

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 ОСЕННЕГО ФЕСТИАЛЯ ДИЧИ

ресторана Стейк-Хаус

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийность, ккал.	Состав блюда
		Содержание в 100 г. блюда				
Салаты и холодные закуски:						
Тартар из оленины с моченой брусникой и хрустящим бататом	95/80	14,1	9,8	11,1	211,3	Олень вырезка с/м, черемша маринованная, лук репчатый крымский свежий, соус ворчестерский, масло оливковое, кетчуп, лук сибулет, картофель батат фри с/м, сыр Пармезано Реджано, моченая брусника (брусника с/м, уксус яблочный, розмарин свежий, сахар)
Карпаччо из сыровяленой лосятины	75	18,9	17,4	0,3	241,4	Лось б/к с/м, соль нитритная, кристалют (декстроза, мальтодекстрин), эриторбат натрия, специя "Пирошка" (соль, тмин, Е621, паприка, сахар, перец черный, гидролизат растительного белка, экстракт паприки), комплекс бактерий для сыровяленых цельномышечных изделий, черемша маринованная, лук сибулет, масло оливковое
Холодец из косули с томатным хреном, зернистой горчицей и малосольными огурцами	130/20/20/10	7,5	7,1	6,8	124,2	Холодец (бульон (косуля нога с/м, лук репчатый белый, морковь свежая, лавровый лист, перец черный горошком/душистый), желатин листовой, косуля мясо (косуля нога с/м), чеснок свежий, масло растительное), горчица зернистая, огурцы маринованные (огурцы свежие, виски вильям лоусонс, уксус яблочный, чеснок свежий, морковь свежая, сахар песок, перец душистый, гвоздика целая, соль, кориандр молотый), хреновина (хрен корень, чеснок свежий, масло растительное, соль, сахар, томат пронто)
Горячие блюда:						
Оссобуко из косули с картофельным пюре	330/150	15,7	15,2	7,9	246,2	Косуля нога с/м (отруб мяса с костью), масло для жарки (масло растительное, перец черный молотый, перец чили свежий, розмарин/тимьян свежий, чеснок свежий, лавровый лист), пюре (картофель свежий, масло сливочное 82,5%, молоко 3,2 %, сливки 33%, соль), соус винный (лук репчатый белый, чеснок свежий, тимьян свежий, масло спред 72,5%, вино красное, соус деми гласс с/м, соус бальзамический темный, соль, сахар), шпинат свежий, грибы белые с/м, моченая брусника (брусника с/м, уксус яблочный, розмарин свежий, сахар), пудра петрушки
Рубленый бифштекс из дичи с мятым картофелем и грибным рагу	140/150/100	22,8	16,3	27,4	380,3	Фарш (кабан б/к, лось б/к, косуля нога с/м, сало свиное, соль, перец черный молотый, лук репчатый белый, клетчатка пшеничная), масло для жарки (масло растительное, перец черный молотый, перец чили свежий, розмарин/тимьян свежий, чеснок свежий, лавровый лист), картофель мини, розмарин свежий, соль, перец черный молотый, масло растительное, масло спред 72,5%, чеснок свежий, соус порто (вино красное, соус деми гласс сух, сок вишневым, вишня с/м, лук репчатый белый, сахар, соль, тимьян свежий, чеснок свежий, кориандр молотый), вишня с/м, сметана 20%, грибы вешенки, лук репчатый белый, грибы белые с/м, микрозелень
Пельмени из дичи с белыми грибами и томатным хреном	230/40	5,4	10,4	29,1	207	Тесто гёдзе, фарш (кабан б/к, лось б/к, косуля нога с/м, сало свиное, соль, перец черный молотый, лук репчатый белый, клетчатка пшеничная), бульон (кости мясные с/м, лук репчатый белый, морковь свежая, лавровый лист, перец душистый, стебель сельдерея, бульон сухой говяжий, деми гласс с/м), грибы белые с/м, хреновина (хрен корень, чеснок свежий, масло растительное, соль, сахар, томат пронто), лук зеленый свежий, перец черный молотый

<p>Вырезка из оленя с гремолатой и теплым салатом</p>	80/100/30/10	18,2	11,2	10,7	251,5	<p>Олень вырезка с/м, масло для жарки (масло растительное, перец черный молотый, перец чили свежий, розмарин/тимьян свежий, чеснок свежий, лавровый лист), соль, микс салата (ффрилис, мангольд), шпинат свежий, фасоль стручковая с/м, бобы эдамаме, кабачок свежий, масло растительное, соль, соус песто (лук зеленый свежий, уксус винный белый, горчица дижонская, масло растительное, сахар), соус порто (вино красное, соус деми глас сух, сок вишневый, вишня с/м, лук репчатый белый, сахар, соль, тимьян свежий, чеснок свежий, кориандр молотый), семечки тыквенные, моченая брусника (брусника с/м, уксус яблочный, розмарин свежий, сахар), грамолата (цедра лайма/лимона/апельсина, чеснок свежий, петрушка/кинза свежая, сахар, соль, масло оливковое), микрозелень</p>
<p>Колбаски из дичи со стейком из капусты и соусом из печеного чеснока</p>	120/120/60	26,2	13,6	8,9	326,2	<p>Фарш (кабан б/к, лось б/к, косуля нога с/м, сало свиное, соль, перец черный молотый, специя "Брауншвейгская" (эмульгаторы E450 и E452, регулятор кислотности E451, кориандр, черный перец, кардамон, усилитель вкуса E621, соль, декстроза, E300, мускатный орех), универсальная бесфосфатная (цитрат натрия, пищевая сода), соль нитритная, соль), капуста б/к свежая, масло для жарки (масло растительное, перец черный молотый, перец чили свежий, розмарин/тимьян свежий, чеснок свежий, лавровый лист), масло растительное, масло спред 72,5%, соль, соус (чеснок печеный, сыр пармеджано реджано, молоко 3,2%, сливки 33%, бульон куриный (курица тушка с/м), соль морская, сахар), лук сушеный, масло укропное (укроп свежий, масло растительное), пудра петрушки</p>
<p>Десерты:</p>						
<p>Брауни с черной смородиной и пломбиром</p>	100/40	24,3	6,1	41,2	408,2	<p>Брауни (смородина черная с/м, орех пекан, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, шоколад темный, масло сливочное спред 72,5%, сливки 33%, соль, желатин листовой), крамбл (масло сливочное спред 72,5%, сахар тростниковый, мука миндальная, соль, мука пшеничная в/с, какао), мороженое (молоко 3,2%, сливки 33%, ванилин, сахар песок, куриное яйцо, глюкоза жидкая, камедь рожкового дерева), смородина черная с/м, пекан в карамели, медаль из белого шоколада</p>