

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 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 (хлеб бородинский, маслины), горох-салат. Заправка: Майонез. |
| Салат с телятиной и жареными грибами | 150 | 171,8 | 9,0 | 11,2 | 8,7 | Продукты: Шампиньоны, картофель, говядина, морковь, лук репчатый, огурцы маринованные, петрушка, редис. Заправка: Майонез, горчица дижонская. |
| Салат с квашеной капустой и картофелем | 150 | 156,1 | 1,5 | 12,0 | 10,5 | Продукты: Картофель, лук репчатый, капуста квашеная, соль, клюква, петрушка, укроп. Заправка: Масло растительное нерафинированное. |
| Салат с копченой куриной грудкой и яблоком | 150 | 101 | 8,2 | 6,5 | 2,1 | Продукты: Яблоко, яйцо куриное, горошек с/м, огурцы свежие, курица копченая, помидоры черри, листовой салат, петрушка. Заправка: Майонез. |
| 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 бульон с куриной ножкой | 250 | 94,0 | 4,2 | 3,7 | 11 | Продукты: Курица, бульон сухой куриный, морковь, лук репчатый, масло растительное, петрушка, укроп. |
| Окрошка с колбасой на квасе | 250/20 | 69,6 | 4,1 | 3,7 | 5,0 | Продукты: Картофель, редис, лук зеленый, огурцы, укроп, горчица столовая, квас, сметана, хрен, яйцо куриное. |
| Гороховый суп на копченостях с гренками | 250/10/30 | 134,4 | 3,5 | 9,2 | 9,4 | Продукты: Горох, соль, картофель, морковь, лук репчатый, бульон сухой говяжий, масло растительное, укроп, свинина ребра копченые, масло оливковое, батон. |
| Особое предложение от шеф-повара: | | | | | | |
| Хумус из брокколи с чиабаттой | 100/30 | 265,1 | 14,0 | 11,2 | 27,1 | Продукты: Горох нут, капуста брокколи, масло растительное, масло кунжутное, кумин, паста кунжутная, петрушка, укроп, гранат, соус бальзамический темный. Дополнительно: Чиабатта. |
| Наваристая уха с белой рыбой | 250 | 53,2 | 2,7 | 2,2 | 5,7 | Продукты: Картофель, лук зеленый, лук репчатый, морковь, бульон сухой, яйцо куриное, лавровый лист, перец черный, соль, окунь, бульон рыбный. |
| Рубленный стейк из мраморной телятины с картофелем и маринованным луком | 160/150/40 | 201 | 16,7 | 9,4 | 4,3 | Стейк: Говядина, лук репчатый, чеснок, соль, перец. Отдельно: Картофель, масло сливочное, лук красный репчатый (сахарная пудра, уксус), перец чили, масло сливочное. Соус Чимичури: Масло растительное, лук репчатый, соль, перец болгарский, перец молотый, чеснок, петрушка. Соус сальса: Томаты прунто, соль, Табаско, соус Ворчестерский, кинза, оливковое масло, соус сладкий чили. |

| 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. |
| 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. |
| Шницель из свинины со сметанным соусом | 150 | 395,5 | 14,3 | 30,0 | 17,2 | Продукты: Свинина шея, мука пшеничная, яйцо куриное, сухари панко, соль, петрушка. Соус: Сметана 20%, майонез, чеснок, петрушка, укроп. |
| Гарниры: | | | | | | |
| Картофельное пюре | 150 | 84,00 | 2,6 | 2,7 | 13 | Продукты: Картофель, масло сливочное, соль, молоко. |
| Разварная греча со свеклой | 150 | 271,8 | 8,9 | 4,5 | 48,9 | Продукты: Крупа гречневая, свекла, масло сливочное, петрушка, укроп. |
| 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. |
| Фасоль, жаренная с луком и чесноком | 150 | 92,0 | 2,4 | 7,7 | 2,8 | Продукты: Фасоль стручковая, лук репчатый, чеснок, масло растительное, петрушка. |
| Десерты и хлеб: | | | | | | |
| Хлеб: чиабатта | 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 барашком | 80 | 323,7 | 15,2 | 12,4 | 37,7 | Тесто: Мука, соль, вода. Начинка: Баранина, куриное филе, лук репчатый, соль, перец черный. |
| Маковый рулет | 60 | 338,1 | 6,7 | 17,8 | 37,8 | Продукты: Яйцо куриное, сахар, мука пшеничная, мак, изюм, сливки 27%, ганаш шоколадный, миндаль. |
| Морковный торт | 100/10 | 395,5 | 5,1 | 27,2 | 46,7 | Продукты: Сахар, яйцо куриное, морковь, масло оливковое, масло растительное, орех грецкий, мука пшеничная, имбирь, корица, разрыхлитель, соль, сыр творожный, сыр маскарпоне, сливки 35%, пудра сахарная, ваниль, кардамон, бадьян, гвоздика, сливки 33%. |
| 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. |