

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 20.06.2022 по 01.07.2022) ресторана Джеймс**

Наименование блюда	Выход, гр.	Состав блюда				Состав блюда
		Калорийность (ккал) в 100 гр.	Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Салаты и холодные закуски:</b>						
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.
Салат в азиатском стиле с курицей, кабачком и огурцом	150	86	6,5	4,0	5,9	Продукты: Куриное филе окорочков, огурцы, кабачок, масло кунжутное, кунжут, масло растительное, петрушка, укроп. Заправка: Соус соевый, мед.
Салат из овощей и зелени с дальневосточной заправкой	150	84	4,7	3,4	5,3	Продукты: Свежие помидоры, огурцы, редис, кинза, укроп, кунжут. Заправка: Сахар тростниковый, уксус Мицукан, масло кунжутное, масло растительное, соевый соус, корень имбиря, петрушка, перец чили, чеснок, соус устричный.
Битые огурцы	150	95,8	2,6	2,0	16,8	Продукты: Огурцы, масло кунжутное, кинза, арахис. Заправка: Соус соевый, соус чили, сахар, чеснок, сок лимонный.
<b>Супы:</b>						
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.
Рассольник с копченой куриной грудкой	250/30	107,4	4,3	6,8	7,3	Продукты: Куриный бульон, мука, соль, вода, масло растительное, крупа перловая, огурцы маринованные, бульон сухой, куриная грудка копченая, перец черный, петрушка, лук, морковь, картофель. Отдельно: Сметана, чнабатта, бородинский хлеб.
Крем-суп из печеных овощей с домашним сыром	270	86,1	2,0	5,7	6,7	Продукты: Морковь, картофель, лук репчатый, карри, соль, сыр чечил, сливки 33%, масло растительное, бульон сухой куриный.
Куриный бульон с фрикадельками	260/25	79,0	3,6	4,5	5,5	Продукты: Бульон куриный, фарш куриный, петрушка, морковь, лук. Отдельно: Чнабатта.
<b>Особое предложение от шеф-повара:</b>						
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 копченой уткой	175	210	7,6	16,5	7,9	Продукты: Картофель, морковь, яйца, язык телячий, огурцы соленые, огурцы свежие, горох консервированный, майонез, кресс амарант, горох, оливки.
Котлета из рубленой баранины с пряностями и овощной икрой	170/30	164,5	12,2	11,3	3,6	Продукты: Баранина, окорочок куриный, лук репчатый, кинза. Перец чили, масло растительное, кориандр, зира, помидоры, петрушка, укроп. Соус: Помидоры, томаты консервированные, лук репчатый. Кинза, чеснок, кетчуп, базилик, зира, сахар, соль, масло оливковое, уксус винный красный, паста томатная.
<b>Горячие блюда:</b>						
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.
Шницель из куриной грудки с грибным муссом и пармезаном	120/30	167,9	17,2	3,3	17,3	Шницель: Филе куриное, соль, перец черный, яйцо куриное, сухари Панко, масло фритюрное. Соус: молоко, мука пшеничная, бульон сухой куриный, шампиньоны, масло сливочное.
Филе минтая в хрустящем кляре	150/30	146,1	10,9	6,7	10,6	Продукты: Филе минтая, кляр, соус сметано-майонезный с чесноком. Кляр: мука пшеничная, яйцо куриное, соль, перец черный, соус табаско, вода. Соус: Сметана, майонез, чеснок, соль, укроп, петрушка.
<b>Гарниры:</b>						
Картофельное пюре	150	2,60	2,7	13,0	84	Продукты: Картофель, масло сливочное, соль, молоко.
Разварная греча с луком	150	59	2,7	0,6	11,8	Продукты: Крупа гречневая, соль, масло сливочное, лук репчатый.
Паста с томатами	150	152,7	5,3	3,8	24,4	Продукты: Паста тальятелли, укроп, петрушка. Соус: Томатная паста, соль, перец, кинза, сок лимона, чеснок.
Булгур с овощами	150	99,0	2,6	7,8	9,0	Продукты: Крупа полба, лук репчатый, морковь, стебель сельдерея, масло растительное, соль, перец черный.
<b>Десерты и хлеб:</b>						
Хлеб: чнабатта	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.
Чебурек с цыпленком	80	296,4	15,2	9,1	38,4	Продукты: Мука пшеничная, молоко, яйцо, куриный окорочок, лук репчатый, соль, перец.
Пирожное "Твикс"	80	403,7	7,5	17,7	53,5	Продукты: Сливки 33%, шоколад молочный, масло какао, молоко сгущенное, масло сливочное, пудра сахарная, мука пшеничная, яйцо куриное, орех миндаль.
Шоколадно-малиновый кекс	100	299	6,8	21,5	43,6	Продукты: Малина с/м, гель кондитерский, какао, сахар, яйцо куриное, молоко, мука пшеничная, сода, соль, масло растительное, сахарная пудра.
Вафельная трубочка со сгущенным молоком	70	282	5,1	13,9	29,8	Продукты: Яйцо куриное, сахар, масло сливочное, молоко, мука пшеничная, сгущенное молоко.