

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 меню с подачей от шеф-повара ресторана

Стейк-Хаус

| Наименование блюда | Выход блюда, г | Жиры, г. | Белки, г. | Углево-ды, г. | Калорийность, ккал. | Состав блюда |
|--|----------------|----------|-----------|---------------|---------------------|--|
| | | | | | | |
| Говядина "Веллингтон" с трюфельным соусом | 490/60 | 13,3 | 15,7 | 16,4 | 255,3 | Тесто слоеное, говядина вырезка, ветчина пармская Хамон, грибы лесные (подосиновики, моховики), яйцо куриное, перец черный молотый, соль, масло (петрушка, укроп свежий, масло растительное), соус винный с бальзамиком (лук репчатый свежий, чеснок свежий, тимьян свежий, масло растительное, масло сливочное, вино красное п/сухое, соус бальзамический темный, соль, сахар песок, кости мясные с/м, сельдерей корень свежий, томат пронто, сельдерей стебель свежий). |
| Ребра кальби с соусом барбекю и салатом из разных помидоров с зеленью | 2000/100/400 | 67 | 56,2 | 14,2 | 885,2 | Ребра говяжьи (маринад - соус барбекю, лук сушеный, чеснок сушеный, перец черный, сахар тростниковый, перец паприка, кориандр молотый) соус барбекю (чернослив, изюм, паста томатная, кетчуп, уксус 9%, соус соевый, сахар тростниковый, паприка копченая, соус деми гласс) салат-гарнир (помидоры черри красные/желтые, помидоры азербайджан, лук репчатый красный, базилик свежий, петрушка/укроп свежий, масло оливковое, соль, перец черный, уксус бальзамический, кинза свежая) |
| Стейк "Шортлоин" с винным соусом | 900/100 | 38,3 | 44,7 | 5,4 | 564,5 | Говядина портерхаус чойс, маринад (чеснок свежий, соль, перец черный молотый, розмарин, тимьян, масло растительное, лавровый лист, перец чили свежий), соль, перец черный соус (вино красное, соус деми гласс, соус бальзамический темный, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль, сахар, лук репчатый белый, чеснок свежий, тимьян свежий) |
| Тартар из мраморной говядины с солодовым багетом | 250/150 | 8,3 | 11,7 | 23,2 | 214,3 | Говядина вырезка, соль, перец черный молотый, масло оливковое, соус ворчестерский, горчица Дижонская, соус табаско, яйцо перепелиное, огурцы консервированные, лук репчатый крымский, перец чили свежий, каперсы, лук сибулет, петрушка/укроп свежий, багет солодовый (мука пшеничная в/с, дрожжи сухие, мука ржаная, солод жидкий, кориандр молотый, масло растительное, мука высокоглютеновая, соль, сахар) |