

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 летнего меню ресторана**

**Джеймс**

Наименование блюда	Выход, гр.	Состав блюда				Состав блюда
		Калорийность (Ккал) в 100 гр.	Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Салаты и холодные закуски:</b>						
Карпаччо из молодых цуккини с кремом из сливочного сыра и авокадо	110	347,2	4,2	30,7	13,5	Продукты: Мусс из феты и гуакомоле, салат руккола, масло оливковое, сок лимонный, соль, цуккини маринованные, кунжут кимчи, семечки подсолнечника, сыр пармезан грано падано Мусс из феты и гуакомоле: Гуакомоле (Авокадо, масло оливковое, сок лимонный, соль, чеснок, помидоры свежие конкасе, кинза свежая, перец черный молотый, масло растительное, краситель зеленый); Мусс (Гуакомоле, сыр фета, сметана) Цуккини маринованные: цуккини, кабачки, сироп сахарный, сок лайма, соль, масло зеленое
Тартар из говядины с трюфельным айоли	150	546,8	18,2	38,9	30,9	Продукты: Бриошь (мука пшеничная, яйцо, дрожжи, молоко, масло сливочное), айоли трюфельный, говядина вырезка мякоть, сыр пармезан грано падано, соус на тартар из говядины, имбирь вяленый, картофель пай Соус трюфельный айоли: Яйцо куриное, масло растительное, паста трюфельная, уксус винный белый, соль, сок лимонный, масло трюфельное Соус на тартар из говядины: Соус соевый, сок лимонный, соус кимчи, соус мирин, масло трюфельное, масло кунжутное, мед, редис, морковь, сахар, крахмал картофельный, масло из виноградных косточек.
Печеные перцы с сырным муссом	150	300,1	6,2	25,7	11,0	Продукты: Мусс из креметты, печеные перцы в маринаде, микрозелень редис, земля, масло зеленое, сыр пармезан грано падано Печеные перцы в маринаде: Перец болгарский, кинза свежая, чеснок свежий, уксус мицукан, сахар, масло растительное, соль Мусс из креметты: Сыр креметта, сливки, соус соевый, масло сливочное.
Салат из разных томатов с креветками и манговым муссом	210	142	6,6	11,0	4,1	Продукты: Соус манго, помидоры свежие, салат триплекс, салат фрилис, лук белый репчатый маринованный (уксус 9%, соль, сахар, сок свекольный), соль, креветки тигровые 16/20, соус чили с имбирной заправкой, кунжут жареный Соус Манго: пюре фруктовое Манго, сок морковный, перец чили, имбирь корень, масло из виноградных косточек, сироп сахарный, сок лимона, соус соевый, чеснок, кинза свежая Соус чили с имбирной заправкой: Масло растительное, чеснок, перец чили, сок лимонный, сок имбиря, кинза
Зеленый салат с муссом из копченых баклажанов	170	196,4	2,9	16,3	9,5	Продукты: Мусс из баклажан, салат микс (триплекс, фрилис), огурцы свежие, заправка грейпфрутовая, редька арбузная маринованная (соль, сахар, уксус 9%), семечки подсолнечника, семечки тыквенные, бобы эдамаме, соус чимичури, капуста цветная отварная, капуста брокколи отварная, соус свит-чили Заправка грейпфрутовая: Грейпфрутовый сок, горчица дижонская, масло оливковое, соль Соус Чимичури: чеснок, петрушка свежая, кинза свежая, соль, масло растительное, базилик свежий, орегано, уксус пищевой, перец чили. Мусс из баклажан: Баклажаны, помидоры, чеснок, масло кунжутное, кинза, масло сливочное, соль, сыр креметта.
<b>Супы:</b>						
Мясная окрошка на квасе	340/30	80,9	5,6	4,3	4,9	Продукты: Редис свежий, огурцы свежие, картофель отварной, яйцо куриное, лук зеленый, говяжий язык, говядина б/к отварная, укроп свежий, петрушка свежая, яйцо перепелиное, сметана, квас, горчица дижонская, уксус, соль.
Холодный суп из печеных перцев и копченых томатов	260	70,8	1,9	2,8	9,5	Продукты: Перец болгарский, огурцы, помидоры, соус табаско, соус ворчестер, соль, сахар, сок вишневый, уксус красный винный, сок морковный, тартар из огурца (огурцы очищенные, масло оливковое, соль), чечил в сливках, масло зеленое, земля, базилик свежий Чечил в сливках: Молоко 3,2%, сливки 33% сыр чечил
<b>Горячие блюда:</b>						
Треска с тартаром из помидоров и сезонными овощами	270	125,5	7,8	9,0	3,3	Продукты: Треска филе, соль, тимьян, масло оливковое, кабачки, помидоры черри, лук порей, маслины таджаско, Вино белое, вода, масло сливочное, бульон сухой рыбный, чеснок, сахар, базилик, помидоры конкассе, масло зеленое
Утиная грудка с тыквенным пюре и соусом из брусники	320	99,1	7,9	5,0	5,1	Продукты: Утка филе, пюре из тыквы, масло растительное, соус демиглясс, лук порей, масло зеленое, масло трюфельное, клюква Пюре из тыквы: Тыква, мед, соль Соус демиглясс: Кости говяжьи, свекла, лук репчатый, сельдерей, морковь, вино красное, мед, соус соевый, паста томатная
Куриная грудка с капустой бок-чой и кенийской фасолью	280	131,3	12,6	6,0	6,7	Продукты: Куриное филе, масло растительное, соль, розмарин, чеснок свежий, фасоль стручковая, капуста бок-чой, соус хаосин, бобы эдамаме, сыр пармезан грано падано
Птитим с кальмаром и шпинатным соусом	290	174,6	7,5	6,1	22,5	Продукты: Кальмар командорский, паста птитим, чеснок, базилик зеленый, соус шпинат, капуста цветная, сливки 33%, вода, фасоль, капуста брокколи, сыр пармезан, грано падано, салат мангольд Соус Шпинатный: Шпинат с/м, масло растительное, картофель, молоко, масло сливочное, сливки 33%, бульон сухой куриный, бульон куриный (вода, соль, перец черный, лавровый лист, морковь, лук репчатый)
<b>Десерты:</b>						

<b>Бришь с кремом из маскарпоне и голубикой</b>	120/40	321	8,9	20,2	25,9	Продукты: Бришь (мука пшеничная, яйцо, дрожжи, молоко, масло сливочное), пропитка для бриоши, масло сливочное, тимьян, пекан в карамели, крем маскарпоне, мороженое ликерное, голубика, соус карамель, микрозелень Melissa Пропитка для бриоши: яйцо, молоко, сливки, сахар, ванилин, соль Крем маскарпоне: сливки, молоко, сахар, соль, мука пшеничная, крахмал кукурузный, яйцо, желатин, сыр маскарпоне Соус карамель: Сахар, сливки, ваниль, соль, масло сливочное, кислота сорбиновая
<b>Сливовый тарт с мороженым</b>	120/40	137,1	2,1	3,1	22,6	Продукты: Слива, сахар, пектин, джем сливовый, мука пшеничная, пудра сахарная, пудра миндальная, масло сливочное, соль, яйцо, мороженое ликерное,