

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 детского меню ресторана

Джеймс

Наименование блюда	Выход, гр.	Состав блюда				Состав блюда
		Калорийность (Ккал) в 100 гр.	Белки	Жиры	Углеводы	
Салаты:						
Салат витаминный с огурцом и капустой	180	53	2,1	0,1	10,9	Капуста, огурец, морковь, перец болгарский, соль, масло растительное, укроп, петрушка.
С молодой морковкой и яблоками, заправленный сметаной	180	86,2	1,4	4,7	9,6	Морковь, яблоко, перец болгарский, сельдерей стебель, сметана, кедровый орех, кресс салат.
Оливье с ветчиной и перепелиным яйцом	165	172,6	6,5	13,9	5,5	Отварные картофель, морковь, яйцо, огурцы маринованные, горошек консервированный, ветчина, майонез, яйцо перепелиное, кресс салат.
Салат из свежих овощей	170	48,6	1	3,1	4,2	Огурец, помидор, редис, микс салатов, соль, масло растительное.
Супы:						
Равиоли с курицей в бульоне	300	316,1	12,5	11	41,8	Курица, соль, тесто пельменное (вода, мука, соль), куриный бульон, морковь, лук.
Мясные фрикадельки с овощами в бульоне	340	177,6	8,5	14,4	3,4	Телятина, сало, соль, говяжий бульон, лук, морковь.
Горячие блюда:						
Филе палтуса на пару с лапшой из цуккини	80/100	270,2	6,5	25,9	2,9	Палтус филе на коже, кабачок, томаты черри, масло растительное, соль, соус свежие травы (укроп, петрушка, масло растительное, соль, белый винный уксус).
Тефтели из кролика в сливочном соусе, с рисом и овощами	230					Кролик, сливки, соль, рис, морковь, лук, болгарский перец, горошек зеленый
Мини-пельмешки, запечённые в горшочке	280	238,3	11,7	13	18,8	Курица, соль, тесто пельменное (вода, мука, соль), куриный бульон, морковь, лук, тесто слоеное.
Куриные котлеты с картофельным пюре	120/130/40	367,6	15	28,1	13,6	Курица, соль, картофельное пюре, сливки, лук репчатый, шампиньоны, дижонская горчица.
Мини-гамбургер с картофелем фри и кетчупом	200/100/50	243,7	7,8	16,8	15,4	Телятина, сало, соль, булка для бургера, сыр, помидоры, романо, соус цезарь (майонез, анчоус, грана падано, каперсы) кетчуп, картофель фри.
Десерты:						
Фруктовая корзинка с шариком мороженого	140/50	226,6	3,2	10,4	30,1	Масло растительное. Яйцо куриное, сахар, молоко, мука пшеничная, соль, мороженое пломбир, клубника, голубика, ананас, киви, апельсин, яблоко, мята.