

08.11.2024

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 МЕНЮ "ГОТОВИМ ДОМА!"

ресторана Стейк-Хаус

| Наименование блюда | Выход блюда, г | Жиры, г. | Белки, г. | Углево-Аы, г. | Калорийность, ккал. | Состав блюда |
|--|----------------|---------------------------|-----------|---------------|---------------------|--|
| | | Содержание в 100 г. блюда | | | | |
| Стейк Мачете охлажденный Butcher Box | 250 | 8 | 89 | 3 | 440 | Говядина диафрагма тонкая внешняя, масло ароматное (перец черный, паприка, лавровый лист, масло растительное, перец чили свежий, чеснок свежий, тимьян свежий, розмарин свежий) |
| Стейк Мясника охлажденный Butcher Box | 250 | 8 | 18 | 0,5 | 150 | Говядина диафрагма внутренняя, масло ароматное (перец черный, паприка, лавровый лист, масло растительное, перец чили свежий, чеснок свежий, тимьян свежий, розмарин свежий) |
| Стейк Нью-Йорк охлажденный Butcher Box | 300 | 8 | 20 | 0,5 | 160 | Говядина тонкий край, масло ароматное (перец черный, паприка, лавровый лист, масло растительное, перец чили свежий, чеснок свежий, тимьян свежий, розмарин свежий) |
| Стейк Рибай охлажденный Butcher Box | 300 | 9 | 19 | 0,5 | 160 | Говядина толстый край, масло ароматное (перец черный, паприка, лавровый лист, масло растительное, перец чили свежий, чеснок свежий, тимьян свежий, розмарин свежий) |
| Стейк Филе-миньон охлажденный Butcher Box | 220 | 8,5 | 20 | 0,5 | 160 | Говядина вырезка, масло ароматное (перец черный, паприка, лавровый лист, масло растительное, перец чили свежий, чеснок свежий, тимьян свежий, розмарин свежий) |
| Стейк Фланк охлажденный Butcher Box | 250 | 8 | 18 | 0,5 | 150 | Говядина покровка, масло ароматное (перец черный, паприка, лавровый лист, масло растительное, перец чили свежий, чеснок свежий, тимьян свежий, розмарин свежий) |
| Стейк Шатобриан охлажденный ButcherBox | 250 | 8,5 | 20 | 0,5 | 160 | Говядина вырезка шатобриан, масло ароматное (перец черный, паприка, лавровый лист, масло растительное, перец чили свежий, чеснок свежий, тимьян свежий, розмарин свежий) |
| Свиные ребра охлажденные | 400 | 34 | 26 | 33 | 540 | Свиные ребра, соус (уксус винный белый, соевый соус, мед, кетчуп, апельсин, чеснок свежий, сахар, перец черный горошком) |
| Мозговые кости | 500 | 12,6 | 13,5 | 0 | 167 | Кости мозговые говяжьи продольный распил с/м |
| Каре ягненка | 300 | 14,1 | 16,2 | 1,7 | 199 | Баранина корейка с/м, лук репчатый белый, соль, перец черный молотый, масло растительное, паприка красная, киви |
| Рубленые колбаски из ягненка | 230 | 32,5 | 13,3 | 3,6 | 360 | Фарш из баранины (баранина б/к, лук репчатый свежий, кинза свежая, сало, чеснок свежий, кориандр, соль, перец черный молотый, паприка) |
| Рубленый стейк | 360 | 6 | 15,2 | 5 | 135 | Фарш (баранина б/к, говядина б/к, сало свиное, масло растительное, лук репчатый, чеснок, перец чили, чеснок, соль, перец черный молотый, перец паприка, сода, сахар) |
| Котлета для бургера | 180 | 3,5 | 20,4 | 1,8 | 121 | Фарш говяжий (говядина б/к, лук репчатый свежий, чеснок свежий, соль, перец черный молотый) |
| Булочка для бургера | 70 | 8,5 | 9,2 | 49,9 | 313 | Мука пшеничная в/с, мука манитоба, дрожжи, вода, молоко, яблоки свежие, яйца, соль, сахар, масло сливочное, сметана |
| Маринованные тигровые креветки | 180 | 4 | 17,3 | 4,6 | 124 | Креветки тигровые 16/20 с/м, перец красный паприка, соль, чеснок сушеный, масло (чеснок свежий, перец чили свежий, розмарин и тимьян свежий, масло растительное, перец красный паприка, перец черный молотый, лавровый лист, соль) |
| Стейк из лосося | 180 | 4,4 | 17,8 | 0 | 111 | Лосось тушка с/м |
| Филе палтуса | 140 | 15,2 | 11,5 | 0 | 183 | Палтус тушка с/м |
| Маринад для стейков | 50 | 81 | 0,5 | 2 | 740 | Чеснок свежий, перец чили свежий, розмарин и тимьян свежий, масло растительное, перец красный паприка, перец черный молотый, лавровый лист, соль |
| Соус барбекю Себи | 250 | 3,4 | 4 | 34,8 | 186 | Лук репчатый красный, мед, кетчуп, сахар тростниковый, перец чили, бадьян, перец парика копченая, чеснок свежий |
| Масло чесночное зеленое | 200 | 44 | 2 | 4,5 | 420 | Петрушка, укроп свежий, сок лимона, соль, чеснок свежий, масло сливочное спред 72,5% |

| | | | | | | |
|---|------------------|------|------|------|-----|---|
| Соус барбекю с сухофруктами | 250 | 32 | 19 | 107 | 790 | Паста томатная, соус соевый, уксус 9%, кетчуп, сахар тростниковый, паприка копченая, чернослив, изюм, соус деми гласс |
| Соус Черный перец | 250 | 32 | 19 | 107 | 790 | Перец черный горошком, соевый соус, сахар |
| Огурцы в бурбоне | 700 мл/ 260 г | 0,2 | 0,6 | 16,5 | 78 | Огурцы свежие, уксус яблочный, виски вильям лоусонс, соль, перец черный душистый, чеснок свежий, морковь свежая, сахар, гвоздика, кориандр молотый |
| Оливки сицилийские маринованные | 220 | 22,5 | 0,5 | 8,7 | 239 | Оливки сицилийские, маринад (розмарин/тимьян свежий чеснок свежий, масло растительное, перец черный молотый, лавровый лист, перец чили, паприка) |
| Томаты вяленые | 200 | 24,8 | 1,1 | 10,2 | 268 | Помидоры, масло растительное, уксус винный, соль, сахар, кислота лимонная, базилик, петрушка |
| | | | | | | |
| Ветчина пармская | 40 | 16,1 | 34,8 | 1,3 | 289 | Ветчина пармская (хамон) |
| Колбаса чоризо | 40 | 48 | 11 | 0 | 476 | Колбаса чоризо |
| Ростбиф | 100 | 29,4 | 23,7 | 13,2 | 412 | Говядина вырезка с/м, маринад (лук репчатый свежий, соль, перец черный молотый, соус соевый, кориандр молотый, масло растительное) |
| Паштет куриный с брусничным конфитюром | 210/60 | 15 | 15,8 | 24,8 | 303 | Паштет (печень куриная с/м, масло сливочное спред 72,5%, яйцо куриное, соль, сахар, вино красное/белое, лук репчатый белый свежий, бекон с/к), конфитюр (брусника с/м, сахар) |
| Отварной телячий язык | 60 | 12,1 | 16 | 2,2 | 182 | Язык говяжий с/м |