

Ресторан «Си»

1. Перечень услуг и условия их оказания:

Ресторан «Си» предоставляет услугу общественного питания.

Режим работы ресторана «Си»: 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 летнего меню ресторана

Си

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.	Состав блюда
Салаты и холодные закуски:						
Большой зеленый салат с хумусом из баклажов	130	3,5	2,5	17	110	Хумус из баклажан (Баклажан, перец болгарский, перец чили, помидоры свежие, масло растительное, соль, перец ч.м., чеснок свежий), корн, пшпинат, мангольд, соус кимчи, соус хаосин, горошек зеленый, попкорн из гречи, редис.
Буррата с паппарделле и томатным соусом	330	12	12	24	250	Тесто для пасты (мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, соль, масло оливковое, куркума, яйцо куриное.), база томатная, (морковь, томат пронто, лук свежий, чеснок свежий, стебель сельдерея, яблоки, масло растительное, базилик свежий, перец черный, соль, сахар), базилик свежий, чеснок, масло растительное, помидоры свежие, сыр буррато, соус песто(масло растительное, базилик свежий, сыр пармезан, сок лимон, чеснок), лук сибулет, масло оливковое, соль, перец.
Тартар из говядины с трюфельным кремом	230	17	12	12	250	Говядина вырезка, огурцы консервированные, каперсы, лук шалот, соус ворчестерский, масло оливковое, перец чили, соль, перец черный, кремлетте трюфельная (сыр твороженный, сливки 33%, масло трюфельное, соль, ксантан), салат руккола, лук сибулет, помидоры свежие, желток яичный пастеризованный, сыр пармеджано реджано, багет (мука пшеничная цельнозерновая, мука пшеничная в/с, соль, дрожжи живые)
Карпаччо из кабачка со сливочным сыром и рукколой	190	14	2,5	6	160	Кабачки свежие, кремлетте трюфельная (Сыр твороженный, сливки 33%, масло трюфельное, соль, ксантан), соль морская, сок лимонный свежесвыжатый, салат руккола, дрессинг цитрон(соус чили, соус соевый, сок апельсина свежесвыжатый, масло оливковое, сок лимона свежесвыжатый), масло базиликовое, масло оливковое, перец, орех фундук, сыр пекорино романо.
Супы:						
Окрошка с телячьим языком	250	5,5	4,5	6,5	95	Огурцы свежие, редис свежий, яйцо перепелинное, картофель отварной, петрушка, сматана, язык говяжий, квас, горчица, хрен, уксус 9%, соль, перец.
Томатный гаспачо со страчателлой	270	5	1,5	4	65	Гаспачо (огурцы свежие, сельдерея стебель, перец болгарский, сок томатный, соль, перец черный, масло оливковое, лук репчатый белый, чеснок свежий, помидоры свежие, томат пронто), сыр страчателла, масло зеленое(масло растительное, соль, зелень), микрозелень.
Пицца:						
Пицца с молодой моцареллой 33 см	550	5	6,5	24	170	Тесто для пиццы (мука из мягких сортов пшеницы, дрожжи, соль морская, масло оливковое, мука пшеничная в/с), соус томатный из пронто для пиццы п/ф (томат пронто,сахар песок, соль, перец черный горошком, базилик свежий, чеснок свежий, перец чили свежий), сыр моцарелла рассольная, помидоры свежие, соль, перец черный, масло оливковое, лук сибулет.
Пицца с морепродуктами 33 см	540	6	10	25	200	Тесто для пиццы (мука из мягких сортов пшеницы, дрожжи, соль морская, масло оливковое, мука пшеничная в/с), соус томатный из пронто для пиццы п/ф (томат пронто,сахар песок, соль, перец черный горошком, базилик свежий, чеснок свежий, перец чили свежий), сыр моцарелла, кальмары, креветки, гребешки, соус соевый, соус чили, сыр страчателла, салат руккола, помидоры черри, лук сибулет.
Горячие блюда:						
Кальмары, обжаренные с белым вином и разными томатами	220	11	11	3	150	Кальмар, помидоры черри, вино белое кастеллино, бульон рыбный (рыбные кости, морковь свежая, лук репчатый, соль), масло сливочное, масло растительное, чеснок свежий, каперсы, салат пок-чой, масло оливковое, микрозелень.
Креветки с базиликовым орзо	240	14	12	41	340	Паста орзо, соус песто(масло растительное, базилик свежий, сыр пармезан, сок лимон, чеснок), сливки 33%, креветки тигровые, масло сливочное, вино белое, чеснок, соус берблан(лук репчатый белый, масло сливочное, вино белое, базилик свежий, тархун свежий, сливки 33%, молоко 3,2%, масло растительное), соль, масло оливковое, лук сибулет, крошка бричолли, микрозелень.
Пармеджано. Запеченный под сыром баклажан, с мясным соусом	360	5,5	5,5	10	110	Баклажаны свежие, начинка болоньезе (морковь свежая, лук репчатый сельдерея стебель, масло растительное, говядина б/к, баранина, масло растительное, гвоздика, чеснок, томат пронто, соль, сахар, перец черный), соус бешамель (мука пшеничная в/с, соль, мускатный орех, масло сливочное, молоко), база томатная, (морковь, томат пронто, лук свежий, чеснок свежий, стебель сельдерея, яблоки, масло растительное, базилик свежий, перец черный, соль, сахар), сыр моцарелла, соль, масло оливковое, базилик свежий, лук сибулет.
Равиоли с грибами	200	26	13	37	430	Тесто для пасты (мука из твердых сортов пшеницы, мука из мягких сортов пшеницы, соль, масло оливковое, куркума, яйцо куриное), начинка на равиоли (шампиньоны, подосиновники, грибы белые, соль, перец ч.м., лук репчатый белый, масло растительное, соус грибной трюфельный.), соус сметанный (сметана 20%, сливки 33%, бульон сухой грибной, сахар песок, петрушка), масло оливковое, микрозелень.
Десерты:						

Домашний семифредо	120	16	5	27	280	Желток куриный, сливки 35%, сливки растительные, Ликер амаретто, курага, чернослив, голубика свежая, клубника свежая, сахар песок, крахмал кукурузный, миндаль лепестки, уксус винный белый, ванилин, сыр страчателла.
Сливовый тарт с мороженым	180	10	3,5	27	220	Начинка сливовая (слива свежая, сахар песок, пектин, джем из сливы), тесто (мука пшеничная, пудра сахарная, мука миндальная, соль, масло сливочное, желток куриный), гель нейтральный, крамбл миндальный (масло сливочное, сахар тростниковый, мука миндальная, соль, мука пшеничная), мороженое айриш крим (молоко 3,2%, сливки 33%, ванилин, сахар песок, яйцо куриное, камедь рожковая, желток, ликер айриш крим), микромята