

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 осеннего 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>						
Салат с запеченным бататом и утиным филе	210	190,8	6,6	15,4	6,5	Продукты: Утка филе, картофель батат запеченный, сливки 33%, салат лолло росо, салат мангольд, шпинат, руккола, салат фрилис, заправка на микс салат п/ф, помидоры черри вяленые, фисташки. Заправка на микс салат: Масло оливковое, соус соевый, мед, горчица зернистая, сок лимонный.
Гребешок с ботаргой	100	241,7	13,2	18,7	5,1	Продукты: Гребешок, ботарга из икры сельди, лук сибулет, соус понзу малиновый п/ф, масло оливковое, соль, масло зеленое, салат мангольд. Соус понзу малиновый: Лук репчатый, имбирь корень, чеснок, соус соевый, перец чили мини, сок лимонный, сок лайма, сорбет малиновый, сахар, вода.
Тартар из говядины с чесночным айоли	150	262,1	13,9	21,8	2,5	Продукты: Говядина вырезка, соль, перец черный молотый, масло из виноградных косточек, петрушка, чесночный айоли п/ф, эспума из пармезана п/ф, икра щуки. Чесночный айоли: Яйцо куриное (желток), масло растительное, уксус винный белый, соль, сок лимонный, чеснок запеченный, соус ворчестер. Эспума из пармезана: Сливки 33%, молоко, чеснок, пармезан grano padano, ксантан.
<b>Горячие блюда:</b>						
Орзо с гребешком	260	237,8	11,7	7,3	31,3	Продукты: Гребешок, креветки тигровые, паста орзо, соус биск п/ф, сливки 33%, икра палтуса, салат руккола. Соус биск: Паста том ям, паста томатная, лук репчатый, морковь, сельдерей, соус рыбный, соль, перец чили мини.
Говяжья вырезка с гарниром из цветной капусты	320	106,9	10,9	5,5	3,4	Продукты: Говядина вырезка, капуста цветная свежая, эспума из пармезана п/ф, соус демиглясс п/ф, соус с анчоусами п/ф, перец черный молотый, перец молотый розовый. Эспума из пармезана: Сливки 33%, молоко, чеснок, пармезан grano padano, ксантан. Соус демиглясс: Морковь, лук репчатый, сельдерей, свекла, мед, вино красное, соевый соус, желатин, кости говяжьи, паста томатная. Соус с анчоусами: Сливки 33%, соль, каперсы, анчоусы, чеснок очищенный, сок лимонный, сыр grano padano, сметана 20%.
Форель с мидиями в соусе берблан	260	150,9	10,1	9,4	6,4	Продукты: Лосось, соль, оливковое масло картофель мини, мидии, соус берблан п/ф, гуакомоле п/ф, горошек зеленый, шпинат. Соус берблан: Масло растительное, чеснок, тимьян, помидоры черри, соус рыбный, вода, масло сливочное. Гуакомоле: Авокадо, масло оливковое, сок лимонный, соль, чеснок, помидоры, кинза, перец черный молотый, масло растительное.
Равиоли с уткой	310	285,7	7,9	15,9	27,8	Продукты: Фарш на равиоли с уткой п/ф (утка, лук репчатый, тимьян, сливки 33%, сметана 20%, масло сливочное), тесто на равиоли из белого вина п/ф (мука пшеничная, яйцо куриное, вино белое, соль, масло растительное), соус на равиоли п/ф, базилик свежий, помидоры черри вяленые. Соус на равиоли: Сливки 33%, соус сальса п/ф, масло сливочное. Соус сальса: Томат пронто, соль, соус табаско, паста томатная, соус ворчестер, чеснок, кинза, соус чили, масло оливковое.
<b>Десерты:</b>						
Пудинг с карамелью и хересом	130	237	2,5	15,1	22,1	Продукты: Панна-котта п/ф (сливки 33%, молоко, сахар, сахар ванильный, желатин), карамельный сироп с хересом п/ф. Карамельный сироп с хересом: Сахар, вода, сок лимонный, соль, херес.