17,0	8,9	Продукты: Горбуша, лук репчатый, соль, перец черный, батон, мука пшеничная, масло растительное, молоко, цедра лимона. Соус: Масло сливочное, вино белое, желток яичный, соль, сок лимонный.
Гарниры:						
Картофельное пюре	150	84,00	2,6	2,7	13	Продукты: Картофель, масло сливочное, соль, молоко.
Фасоль, жаренная с луком и чесноком	150	92	2,4	7,7	2,8	Продукты: Фасоль стручковая, лук репчатый, чеснок, масло растительное, петрушка.
Разварная греча со свеклой	150	271,8	8,9	4,5	48,9	Продукты: Крупа гречневая, свекла, масло сливочное, петрушка, укроп.
Рис карри с зеленым горошком	150	231,3	5,2	2,3	47,5	Продукты: крупа рисовая, карри, молоко 3,2, масло сливочное, горошек зеленый.
Десерты и хлеб:						
Хлеб: чабатта	50	214	7	1,9	42	Пшеничный дрожжевой хлеб.
Хлеб: бородинский	50	210	7	1,5	42	Ржаной бездрожжевой хлеб.
Хлеб: ремесленный	50	214	7	1,9	42	Ржано-пшеничный хлеб на натуральной закваске.
Кутаб с курицей	80	273	7,3	9,4	20,3	Продукты: Мука, соль, куриное филе, петрушка, масло сливочное, лук репчатый.
Пирожное "Твикс"	80	403,7	7,5	17,7	53,5	Продукты: Сливки 33%, шоколад молочный, масло какао, молоко сгущеное, масло сливочное, пудра сахарная, мука пшеничная, яйцо куриное, орех миндаль
Профитроли	60	364,6	7,1	21,4	35,8	Продукты: Соль, масло сливочное, мука пшеничная, яйцо куриное, сливки 33%, молоко, сахар, ваниль в стручках, крахмал кукурузный, желатин, сорбиновая кислота, масло растительное.
Торт "Три шоколада"	100	390,8	5,8	26,4	32,5	Продукты: Яйцо куриное, сахар, масло сливочное, сметана, мука пшеничная, какао, разрыхлитель, сода, шоколад темный, шоколад белый, шоколад молочный, сыр творожный, молоко, желатин, сыр маскарпоне, сливки.