

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:

Пищевая и энергетическая ценность ОБЕДЕННОГО МЕНЮ ресторана

Стейк-Хаус

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийность, ккал.	Состав блюда
Салаты и холодные закуски:						
Сельдь под шубой	180	23	3,8	8,4	255,5	Картофель свежий, сельдь филе в масле, морковь свежая, свекла свежая, укроп свежий, лук репчатый свежий, майонез.
Летний салат из свежих овощей	150	6,8	1,2	5,4	87,8	Редис свежий, огурец свежий, помидоры свежие, лук репчатый красный свежий, соль, перец черный молотый, петрушка/укроп свежий, масло растительное рафин
Салат с телятиной и опятами	150	4,1	5,1	15,8	120,8	Картофель свежий, грибы опята консерв, огурцы консерв, говядина б/к, майонез провансаль, соль, петрушка/укроп
Холодец из трех видов мяса с дижонской горчицей	110/10	8,9	8,1	3,3	125,4	Куриное филе с/м, говядина б/к, рулька свиная, бульон (морковь свежий, лук репчатый белый, соль, перец черный молотый, чеснок свежий, желатин листовой), горчица дижонская, перец розовый горошком, укроп свежий
Супы:						
Наваристый борщ	200/20/20	9,8	4,2	10,3	146,8	Кости мясные с/м, лук репчатый свежий, морковь свежая, лавровый лист, перец черный молотый, соль, вода питьевая, картофель свежий, паста томатная, масло растительное рафинированное, капуста б/к свежая, свекла свежая, сахар песок, уксус 9%, чеснок свежий, жидкий дым, сметана, говядина б/к с/м, сало соленое/копченое, укроп свежий.
Копченый крем-суп из картофеля с тартаром из кальмаров	250	7	4,9	21,5	169,1	Картофель свежий, лук репчатый белый свежий, масло сливочное спред 72,5%, масло растительное, молоко 3,2%, соль, перец черный молотый, бульон (морковь свежая, лук репчатый, петрушка/укроп свежий, сельдерей стебель, лавровый лист), кальмар, помидоры азербайджанские свежие, масло оливковое, базилик свежий, лук сибулет, масло укропное (укроп свежий, масло растительное)
Ароматный бульон с куриным филе и яйцом	250/30	6,5	12,1	9,1	143,4	Куриное филе с/м, лапша домашняя, яйцо куриное, петрушка/укроп свежий, бульон куриный (курица с/м, морковь, лук репчатый, соль, перец черный молотый, петрушка)
Горячие блюда:						
Куриное филе на пару или гриле	100	7,9	23,2	1,1	168	Куриное филе с/м, тимьян свежий, перец черный молотый, соль, перец розовый горошком, масло для гриля (масло растительное раф, лавровый лист, перец черный молотый, перец красный паприка, тимьян/розмарин свежий, перец чили свежий, чеснок свежий)
Люля-кебаб из телятины и курицы с соусом Сацебели	120/30	44,1	12,4	10,3	487,2	Фарш (куриное филе с/м, говядина б/к, сало свиное, лук репчатый белый свежий, соль, перец черный молотый), масло для жарки (масло растительное, лавровый лист, перец чили свежий, чеснок свежий, тимьян/розмарин свежий, перец парика), соус сацебели (помидоры в собственном соку, томат паста, вода питьевая, аджика, чеснок свежий, соль, соль сванская, уцхо сунели), лук маринованный (лук репчатый красный, сок свеклы, уксус винный белый, сахар, соль), петрушка/укроп свежий
Телячья печень с мясным соусом	150	15,2	19,5	4,6	233	Говядина печень, масло растительное, масло спред 72,5%, морковь свежая, соль, соус деми гласс, зелень ффри (укроп/петрушка, масло растительное), пюре (морковь свежая, масло спред 72,5%, имбирь корень, соль, бульон овощной (лук репчатый, морковь свежая, петрушка/укроп, сельдерей стебель, перец черный, лавровый лист, соль)), крошка бричолли

Филе минтая в тайском стиле	120	11,4	10,5	18,2	217,4	Минтай филе с/м, крахмал кукурузный, морковь свежая, перец болгарский свежий, петрушка свежая, лук зеленый свежий, кунжут белый/черный, соус устричный, соус чили
Гарниры:						
Картофельное пюре	150	6,4	3,1	15	130,3	Картофель свежий, соль, масло сливочное спред 72,5%, молоко 3,2%, укроп свежий, петрушка свежая.
Рис с овощами	150	8,7	9,5	50,2	317,3	Крупа рис, масло растительное, лук репчатый свежий, морковь свежая, соль, петрушка/укроп
Тушеная капуста	150	8,5	2,9	14,4	145,7	Капуста белокочанная свежая, лук репчатый белый, морковь свежая, паста томатная, перец черный молотый, соль, сахар, лавровый лист, зелень
Хлеб:						
Чиабатта	35	1,9	7	42,1	213,5	Мука пшеничная в/с, мука пшеничная с высоким содержанием глютена, дрожжи сухие, вода, масло растительное, соль
Десерты:						
Мини-эклеры с кремом Патисьер	50	12,1	5,4	18,1	202,9	Мука пшеничная в/с, масло сливочное спред 72,5%, яйцо куриное, соль, крем (сливки 35%, сливки 33%, сливки 27%, сахар, мука пшеничная в/с, молоко 3,2%, крахмал кукурузный, желток куриный, желатин, ваниль в стручках), ганаш горький шоколад и молочный шоколад
Чизкейк с густой карамелью и арахисом	100	19,2	7,1	29,8	320,2	Основа (крекер, масло сливочное спред 72,5%, какао, корица молотая), начинка (сыр творожный, сливки 33%, сметана 20%/, сок лимона, сахар, ванилин, яйцо куриное, соль, орех арахис, желатин листовой, масло спред 72,5%), безе (белок куриный, сахар)
Напитки:						
Чай Ассам	600	0,1	2	4,2	17,6	Чай Ассам
Чай Сенча	600	0,1	1	3	16,5	Чай Зеленая Сенча
Чай яблочный	600	0,3	1	10,8	50,7	Чай Зеленая Сенча, мята свежая, сок яблочный, яблоки свежие
Лимонад "Пряная вишня"	250	0,1	0,3	8,2	34,7	Пюре вишня консерв, сироп (сахар, корица молотая, кардамон, гвоздика), вода питьевая, вишня с/м, мята свежая, сок лимона
Облепиховый морс	250	0	0	3,7	15,1	Облепиха с/м, сахар
Клюквенно-брусничный морс	250	0,1	0,1	16,6	67,8	Клюква с/м, брусника с/м, сахар