

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 меню "Торты на заказ" ресторана**

**Си**

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийность, ккал.	Состав блюда
Морковный торт	1000	382,1	4,6	26,9	30,4	<b>Торт (Бисквит):</b> мука пшеничная, яйцо куриное, масло растительное/оливковое, сахар, соль, морковь свежая, имбирь, корица, разрыхлитель. <b>Крем:</b> сыр кукинг Кремчиз, сыр маскарпоне, сливки 35%, сахарная пудра, ванилин) <b>Украшение:</b> сливки 35%, морковь в сиропе (морковь свежая, сахар, вода питьевая, кардамон, бадьян, гвоздика, апельсин).
Торт "Ямайка"	1000	257	5,2	15,8	23,5	<b>Корж</b> (мука, пудра миндальная, сахар тростниковый, сахар, яйцо куриное, белок куриный, масло спред); <b>Мусс</b> (пюре манго, пюре мараккуя, желатин, белок куриный, сахар, вода питьевая, сливки 35%); <b>Мусс</b> (сахар, пюре кокос, молоко, шоколад темный, желатин, сливки 35%); персик консервированный. <b>Украшение:</b> кумкват, розмарин свежий
Медовый торт	1000	325,0	6,6	8,3	58,5	<b>Корж медовый</b> (мука пшеничная, яйцо куриное, сода, сахар, мед, масло сливочное, коньяк); <b>Крем сметанный</b> (сливки 35%, сметана 20%, сахар, мед). : глазурь позолоченная, физалис.
Чизкейк с белым шоколадом	1000	325,0	4,2	24,3	23,5	<b>Торт (Бисквит):</b> мука миндальная, сахар тростниковый, яйцо куриное, белки куриного яйца, масло сливочное, сахар. <b>Сырная масса:</b> сыр Кукинг, крем Чиз, сахарная пудра, шоколад белый, сливки 35%/33%, молоко, сметана, растительные сливки 27%, желатин. <b>Украшение:</b> безе, голубика свежая, декор из шоколада.
Тирамису	1000	314,0	4,6	20,7	28,6	<b>Торт</b> (Печенье савоярди, сироп : кофе эспрессо, сахар,ликер амаретто; Крем: желатин, желток куриный, сахар, сыр маскарпоне, белок куриный; какао) <b>Украшение:</b> шоколадный твиль (глюкоза, сахар, вода, какао, масло спред, мука).
Чизкейк "Нью-Йорк"	1000	293,6	7,1	18,4	24,9	<b>Бисквит:</b> яйцо куриное, сахар, мука, сорбиновая кислота; <b>Крем:</b> сыр кукинг крем чиз, сахар, сливки 35%, яйцо куриное, желтое, лимон. <b>Украшение:</b> гель нейтральный, физалис.
Шоколадный торт с вишней	1000	311,0	4,3	17,5	34,1	<b>Торт (бисквит шоколадно- вишневый):</b> сахар, сметана, мука, яйцо куриное, масло сливочное, какао, соль, сода, разрыхлитель); <b>Сироп:</b> вишня, сахар, вода, коньяк; <b>Мусс шоколадный:</b> шоколад темный, сливки взбитые, сливки 33%, желток куриного яйца, шоколад молочный, сахар; <b>Гляссаж шоколадный:</b> сахар, вода, глюкоза, какао, сливки 33%, какао масло, желатин. <b>Украшение:</b> соус вишневый с коньяком- вода, сахар, вишня, коньяк, крахмал; глазурь шоколадная.
Торт "Наполеон"	1000	435,5	5,9	31,9	31,2	Тесто слоеное, крем (шоколад белый, сливки 33%, сливки 35%, сливки 27%, желатин), сливки 35%, сливки 27%, шоколад темный.
Сметанник	1000	255,8	5,3	12,2	31,2	<b>Корж:</b> молоко гущеное, мука, яйцо куриное, сода, какао; <b>Крем:</b> сметана, молоко гущеное, сливки 35%, загуститель; <b>Украшение:</b> голубика, глюкоза.
"Красный бархат"	1000	414,4	5,3	27,6	36,2	<b>Бисквит:</b> масло спред, сахар, яйцо куриное, масло оливковое, сметана, краситель красный, мука, какао, сода, разрыхлитель, соль; <b>Крем:</b> масло спред, пудра сахарная, сливки 35%, сыр Кукинг кремчиз; <b>Украшение:</b> соус вишневый с коньяком- вода, сахар, вишня, коньяк, крахмал; глазурь шоколадная.