

Ресторан «Си»

1. Перечень услуг и условия их оказания:

Ресторан «Си» предоставляет услугу общественного питания.

Режим работы ресторана «Си»: пн-вс 12:00–23:00.

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 ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ (с 20.06.2022 по 01.07.2022) ресторана**Си**

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.	Состав блюда
Салаты и холодные закуски:						
Брускетта с паштетом из куриной печени и бальзамиком	0,08	16	12	15	250	Чибабатта, паштет из куриной печени (печень куриная, масло сливочное спред 82,5%, соль нитритная, яйцо куриное, сахар, бекон в/к, вино белое, вино красное), бальзамик темный, лук сибулет, базилик свежий листья
Салат из свежих овощей со шпинатом	0,1	16	2,5	6	170	Шпинат, перец болгарский, лук репчатый красный, редис, огурец, соль, перец черный, соус песто (петрушка, масло оливковое, пармезан, орех кедровый, сок лимона), заправка средиземноморская (масло растительное. Уксус винный, орегано, соль, перец черный).
Салат Оливье с ветчиной новый	0,15	15	5,5	6,5	180	Картофель, морковь, яйцо куриное, зелень, горошек консервированный, майонез, огурец консервированный, ветчина
Салат с сельдью и молодым картофелем	0,16	18	7,5	6	220	Картофель лук репчатый красный, петрушка, сельдь филе, соус сметанный (сметана, майонез, чеснок, соль), укроп, яйцо куриное.
Супы:						
Наваристый борщ с говядиной	290	8,5	8,5	10	150	Бульон мясной (кости, лук репчатый, морковь, перец черный, соль, вода, лавровый лист), картофель, паста томатная, морковь, лук репчатый, масло растительное, капуста белокочанная, свекла, сахар, соль, уксус, укроп, говядина, сметана.
Крем-суп из овощей с гренками	0,26	3	2	11	75	Картофель свежий очищенный, лук репчатый, морковь, капуста брокколи, соль, молоко 3,2%, масло растительное, гренки из батона(батон, соль, масло растительное), укроп.
Суп гороховый с копченостями	0,26	3,5	5,5	17	120	Горох сухой, ребра свиные копченые, лук репчатый, морковь, картофель, вода, соль, бульон сухой, укроп, петрушка, гренки (батон, соль, масло растительное)
Окрошка с ветчиной	0,25	7,2	3,5	5,9	101,8	Картофель, огурец свежий, редис, яйцо куриное, ветчина, зелень, квас заправленный (Квас, горчица столовая, хрен сливочный, соль), сметана 20%
Пицца и фокачча:						
Пицца болоньезе с луковым конфиуром	0,22	4	9,5	43	250	Тесто для пиццы (мука пшеничная, вода, дрожжи, соль, масло оливковое, сахар тростниковый), сыр моцарелла, болоньезе (морковь, лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, баранина, масло растительное, розмарин, , соус томатный (томатная паста, вода, лук репчатый, сельдерей стебель, кинза, чеснок, сахар, соль, кориандр, перец черный молотый), базилик свежий, сахар, соль, бульон овощной (морковь, лук репчатый, сельдерей, яблоки), гвоздика, цедра апельсина и лимона, тимьян, орегано, луковый мармелад (сахар, сок яблочный, вино красное, масло сливочное, лук репчатый).
Фокачча с розмарином	130	4,5	9	62	320	Тесто для пиццы (мука пшеничная, вода, дрожжи, соль, масло оливковое, сахар тростниковый), сыр пармезан, масло оливковое, розмарин, соль, перец черный.
Горячие блюда:						
Бефстроганов с грибами и луком	0,12	14	13	4,5	190	Говядина б/к, масло сливочное спред, молоко, лук репчатый, соль перец черный, масло растительное, мука пшеничная, шампиньоны свежие, зелень свежая, молоко 3,2%.
Канеллони с курицей	0,28	10	11	11	180	Куриное бедро, грибы шампиньоны, молоко 3,2%, соус бешамель(молоко 3,2%, масло сливочное спред, мускатный орех), сыр моцарелла, томат прунто, морковь свежая, лук репчатый белый, чеснок свежий, базилик, масло растительное), макароны каннелони.
Куриное филе в хрустящей панировке, с соусом Бешамель	0,16	16	26	16	310	Куриное филе, соус чимичури (петрушка, кинза, лук зеленый, базилик, соус чили, чеснок, лук репчатый, уксус винный белый, масло растительное, соль морская, сахар), соус бешамель (мука пшеничная, масло сливочное, молоко 3,2%, мускатный орех, соль), сухари панко, яйцо куриное.
Паста орзо с беконом и томатами	0,18	15	10	43	350	Паста орзо, бекон, соус томатный (томатная паста, вода, лук репчатый, сельдерей стебель, кинза, чеснок, сахар, соль, кориандр, перец черный молотый), помидор, эспума пармезан (сливки33%, пармезан), базилик, лук сибулет.
Филе минтая в легком кляре	0,15	16	18	8	250	Минтай с/м, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, крахмал кукурузный, соль, соус(сметана, майонез, чеснок, соль, сок лимона) перец черный.
Гарниры:						
Картофельное пюре с зеленью	0,15	5,01	2,57	17,62	125,79	Картофель, молоко 3,2%, масло сливочное, соль, петрушка.
Молодой картофель с розмарином	0,15	5,5	2	16	120	Картофель мини, масло растительное, соль, розмарин.
Птитим с соусом биск	0,13	7,5	6	30	210	Птитим, соус биск (вода, сельдерей корень, лук репчатый, морковь, масло растительное, паста томатная, масло сливочное, чеснок), бульон рыбный (морковь, лук репчатый, сельдерей корень, вода, (лосось, сибас, палтус кости), соль, эмульсия сливочная (бульон куриный (курица, лук репчатый, вода, морковь, сельдерей, лимон), масло сливочное, кантан, молоко 3,2%).
Десерты:						
Тирамису	50	17	11	35	340	Печенье савоярди, кофе зерновой, сахар, ликер, желатин, яйцо куриное, сыр маскарпоне, сливки35%,масло сливочное, сахарная пудра, мука миндальная, глазурь шоколадная, глюкоза, какао.

Канноли с кремом из рикотты (1 шт)	0,06	20	9	21	300	Тесто на канноли (мука пшеничная, какао, корица, соль, масло сливочное, желток, вино белое, сахар), кре на коноли (сыр рикотта, сыр маскарпоне, пудра сахарная, соль, цедра апельсина, ваниль, сливки).
Панакотта черничная	0,07	19	3	22	270	Молоко, сливки, черника с/м, гель кондитерский, крахмал кукурузный, сахар, цедра апельсина, желатин, ванилин
<i>Напитки:</i>						
Чай облепиховый с имбирем и апельсином	0,8	2,8	1,3	16,5	96,36	Облепиха с/м, имбирь корень, апельсин, чай ассам, сироп сахарный, пире апельсин.
Лимонад ревеневый	0,25	0	0,1	4,5	20	Пюре ревеня, сок ананасовый Рич, сок лимона свежесжатый, содовая, сахар, сельдерей листья.
Лимонад малина-базилик	0,25	0,2	0,5	18	75	Пюре малины, пюре лимон-имбирь, содовая, сахар, сок лимона свежесжатый, базилик листья.