

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 ЛЕТНЕГО МЕНЮ ресторана**Стейк-Хаус**

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий - ность, ккал.	Состав блюда
Салаты и холодные закуски:						
Большой зеленый салат с овощами гриль и добавками на выбор*	170	6	1,9	5,4	85	Кабачок свежий, авокадо, капуста брокколи свежая, масло для жарки (масло растительное, перец чили, чеснок свежий, тимьян/розмарин свежий, перец паприка), микс салатов (фрилис, мангольд, лоло росо), горох стручковый свежий, соус (масло оливковое, чеснок свежий, имбирь корень, масло кунжутное, соус кимчи, сок лимона, сахар, соус соевый, соус терияки), кунжут смесь
*Гребешок	40	9,8	17,1	3,7	171,3	Гребешок морской (соль, масло оливковое, сок лимона, лук сибулет, микрозелень)
*Краб	40	9,8	18,2	0	161	Краб (масло оливковое, микрозелень, лук сибулет)
*Аргентинские креветки	40	1,2	16,5	15,3	138,1	Креветки аргентинские (лук репчатый крымский, сок лимона, соус чили, микрозелень, лук сибулет)
Карпаччо из осьминога со спелыми томатами	100	20,7	8,2	6,4	244,3	Осьминог с/м, масло оливковое, сок лимона, соль, перец черный молотый, каперсы, помидоры черри, лук репчатый красный сувид (уксус 9%, соль морская, сахар), лук сибулет, салат руккола
Крудо из лосося с трюфельным понзу	100	27,3	14,8	2,8	315,6	Форель/лосось б/к, б/к, заправка (масло из виноградных косточек, соус ворчестерский, масло трюфельное, соус соевый, сок лимона), соль, лук репчатый красный сувид (уксус 9%, соль морская, сахар), лук сибулет, хрен корень
Пате-де-кампань с ремесленным хлебом и огурцами в бурбоне	190/70	13,6	13,4	6,7	205,1	Куриное филе с/м, филе утки с/м, говядина диафрагма тонкая, бекон с/к, сливки 33%, лук репчатый белый, орех фисташки, соль, перец черный молотый, тимьян/розмарин свежий, перец чили, чеснок свежий, соус (желток яичный паст, горчица дижонская, соль, сахар, сок морковный, масло растительное, горчица зернистая, масло трюфельное, пата трюфельная, грибы белые сушеные), хлеб Крестьянский, горчица зернистая, огурцы маринованные (огурцы свежие, соль, виски, уксус яблочный, чеснок свежий, морковь свежая, сахар, перец черный душистый, гвоздика, кориандр молотый)
Уральский фермерский сом из смокера с соусом тартар	50/60/30/10/8	24,1	47,2	22,4	495,3	Сом охл, хлеб Кампань (мука пшеничная в/с высокоглютеновая, мука пшеничная цельнозерновая, мука ржаная, соль), соус (огурцы консервированные, каперсы, лук репчатый крымский, петрушка свежая, лук зеленый, сметана 20%, майонез, соус кимчи, чеснок свежий, зелень), салат фрилис, масло оливковое, лимон
Супы:						
Окрошка на квасе с пастроми и сметаной	350/40	5,8	4,3	8,9	105,1	Огурцы свежие, редис свежий, яйцо куриное, картофель, пастроми (говядина грудинка, перец черный, перец красный паприка, чеснок сушеный, лук сушеный, кориандр молотый, сахар тростниковый, соль), лук зеленый свежий, петрушка/укроп свежий, микрозелень, соль, квас (квас хлебный, соль, перец черный молотый, горчица, хрен столовый, уксус 9%), сметана 20%
Гаспачо с сыром страчателла и крабом	270/40/ 60	6,5	3,2	12,1	121,3	Гаспачо (огурцы свежие, помидоры свежие, перец болгарский свежий, соус шрирача, лук репчатый красный, чеснок свежий, уксус яблочный, соус ворчестерский, масло оливковое, соль, базилик свежий, сок свекольный), крабовое мясо, сыр страчателла, огурцы свежие, перец болгарский свежий, мало оливковое, лук зеленый свежий, масло укропное (укроп свежий, масло растительное), хлеб ремесленный (мука пшеничная в/с высокоглютеновая, мука пшеничная цельнозерновая, мука ржаная, соль)
Горячие блюда:						

Паппарделле с брискетом и муссом из пармезана	250	20,6	12,2	5,8	262,4	Паста паппарделле, лук репчатый белый, тимьян свежий, чеснок свежий, масло растительное, бульон куриный (курица тушка, лук репчатый белый, морковь свежая, перец черный, соль), соус деми гласс, паста грибная с ароматом трюфеля, перец черный душистый, соль), пастроми (говядина грудинка, перец черный, перец красный паприка, чеснок сушеный, лук сушеный, кориандр молотый, сахар тростниковый, соль), мусс (сливки 33%, сыр кремлетте, сыр пармеджано реджано, соль морская, сахар), сыр пармеджано реджано, петрушка сушеная
Пастроми с ремесленным хлебом и соусом BBQ	160/125/40/60	9,7	8,5	18,9	198,2	Пастроми (говядина грудинка б/к, кориандр молотый, паприка копченая, чеснок сушеный, сахар тростниковый, лук сушеный, соль, масло растительное), хлеб Кампань, перец халапеньо, лук маринованный (лук репчатый красный, сок свеклы, уксус винный белый, сахар, соль), огурцы маринованные (огурцы свежие, виски, уксус яблочный, чеснок свежий, морковь свежая, сахар песок, перец черный душистый, гвоздика, соль, кориандр), соус (кетчуп, горчица дижонская, уксус яблочный, соус ворчестерский, сахар, перец черный, соль морская, кумин/зира, перец паприка), подгарнировка (капуста б/к и к/к свежая, морковь свежая, сахар песок, майонез, горчица дижонская, соль), петрушка/укроп свежий, лук зеленый
Говяжье ребро кальби с тартаром из печных овощей	300/40/100/20	19,5	14,9	11,2	287,7	Говядина ребра охл, соль, перец черный молотый, соус (лук репчатый белый, чеснок свежий, тимьян свежий, масло сливочное спред 72,5%, масло растительное, вино красное, соус деми гласс, соус бальзамический темный, соль, сахар), прец халапеньо, лук маринованный (лук репчатый красный, сок свеклы, уксус винный белый, сахар, соль), баклажан свежий, перец болгарский, чеснок свежий, кинза/петрушка свежая, лук зеленый, масло растительное, уксус винный белый, соль, перец черный, хлеб Кампань, петрушка/укроп свежий, лук сибулет, масло укропное (укроп свежий, масло растительное)
Клаб-стейк	500/60/40	16,7	20,1	5,4	252,7	Говядина клаб-стейк (части: стриплойн и вырезка), маринад для стейков (чеснок свежий, перец чили свежий, перец черный молотый, паприка, масло растительное, тимьян свежий, розмарин свежий, лавровый лист, соль морская), чеснок печеный, лук зеленый свежий, петрушка/укроп свежий, соус (лук репчатый белый, чеснок свежий, тимьян свежий, масло сливочное спред 72,5%, масло растительное, вино красное, соус деми гласс, соус бальзамический темный, соль, сахар)
Обжаренный на гриле осьминог с картофелем и оливками	70/210	8,6	7,2	15,3	167,5	Осьминог с/м, картофель мини, масло растительное, соль, розмарин, чеснок свежий, помидоры черри, оливки Каламато, горошек зеленый с/м, соус (шпинат с/м, сливки 33%, соль), лук сибулет
Сибас обжаренный на гриле	350/30	10,3	22,9	5,1	204,7	Сибас с/м, масло для жарки (масло растительное, перец чили, чеснок свежий, тимьян/розмарин свежий, перец паприка), помидоры черри, каперсы, чеснок свежий, масло сливочное спред 72,5%, масло растительное, тимьян свежий, сахар песок, бульон рыбный, бульон куриный, сахар, вино белое, лук репчатый белый, соль, петрушка сушеная, лимон
Дикий рис с креветками и гуакамоле	250	9,9	19,3	70,3	448,1	Рис черный, гуакамоле (авокадо, перец чили, сок лайма, перец черный душистый, соль, масло оливковое), перец болгарский, лук репчатый красный, масло сливочное спред 72,5%, соус унаги, креветки тигровые с/м, кунжут смесь, кинза свежая
Десерты:						
Шоколадный фроузен йогурт	150	26,3	5	17,5	327	Мороженое (сливки 33%, глюкоза, шоколад белый, йогурт, какао, сок лимона), сироп кленовый, пекан в карамели (сахар), голубика свежая, медаль (шоколад белый, масло какао)