

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 МЕНЮ 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:						
Пьемонтский тартар из пиканьи сухого вызревания	100/35	7,6	2,7	11,9	126,3	Говядина пиканья, масло из виноградных косточек, масло трюфельное, сок лимона, соль, перец черный, желток куриный, маринад (соус соевый, масло кунжутное, соус кимчи, соус мирин, соус чили, кинза), каперсы фри, чипсы из булочки солодовой (мука пшеничная высокоглютеновая, мука ржаная, солод, дрожжи сухие/прессованные, кориандр молотый, масло растительное, соль, сахар), лук зеленый
Карпаччо из языка с соусом тоннато и каперсами	135	16,2	13,6	6,5	226,1	Говядина язык с/м, каперсы, лук зеленый, соль, масло укропное (масло растительное, укроп свежий), соус (тунец консервированный, каперсы, майонез, соль, перец черный молотый)
Карпаччо из пиканьи сухого вызревания	65	12,8	3,5	8,8	164,4	Говядина пиканья, соль, соус бальзамический темный, масло оливковое, перец черный горошком, лук зеленый свежий
Слабосоленые грузди с печеным картофелем и сметаной	210	15,8	10,5	11,7	231	Грибы грузди соленые маринованные, картофель мини (на обжарку: розмарин, соль, чеснок свежий, масло растительное), лук репчатый красный свежий, сметана 20%, лук зеленый свежий, петрушка/укроп свежий, масло укропное (укроп свежий, масло растительное)
Салат с копченой утиной грудкой, печеной тыквой и сыром страчателла	220	11,3	5,7	5,6	146,5	Утиное филе (можжевельник сушеный, розмарин, соль, перец черный молотый), салат фрилис/лоло росо/мангольд, лук репчатый красный, помидоры черри красные/желтые, сыр страчателла, семечки тыквенные, кинза свежая, тыква свежая, соус (соус чили, соус соевый, соус кунжутный)
Горячие блюда:						
Чак ай ролл с мясным соусом и трюфельным картофелем	145/160/40	14,4	9,3	12,7	217,8	Говядина шея (сахар тростниковый, перец черный, перец красный паприка, чеснок сушеный, кориандр молотый, лук сушеный, соль), картофель свежий, масло сливочное спред 72,5%, масло трюфельное, соль, чеснок свежий, соус (бульон куриный, сливки 33%, лук репчатый белый свежий, сахар, соль, соус деми гласс, масло сливочное спред 72,5%), эспума (сливки 33%, сыр Пармезан, соль), лук зеленый свежий
Филе палтуса с зелеными овощами	100/160	19,9	14,1	6,3	263,5	Палтус с/к, б/к (масло сливочное спред 72,5%, тимьян свежий, чеснок свежий, соль), шпинат свежий, горошек зеленый с/м, бобы эдамаме, капуста брокколи свежая, соль, сок лимона, соус (лук порей, вино белое, сливки 33%, соус устричный, цедра апельсина), микрозелень
Томленый говяжий бок с мозговой косточкой	300/150/60	14,7	9,5	19,6	248,7	Говядина ребра, лук репчатый белый очищенный, сельдерей стебель, соль, перец черный молотый, перец чили, чеснок свежий, петрушка свежая, кинза свежая, кость говяжья мозговая, зелень (укроп/петрушка/кинза), хлеб ремеслянный (мука пшеничная высокоглютеновая, мука пшеничная цельнозерновая, мука ржаная, соль)
Рибай	100	15,9	16	0,3	208,3	Говядина толстый край - рибай, маринад для жарки (масло растительное, розмарин, тимьян, чеснок, перец чили, соль, перец красный молотый паприка, перец черный молотый, лавровый лист)
Десерты:						
Брауни со сливой и малиновым сорбе	130/35	13,2	2,6	23,1	221,2	Тесто (масло сливочное спред, шоколад темный, сахар тростниковый, яйцо куриное, мука пшеничная в/с), крем (сливки 33%, сливки 35%, сливки 27%, шоколад белый, желатин листовой), слива свежая (сахар, пектин, цедра лайма, сок лимона), сорбет (пюре малина с/м, сахар), микрозелень