

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 меню "Фестиваль креветок" ресторана

#### Джеймс

Наименование блюда	Выход, гр.	Состав блюда			Состав блюда	
		Калорийность (ккал) в 100 гр.	Белки	Жиры		Углеводы
<b>Салаты и холодные закуски:</b>						
Тартар из креветок и спелых томатов, с кремом из авокадо	150	117,6	7,7	4,7	11,2	<b>Продукты:</b> Креветки, помидоры, гуакомоле (авокадо, масло оливковое, сок лимонный, соль, кинза, перец чили, масло растительное), кинза, масло растительное, петрушка, укроп. <b>Заправка:</b> Малиновый понзу (Имбирь, лук репчатый, чеснок, соус соевый, перец чили мини, сок лимонный, сок лайма, кинза, сорбет малиновый, сахар).
Зеленый салат с креветками и маринованными цукини	180	200,5	6,1	17,5	4,7	<b>Продукты:</b> Креветки 16/20, масло растительное, чеснок, соль, авокадо, кабачок, капуста брокколи, салат романо, салат руккола, бобы эдамаме, вино белое, фисташки, редис. <b>Заправка:</b> Майонез, чеснок, устричный соус, соус ворчестер.
<b>Горячие блюда:</b>						
Равиоли с креветками в сливочном соусе	220	332	13,8	18,7	27,1	<b>Продукты:</b> Креветки, лосось, соль, соус бешамель (молоко 3,2, масло сливочное, мука пшеничная), сыр грано подано, икра палтуса, масло растительное, шафран, петрушка, укроп. <b>Соус:</b> Соус биск (Панцири креветок, паста томатная, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, соль, тимьян, розмарин, масло растительное, чеснок, бульон сухой рыбный, вино белое), сливки 33%, икра тобико, бульон сухой рыбный. <b>Тесто на равиоли:</b> Мука пшеничная, соль, вино белое, желток яичный, масло растительное.
Фрутти ди маре в томатном соусе с базиликом и чесноком	280	168,4	11,3	8,1	12,5	<b>Продукты:</b> Кальмар командорский, креветки, масло растительное, помидоры черри, перец болгарский, вино белое, чеснок, сахар, бульон сухой рыбный, сыр фета, петрушка, укроп, микрозелень редис, микрозелень редис. <b>Соус:</b> Томатный соус (Томат пронто, тархун, базилик, чеснок, сахар, паста томатная, бульон сухой рыбный, цедра лайма, сок лимонный, соус табаско); <b>Соус биск:</b> панцири креветок, паста томатная, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, соль, тимьян, розмарин, масло растительное, чеснок, бульон сухой рыбный, вино белое. <b>Дополнительно:</b> Чиабатта.
Креветки гриль с молодым шпинатом	270	125,4	11,8	5,6	6,8	<b>Продукты:</b> Креветки, паприка, соль, оливки таджаско, бобы эдамаме, помидоры черри, вино белое, чеснок, масло растительное, лук репчатый, шпинат, бульон сухой рыбный, сахар, петрушка, укроп, лимон, масло сливочное.
Котлеты из креветок и форели с картофельным кремом и соусом из Пармезан	250	262	10,6	19,0	12,1	<b>Продукты:</b> Креветки, лосось, соль, соус бешамель (молоко 3,2, масло сливочное, мука пшеничная), картофель, сливки 33%, сыр грано подано, масло трюфельное, мята, соль, бульон сухой рыбный, горошек зеленый, микрозелень редис. Масло растительное, петрушка, укроп, шафран.