

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 23.01.2023 по 6.02.2023) 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	99,0	6,5	5,1	6,7	Продукты: Картофель, сельдь, репчатый лук, морковь, свекла, земля, горох-салат. Заправка: Майонез.
Салат "Цезарь" с куриной грудкой	150	224,6	8,4	19,6	3,7	Продукты: Салат романо, куриная грудка, помидоры, яйцо куриное, сыр пармезан, соль. Заправка: Майонез, каперсы, соль, анчоусы, чеснок, сок лимонный, сметана 20%, сыр пармезан.
Легкий салат с красной фасолью, кукурузой и гренками	150	108,7	6,1	4,2	11,6	Продукты: Фасоль красная консервированная, кукуруза консервированная, батон, петрушка, укроп, огурцы, сыр пармезан. Заправка: Сметана, майонез, петрушка, укроп, чеснок, соль.
Салат из свежих овощей с заправкой на выбор	150	30,1	1,1	0,9	4,4	Продукты: Огурец, редис, помидор, укроп, соль, салат айсберг. Заправка: Масло растительное/ майонез/ сметана 20%.
<b>Супы:</b>						
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.
Крем-суп с чечевицей и вялеными томатами	250	95,1	5,3	4,8	7,7	Продукты: Чечевица красная, морковь, лук репчатый, паста томатная, помидоры, соль, масло растительное, петрушка, укроп, помидоры черри, тимьян, чеснок, масло оливковое.
Густая солянка со сметаной	250/20	190,0	8,9	14,4	6,1	Продукты: Курицы грудка копченая, 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.
Куриный бульон с каленой лапшой и цыпленком	250	57,0	4,7	3,6	0,8	Продукты: Куриный бульон, мука, соль, вода, масло растительное, бульон сухой, окорочка куриные, перец черный, петрушка, лук, морковь, картофель.
<b>Особое предложение от шеф-повара:</b>						
Зелёный салат с кальмаром гриль и овощами	150	115,1	4,7	7,2	7,9	Продукты: Картофель мини, помидоры, цукини, кальмар, лук репчатый, салат триплекс, салат руккола. Заправка: Соус соевый, масло растительное, сок лайма, сок имбиря, масло трюфельное, масло кунжутное, масло из виноградных косточек, соус кимчи, соус мирин, сахар.

<b>Лингвини в томатном соусе с сыром Фета</b>	250	265,1	10,1	7,5	39,3	Продукты: Паста лингвини, сыр фета, базилик, соль, масло оливковое. Соус сальса: Томаты пронто, соль, Табаско, соус Ворчестерский, кинза, оливковое масло, соус сладкий чили. Соус песто: Базилик, масло оливковое, орех кедровый, чеснок, сыр grano padano, уксус винный белый, соль.
<b>Котлета из рубленой баранины с пряностями и овощной икрой</b>	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>						
<b>Люля-кебаб из баранины с томатным соусом</b>	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.
<b>Люля-кебаб из курицы с томатным соусом</b>	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.
<b>Домашние мясные котлеты с грибным соусом</b>	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.
<b>Бедро цыпленка на гриле с соусом Барбекю</b>	130/30	306,3	19,3	22,1	7,4	Продукты: Окорочок куриный, перец черный молотый, паприка, соль, масло растительное. Соус: Барбекю.
<b>Филе белой рыбы с соусом Сладкий чили</b>	100/30	253,7	16,4	12,5	18,9	Продукты: Хек филе, соль, мука пшеничная, микрозелень горох, масло сливочное, тимьян Соус: Сладкий чили.
<b>Гарниры:</b>						
<b>Картофельное пюре</b>	150	84,00	2,6	2,7	13	Продукты: Картофель, масло сливочное, соль, молоко.
<b>Печеный картофель со сметанным соусом</b>	150	135,5	2,1	7,5	14,9	Продукты: Картофель, масло сливочное, соль. Соус: Сметана, майонез, петрушка, укроп, чеснок, соль.
<b>Рис с овощами</b>	150	99,0	1,6	3,8	15,1	Продукты: Крупа рисовая, морковь, лук репчатый, соль, масло растительное.
<b>Овощи на пару</b>	150	66,5	2,7	3,0	7,2	Продукты: масло сливочное, соль, капуста брокколи, капуста цветная, морковь отварная, петрушка.
<b>Десерты и хлеб:</b>						
<b>Хлеб: чабатта</b>	50	214	7	1,9	42	Пшеничный дрожжевой хлеб.
<b>Хлеб: бородинский</b>	50	210	7	1,5	42	Ржаной бездрожжевой хлеб.
<b>Хлеб: ремесленный</b>	50	214	7	1,9	42	Ржано-пшеничный хлеб на натуральной закваске.
<b>Кутаб с сыром</b>	80	158	5,1	3,2	10,9	Тесто: Мука, соль, вода. Начинка: Сыр сулугуни, сыр имеретинский, кинза, масло сливочное.
<b>Панна-котта с черничным соусом</b>	70	187	3,8	8,2	19,0	Продукты: Сливки 33%, молоко, сахар, ванильный сахар, желатин, черника, сахар.
<b>Чизкейк с мягкой карамелью</b>	100	418,2	6,8	27,5	35,9	Продукты: Крекер, масло сливочное, корица молотая, какао, сыр творожный, сахар, ванилин, яйцо, сок лимонный, сливки 33%, сметана 20%, желатин, соль, арахис.
<b>Творожное кольцо</b>	80	377,7	11,7	23,2	30,6	Продукты: Сахарная пудра, соль, масло сливочное, мука пшеничная, яйцо куриное, сахар, молоко 3,2%, творог, ванилин.