

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 "СЕЗОН ЛИСИЧЕК"
ресторана Стейк-Хаус

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорийность, ккал.	Состав блюда
Карпаччо из нью-йорка с трюфельным айоли и маринованными лисичками	100	25	12,3	1,8	283,3	Говядина стриплойн тонкий край, соус (майонез (желток яичный пастеризованный, горчица Дижонская, соль, сахар, сок морковный, масло растительное), горчица зернистая, масло трюфельное, соус грибной с ароматом трюфеля), масло оливковое, горчица зернистая, грибы лисички свежий (масло растительное, чеснок свежий, соль, тимьян свежий), соль, перец черный молотый, микрозелень микс, лук сибует
Спаржа с маринованными лисичками, муссом из пармезана и трюфелем	75/20/20	15,9	2,3	3,8	167,9	Спаржа свежая, мусс из пармезана (сир пармеджано реджано, сливки 33%, сыр творожный, ксантан, соль морская, сахар), грибы лисички свежий (масло растительное, чеснок свежий, соль, тимьян свежий), масло трюфельное, микрозелень микс, пудра из петрушки