

ООО "Стейк Хаус"  
Ресторан «Стейк Хаус»  
01.01.2024

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 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), 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), горчица зернистая, масло трюфельное, соус грибной с ароматом трюфеля), каперсы, 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 кунжутный), 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, 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 демиглас с/м, сливки 33%, грибы сморчки сушеные), салат микс (лолла росса, мангольд, фриллис), масло укропное (укроп свежий, масло растительное)
	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 азербайджан (конкассе), соус чимичурри (петрушка/кинза свежая, лук зеленый свежий, базилик свежий, перец чили свежий, чеснок свежий, уксус винный белый, лук репчатый красный, масло растительное, соль морская, сахар), соус винный (лук репчатый белый свежий, чеснок свежий, тимьян свежий, масло сливочное спред 82,5%, масло растительное, вино красное, соус демиглас 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	230	45	23,7	11,4	37,7	414,4	1732,2	10,6	5,1	16,9	186,5	779,57	Багет солодовый (мука пшеничная высокоглютеновая, 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-горчиная заправка (майонез, 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 высокоглютеновая, мука ржаная, солод жидкий, дрожжи сухие, кориандр молотый, масло растительное, 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	178,7	746,97	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), огурцы консервированные, медово-горчиная заправка (майонез, 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), 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	16,3	14,6	30,1	329,1	1375,6	5,6	5,1	10,5	115,2	481,54	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	19,2	6,9	13,3	254,1	1062,1	5,8	2,1	3,9	76,2	318,52	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	Ассорти маринованных овощей	890	470	19,5	5,3	6,5	222,5	930,1	91,6	24,7	30,7	1045,8	4371,4	Маринованные огурцы (огурцы свежие, виски Вильям Лоусонс, 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, фриллис/мангольд, лук зеленый	
10	Нога ягненка, маринованная в аджике и пряных специях	4500	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, перец болгарский, баклажан, кукуруза, грибы шампиньоны, перец чили, лук зеленый, петрушка свежая	
11	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 пармеджано реджано, гриссини (мука пшеничная в/с, соль, масло растительное, орегано специи), оливки каламата, чипсы солодовые (мука пшеничная высокоглютенная, солод жидкий, дрожжи, соль, мука ржаная, кориандр молотый, масло растительное, сахар), соус (мед, соус грибной с ароматом трюфеля)	
12	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 свежий), салат фриллис, масло оливковое, лимон	
13	Тарелка сезонных овощей	570	400	0,1	1,5	15,5	69,2	289,3	0,5	6	62	276,9	1154,8	Помидоры свежие, огурцы свежие, редис свежий, салат фриллис, базилик, укроп/петрушка свежая, перец болгарский свежий, помидоры черри, лук зеленый, соль морская	
14	Тарелка фруктов и ягод	990	430	0,3	0,7	14,2	62,4	1,3	3	61,1	268,2	1121,1	4686,1	Мякоть апельсина, мякоть грейпфрута, яблоки свежие, груша, киви, голубика, клубника, мята 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					
15	Сибас с томатами, розмарином и разными овощами	4400	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, 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, укроп свежий, чеснок свежий, перец черный горошком, соль, огурцы свежие, сметана 20%)
16	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 демиглас), картофель свежий, перец красный молотый, масло сливочное спред 82,5%, соль, укроп/петрушка свежая