

ООО "Стейк Хаус"
Ресторан «Стейк Хаус»
07.11.2025

Составлен на основании
тех. карты и справочника
пищевой ценности
продукта

Ресторан «Стейк Хаус»

1. Перечень услуг и условия их оказания:

Ресторан «Стейк Хаус» предоставляет услугу общественного питания.

Режим работы ресторана «Стейк Хаус»: пн-сб 12:00–23:00; вс 13:00–23:00.

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:

Блюда

Пищевая и энергетическая ценность Банкетного меню/Фуршетное меню ресторана
Стейк Хаус

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	Калорий-	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	Калорий-	Состав
				г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	ность, кДж	г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	ность, кДж.	
				Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда						
	Крудо из гребешка		50/15	12,5	9,7	6,3	177,3	741,1	8,1	6,3	4,1	115,3	481,9	Гребешок с/м, заправка (масло из виноградных косточек, сок лимона, сок лайма, сахар, цедра лимона/лайма, мята свежая, имбирь корень свежий, пюре лимон/имбирь консерв), лук зеленый свежий, масло укропное (укроп свежий, масло растительное подсолнечное), лайм свежий
	Тартар с трюфельным айоли на бриоши		95	9,3	11,7	12,6	181,1	756,5	8,8	11,1	11,9	172,0	718,9	Говядина вырезка с/м, соус (майонез (желток яичный пастеризованный, горчица Дижонская*, соль, сахар, сок морковный, масло растительное подсолнечное), горчица зернистая*, масло трюфельное, соус грибной с ароматом трюфеля*), каперсы консервированные, огурцы консервированные, лук су-вид (лук репчатый красный, уксус 9%, соль морская, сахар), соль, перец черный молотый, лук зеленый свежий, бриошь (молоко 3,2%, сливки 33%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, соль, сахар, дрожжи живые, масло сливочное 82,5%)

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	Калорий-	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	Калорий-	Состав	
				г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	ность, кДж	г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	ность, кДж.		
				Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда							
Банкетный авторский сет	Зеленый салат с пастроми и печеным авокадо	4300	120	11,3	5,4	9,6	162,2	677,9	13,6	6,5	11,54	194,6	813,4	Пастроми (говядина грудинка без кости с/м, соль, сахар, перец черный горошком, сахар тростниковый, перец паприка, чеснок сухой в гранулах, кориандр молотый, лук молотый сушеный), салат лолла росса/мангольд/фриллис свежий, помидоры черри желтые/красные свежие, авокадо свежий, лук су-вид (лук репчатый красный, уксус 9%, соль морская, сахар), заправка (соус чили*, соус соевый*, соус ореховый*), лук сибулет	
	Пирог с пастроми и соусом из сморчков		130/30/10	14,6	12,6	27,6	295,1	1233,1	24,8	21,5	46,8	501,6	2096,6	Тесто слоеное бездрожжевое, начинка (пастроми, свинина ребра тушеные, говядина отварная, лук репчатый белый свежий, соус деми глас с/м*, соль, перец черный молотый), соус (лук репчатый белый свежий, чеснок свежий, перец зеленый горошком маринованный, тимьян свежий, масло растительное, бульон мясной на костях, перец душистый, соль, вино красное, соус деми глас с/м, соус деми глас сухой*, сливки 33%, грибы сморчки сушеные), салат микс (лолла росса, мангольд, фриллис), масло укропное (укроп свежий, масло растительное подсолнечное)	
	Стейк мачете с авокадо гриль и томатами конфи		200/100/20	13,9	12,5	4,1	192,0	802,5	37,5	34,0	11,1	518,4	2166,9	Говядина диафрагма тонкая, авокадо свежий, помидоры свежие (конкассе), соус чимичурри (петрушка/кинза свежая, лук зеленый свежий, базилик свежий, перец чили свежий, чеснок свежий, уксус винный белый*), лук репчатый красный, масло растительное подсолнечное, соль морская, сахар), соус винный (лук репчатый белый свежий, чеснок свежий, тимьян свежий, масло сливочное спред 82,5%, масло растительное, вино красное, соус деми глас с/м, соус бальзамический темный*, соль, сахар), лук зеленый свежий	

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	Калорий-	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	Калорий-	Состав
				г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	ность, кДж.	г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	ность, кДж.	
				Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда					
1	Мини-брускетта с ростбифом	250	45	18,5	12,8	41,0	382,2	1597,6	8,3	5,8	18,5	172,0	718,96	Багет солодовый (мука пшеничная высокоглютенная, мука ржаная, солод жидкий, дрожжи сухие, кориандр молотый, масло растительное, соль, сахар), ростбиф из вырезки (говядина вырезка, лук репчатый, масло растительное, соус соевый, соль, кориандр, перец черный молотый, паприка), медово-горчичная заправка (майонез провансаль*, лимон (сок), мед, горчица дижонская), огурцы маринованные (огурцы свежие, виски, соль, сахар, кориандр молотый, гвоздика, перец душистый, морковь свежая, чеснок свежий, уксус яблочный), лук маринованный (лук репчатый красный, сок свеклы, соль, сахар, уксус винный белый), лук зеленый свежий
2	Мини-брускетта с тартаром	130	45	9,3	12,5	21,5	220,5	921,69	4,2	5,6	9,6	99,3	415,07	Багет солодовый (мука пшеничная высокоглютенная, мука ржаная, солод жидкий, дрожжи сухие, кориандр молотый, масло растительное подсолнечное, соль, сахар), говядина вырезка, лук репчатый красный, огурцы маринованные, перец чили свежий, чеснок свежий, масло оливковое, соль, перец черный молотый, масло трюфельное, соус ворчестерский*, чипотле (сыр творожный, сливки 33%, перец паприка копченая, соус табаско*, горчица дижонская, лук репчатый белый, виски, огурцы консервированные, соус ворчестерский, перец чили, соль, сахар), лук зеленый свежий
3	Мини-сэндвич с пастроами	290	60	12,1	8,5	8,9	179,0	748,22	7,2	5,1	5,4	107,2	448,1	Хлеб тостерный пшеничный, пастроами (говядина грудинка б/к, кориандр молотый, паприка копченая, чеснок сушеный, сахар тростниковый, лук сушеный, соль, масло растительное подсолнечное), огурцы консервированные, медово-горчичная заправка (майонез провансаль, лимон (сок), мед, горчица дижонская)

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	Калорий-	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	Калорий-	Состав
				г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	ность, кДж	г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	ность, кДж.	
				Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда					
4	Бри с трюфелем и вяленым виноградом	220	30	24,4	10,8	3,7	277,8	1161,2	7,3	3,2	1,1	83,4	348,61	Сыр Бри, кремлетте трюфельная (сыр творожный, сливки 33%, масло трюфельное, грибы шампиньоны, грибы белые с/м), виноград
5	Профитроли со слабосоленым лососем и трюфельным муссом	210	30	10,1	11,1	20,5	236,4	988,15	3,0	3,3	6,1	70,9	296,36	Профитроль (мука пшеничная в/с, соль, яйцо куриное, масло сливочное спред 82,5%), лосось с/м (соль, укроп свежий, сахар, ягода можжевельника сушеная), мусс (сметана 20%, сыр творожный, масло трюфельное, соль), укроп свежий
6	Профитроли с куриным паштетом и брусничным конфитюром	130	35	13,5	13,4	29,8	294,5	1231	4,7	4,7	10,4	103,1	430,96	Профитроль (мука пшеничная в/с, соль, яйцо куриное, масло сливочное спред 82,5%), паштет куриный (печень куриная, масло сливочное спред 82,5%, яйцо куриное, соль, сахар, вино красное и белое, лук репчатый, бекон с/к), соус из брусники (брусника с/м, сахар), брусника с/м, укроп свежий
7	Профитроли с оливье с телячьим языком	130	30	19,7	10,6	14,2	285,3	1192,6	5,9	3,2	4,3	85,6	357,81	Профитроль (мука пшеничная в/с, соль, яйцо куриное, масло сливочное спред 82,5%), картофель свежий, морковь свежая, горошек консерв, яйцо куриное, огурцы свежие, говядина язык с/м, майонез провансаль, соль, перец черный молотый, лук зеленый свежий
8	Канapé с пармской ветчиной и сезонными фруктами	210	35	4,8	10,2	9,7	123,2	514,98	1,7	3,6	3,4	43,1	180,16	Ветчина пармская хамон, груша/хурма/дыня свежая

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	Калорий-	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	Калорий-	Состав
				г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	ность, кДж.	г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	ность, кДж.	
				Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда					
9	Эклеры с крабом	290	30	11,4	11,8	13,9	205,8	860,24	3,4	3,5	4,2	61,7	257,91	Эклер (мука пшеничная в/с, яйцо куриное, масло сливочное спред 82,5%, соль), мясо краба 2 фаланга с/м, соус (майонез провансаль, икра летучей рыбы тобико, соус рыбный*, сахар, соус чили*, краситель пищевой), гуакамоле (пюре авокадо с/м*, масло оливковое, цедра лайма, соус чили, кинза свежая, соль, перец чили свежий, перец паприка, лук репчатый красный свежий, помидоры свежие, краситель зеленый пищевой), клубника сублимированная
10	Ассорти маринованных овощей	890	470	0,3	1,5	16,0	72,7	303,89	1,4	7,0	75,3	341,7	1428,3	Маринованные огурцы (огурцы свежие, уксус яблочный, чеснок свежий, сахар, соль, перец черный душистый, гвоздика целая, кориандр молотый), маринованные помидоры, капуста по-гурийски, маринованный белый/красный чеснок, острый перец пепперони, черемша соленая, базилик свежий, укроп/петрушка/кинза свежая, лук зеленый
11	Нога ягненка, маринованная в аджике и пряных специях	5500	1000/300	27,6	16,9	7,2	345,1	1442,5	358,8	220,2	93,9	4485,1	18747,7	Баранина нога с/м, аджика*, масло ароматное (масло растительное, тимьян свежий, розмарин свежий, перец чили свежий, чеснок свежий, перец черный молотый), соль, кабачок свежий, перец болгарский свежий, баклажан свежий, кукуруза /м, грибы шампиньоны свежие, перец чили свежий, лук зеленый/петрушка свежая
12	Доска фермерских сыров и мясных деликатесов	3100	430	12,6	19,6	18,9	267,6	1118,6	54,2	84,5	81,3	1150,6	4809,5	Пармский окорок, свиная шея коппа парма, колбаса чоризо, сыр горгонзола, сыр монблан, сыр пармиджано реджано, гриссини (мука пшеничная в/с, соль, масло растительное подсолнечное, орегано специи), оливки каламата, чипсы солодовые (мука пшеничная высоко глютеновая, солод жидкий, дрожжи, соль, мука ржаная, кориандр молотый, масло растительное, сахар), соус (мед, соус грибной с ароматом трюфеля)

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	Калорий-	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	Калорий-	Состав
				г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	ность, кДж	г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	ность, кДж.	
				Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда					
13	Лосось слабой соли	1700	120/40	9,8	16,9	2,5	166,4	695,5	15,8	27	4,1	266,2	1112,7	Лосось с/м (ягоды можжевельника сушеные, соль, сахар, укроп свежи), салат фриллис, масло оливковое, лимон
14	Тарелка сезонных овощей	570	400	0,1	1,1	4,9	25,6	107,008	0,6	4,4	19,9	102,5	428,45	Помидоры свежие, огурцы свежие, редис свежий, салат фриллис, базилик, укроп/петрушка свежая, перец болгарский свежий, помидоры черри, лук зеленый, соль морская
15	Фруктовая тарелка	2500	2000	0,2	0,4	10,7	46,6	194,8	5	8,2	213,7	932,6	3898,27	Ананас свежий, киви свежий, мандарин свежий, виноград свежий
16	Сибас с томатами, розмарином и разными овощами	5500	450/450/100	10,7	14,6	5,8	184,3	770,3	107,5	146,3	58,3	1842,9	7703,3	Сибас 600/800 с/м, масло для жарки (масло растительное подсолнечное, перец красный паприка, соль, перец черный молотый, розмарин/тимьян свежий, чеснок свежий, перец чили, лавровый лист), подгарнировка (капуста брокколи свежая, фасоль стручковая с/м, помидоры черри, картофель мини свежий, розмарин свежий, чеснок свежий, шпинат свежий, оливки каламата, соль, вино белое, перец черный молотый, масло сливочное спред 82%), соус (масло растительное подсолнечное, укроп свежий, чеснок свежий, перец черный горошком, соль, огурцы свежие, сметана 20%)
17	Брискет с печеным картофелем	6300	1000/760	19,0	14,0	13,7	281,9	1178,3	334,3	246,4	241,6	4961,8	20740	Пастроми (маринад (перец черный горошком, перец красный молотый, лук сушеный, сахар тростниковый, чеснок сушеный, кориандр молотый, соль нитритная), огурцы маринованные (огурец свежий, соль, лавровый лист, уксус 9%, сахар, укроп, перец черный горошком, чеснок свежий, виски), лук маринованный (лук репчатый красный, сок свеклы, уксус винный белый, соль, сахар), соус барбекю фирменный (паста томатная*, кетчуп*, чернослив, изюм, уксус 9%, соус соевый, сахар тростниковый, паприка копченая, соус деми глас сухой), картофель свежий, перец красный молотый, масло сливочное спред 82,5%, соль, укроп/петрушка свежая

№	Наименование блюда	Цена, руб	Выход блюда, г.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	Калорий-	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	Калорий-	Состав
				г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	ность, кДж	г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	ность, кДж.	
				Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда						

*соус ворчестерский-вода питьевая, уксус солодовый, сахар, уксус винный, соус соевый (вода, соевые бобы, пшеница, соль), соус чатни из манго (сахар, манго, приправы, соль, уксусная кислота), соль, винные добавки, паста томатная, специи (сельдерей, горчица), сироп смородиновый (глюкозно-фруктозный сироп, сок смородины, сахар), краситель E150, ром. Без ГМО. Содержит глютен, сельдерей, горчицу.

* соус соевый - вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, консервант: сорбат калия.

* масло сливочное спред 82,5% - заменитель молочного жира (рафинированные, дезодорированные растительные масла (подсолнечное масло, раптовое масло, пальмовое масло, соевое масло) в натуральном и модифицированном виде, антиокислитель E306 смесь токоферолов), вода питьевая, молоко сухое обезжиренное, лактоза, эмульгаторы (E471, E322), консервант (E202), краситель пищевой бета-каротин.

* соус ореховый - масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, семена кунжута обжаренные, соус соевый (вода, соя, пшеница, соль), уксус натуральный, соль, желток яичный сухой ферментированный, арахис обжаренный дробленый, масло кунжутное нерафинированное, загустители: модифицированный крахмал и ксантановая камедь; консервант сорбиновая кислота, усилители вкуса и аромата: E631 и E627; антиокислитель E385

* соус деми глас с/м - бульон мясной говяжий концентрированный, лук репчатый, морковь, корень сельдерея свежий, вино столовое сухое красное, томатная паста (томаты, вода питьевая, соль пищевая), чеснок свежий, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль пищевая, сахар, кумин молотый, розмарин сушеный. Может содержать следы: птицы, ягнятины, свинины, молока, яйца, сои, арахиса, злаков, глютена.

* соус чили - сахар, вода, перец чили 22%, соль, чеснок, кукурузный крахмал, уксусная кислота ледяная, ксантановая камедь

*масло сливочное 82,5% - пастеризованные сливки.

* соус деми глас сухой - загуститель E1422, мальтодекстрин, овощи (томаты, лук), растительный жир, ароматизаторы (содержат глютен), соль, сахар, соевый соус сухой, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия, инозинат натрия, гуанилат натрия), говяжий жир, красители: сахарный колер III, экстракт паприки; картофельный крахмал, специи, может содержать горчицу, сельдерей, молочный и яичный продукт.

* уксус винный белый - белое вино, диоксид серы

* пюре авокадо с/м - авокадо, соль, антиокислитель: аскорбиновая кислота, загуститель: ксантановая камедь, регулятор кислотности: лимонная кислота

* майонез провансаль - мало подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, желток яичный, соль, порошок горчичный, уксусная кислота, камеди ксантановая и гуаровая, сорбат калия и бензоат натрия, краситель каротины. Без ГМО. Может содержать продукты молока.

* соус рыбный - экстракт анчоуса 72%, соль, сахар.

* икра летучей рыбы тобико - икра летучей рыбы, икра сельди атлантической, сахар, соль, соевый соус (вода питьевая, соевые бобы, пшеница), усилители вкуса и аромата: E621, E631, E627, E640; регуляторы кислотности: лимонная, янтарная кислоты, ацетаты натрия, фумараты натрия, фосфаты калия; консервант сорбат калия (C) или консерванты: сорбиновая кислота, бензоат натрия (D); красители: E129, E110

* соус барбекю Хайнц - вода, паста томатная, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, сироп карамельный, ароматизаторы, перец черный, паприка красная, консервант E211. Продукт может содержать следы глютена, горчицы, лактозы, сои, сельдерея.

* горчица Дижонская - вода, семена горчицы, спиртовой уксус, соль, антиокислитель E 224, регулятор кислотности лимонная кислота

* соус грибной с ароматом трюфеля - приготовленные шампиньоны (Agaricus Bisporus) 60%, подсолнечное масло, трюфели 4%: летний трюфель (Tuber Aestivum Vitt), белый трюфель (Tuber borchii Vitt.), сливочное масло, нерафинированное оливковое масло, сыворочный и молочные протеины, рисовый крахмал, растительное молоко, соль, черный перец, петрушка, чеснок, дрожжевой экстракт, специи, антиокислитель: аскорбиновая кислота (E300).

* горчица зернистая - вода, горчичное семя (белое, желтое, коричневое), сахар, уксус из пищевого сырья, соль поваренная пищевая, сушеные: гвоздика молотая, куркума, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия

соус бальзамический темный-вареное виноградное сусло, бальзамический уксус моденский 36%(винный уксус*, вареное виноградное сусло*), модифицированный кукурузный крахмал, ксантановая камедь(E415), стабилизатор.*Содержит сульфиты.

*соус табаско-спиртовой уксус, перец красный, соль.

*аджика - перец красный острый, томаты свежие, хмели-сунели, чеснок, регулятор кислотности – уксусная кислота, укроп, петрушка, специи.

*паста томатная - томатная паста, бензоат натрия, сорбиновая кислота.

*кетчуп - вода, паста томатная, сахар, уксус натуральный, соль, экстракты специй (содержат сельдерей)