

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 блюд ОСЕННЕГО МЕНЮ ресторана

Джеймс

Наименование блюда	Выход, гр.	Состав блюда				Состав блюда
		Калорийность (Ккал) в 100 гр.	Белки	Жиры	Углеводы	
Салаты и холодные закуски:						
Крудо из сибаса с томатами и маслинами таджаско	180	111,5	13,3	5,7	1,7	Продукты: Сибас, сок лимонный, помидоры, маслины таджаско, каперсы, базилик, масло оливковое, шафран, масло растительное.
Карпачо из говядины с песто из рукколы	150	189,7	17,5	18,2	2,6	Продукты: Говядина, масло оливковое, grano podano. Соус: Салат руккола, масло оливковое, орех кедровый, чеснок, сыр grano podano, уксус винный белый, майонез, сок лимонный, мед, горчица дижонская.
Супы:						
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:						
Стейк Мачете с мятым трюфельным картофелем и молодым шпинатом	120/160/40	166,4	11,7	9,8	7,8	Продукты: Говядина, масло растительное, петрушка, укроп, картофель мини, масло сливочное, масло трюфельное, шпинат, фасоль стручковая, сыр пармезан. Соус: Лук репчатый, соус соевый, соус ворчестер, соус сладкий чили, паста томатная, желатин, свекла, сельдерей, морковь, вино красное, мед.
Утиная ножка конфи с зелёной гречей и печёной репой в соусе из белых грибов	140/120/30	218	13,8	12,1	13,5	Продукты: Утиная ножка, масло сливочное, мед, апельсин, соевый соус, крупа гречневая зеленая, лук репчатый, сливки, петрушка, укроп, масло растительное, сельдерей корень, молоко. Соус: соус из белых грибов (грибы белые, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, кости говяжьи, свекла, вино красное, соус соевый, мед, паста томатная), соус свит-чили перечный (лук репчатый, соус чили, кетчуп, соус соевый, соус устричный, морковь, сельдерей стебель, кости говяжьи, свекла, вино красное, соус соевый, мед, паста томатная, паста трюфельная).

Фрутти ди маре в томатном соусе с базиликом и чесноком	280	168,4	11,3	8,1	12,5	Продукты: Кальмар командорский, креветки, масло растительное, помидоры черри, перец болгарский, вино белое, чеснок, сахар, бульон сухой рыбный, сыр фета, петрушка, укроп, микрозелень редис, микрозелень редис. Соус: Томатный соус (Томат пронто, тархун, базилик, чеснок, сахар, паста томатная, бульон сухой рыбный, цедра лайма, сок лимонный, соус табаско); Соус биск (Панцири креветок, паста томатная, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, соль, тимьян, розмарин, масло растительное, чеснок, бульон сухой рыбный, вино белое). Дополнительно: Чиабатта.
Десерты:						
Брауни с вишневым соусом и ванильным мороженым	150	198,2	12,1	9,8	15,4	Продукты: Шоколад темный, сахар, яйцо, мука. Соус: Сок вишневый, вишня, мята, сахар, шоколад белый, молоко, сливки. Дополнительно: Мороженое ванильное.