



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 постного меню ресторана

Джеймс

Наименование блюда	Выход, гр.	Состав блюда			Состав блюда	
		Калорийность (ккал) в 100 гр.	Белки	Жиры		Углеводы
Салаты и холодные закуски:						
Запеченный баклажан с имбирными томатами	250	125,1	1,4	10,3	6,8	Продукты: Баклажан, соль, перец, масло ароматное (розмарин, тимьян, перец чили, чеснок, соль, лук репчатый, масло растительное), чеснок, помидоры, каперсы, кинза, шпинат, руккола, шафран. Соус: Чили с имбирной заправкой (Масло растительное, чеснок, перец чили, сок лимонный, сок имбиря, кинза).
Салат из груздей с опятами и молодым печёным картофелем	190	147,9	2,3	11,9	7,9	Продукты: Грузди консервированные, картофель мини, опята маринованные, лук красный репчатый, петрушка, укроп, горчица зернистая, салат триплекс, салат фриллис, помидоры черри, тимьян, масло оливковое, соль, перец черный молотый. Заправка: Масло оливковое, соль, сок лимонный, соус соевый, мед, сок имбиря.
Карпаччо из томатов с гуакомоле и манговым соусом	250	117,1	2,1	6,9	11,6	Продукты: Помидоры, соль, перец чили, масло трюфельное, микрозелень мясисса, масло растительное, петрушка, крупа гречневая, гуакомоле (авокадо, масло оливковое, сок лимонный, соль, чеснок, помидоры, кинза, перец черный, масло растительное). Соус: Соус манго (пюре манго, сок морковный, перец чили, имбирь корень, сок лайма, масло из виноградных косточек, сахар, сок лимонный, соус соевый, чеснок, кинза).
Авокадо с эдамамэ, киви и зеленью	230	121,2	2,8	9,2	6,8	Продукты: Авокадо, шпинат, эдамамэ, киви, сок лимона, огурцы свежие, микрозелень щавель, орегано. Соус: Сыр тофу, чеснок, масло растительное, сок лимонный, масло из виноградных косточек, имбирь, соус соевый, уксус мицукан, перец чили.
Супы:						
Крем-суп из батата с кокосовым муссом	340	94,3	1,8	5,0	10,6	Продукты: Картофель батат, картофель, чеснок, имбирь, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль, вино белое, мусс кокосовый (молоко кокосовое, сахар, мята, цедра лайма, сок лайма, соль), крупа гречневая, помидоры свежие.
Грибной рассольник с постным хлебом	300/50	123,9	3,5	2,3	22,4	Продукты: Грибы подосиновики, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы маринованные, бульон сухой грибной, картофель, лавровый лист, перец черный горошком, грибы вешенки. Дополнительно: Хлеб ремесленный.
Горячие блюда:						
Равиоли с грибами и кремом из сельдерея	260	232,6	7,0	13,2	21,5	Продукты: Мука пшеничная, вино белое, соль, сахар, грибы шампиньоны, грибы вешенки, лук репчатый, масло трюфельное, соус из корня сельдерея (лук репчатый, лук порей, корень сельдерея, молоко кокосовое, масло трюфельное), грибы белые, шпинат, куркума.
Овощной гратен с брокколи и гуакомоле	270	116,4	4,3	6,7	9,6	Продукты: Тыква, картофель, соус ореховый, масло растительное, соль, капуста брокколи, авокадо, помидоры, перец черный молотый, сок лимонный, соус кунжутный (кунжут, масло кунжутное, кинза, соевый соус, мед).
Десерты:						
Шоколадно-трюфельный торт	145	415,8	4,2	22,4	49,4	Продукты: Молоко соевое, мука пшеничная, шоколад темный, масло оливковое, сахар, какао, сок лимонный, крем на трюфельный (шоколад темный, эрл грей), сироп (вода, сок апельсина, сахар), пюре апельсина, глюкоза, агар-агар, пектин, имбирь.
Малиново-банановый торт (без глютена и лактозы)	140	304,8	4,9	22,0	21,7	Продукты: Пюре манго, пюре мараркуйя, персик консервированный, агар-агар, глюкоза, финики, стружка кокосовая, фундук, банан, орех кешью, масло кокосовое, пюре кокосовое, сок лимонный, пюре малиновое, клубника.