

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 "ЗИМНЕЕ ЗАСТОЛЬЕ"**

**ресторана Стейк-Хаус**

Наименование блюда	Выход блюда, г	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.	Состав блюда
<b>Тарелка мясных деликатесов из дичи</b>	115	12,7	11,1	4,9	177,9	Лось б/к с/м, сало свиное, соль, перец черный молотый, соль нитритная, кристалют (декстроза, мальтодекстрин), эриторбат натрия, специя "Арома Чоризо" (пряности, ароматизатор, соль, картофельные волокна, мальтодекстрин, аромат дыма, стабилизатор E414, антиокислитель E392), комплекс бактерий для сыровяленых цельномышечных изделий Утиное филе с/м, соль, перец черный молотый Лось б/к с/м, соль нитритная, кристалют (декстроза, мальтодекстрин), эриторбат натрия, специя "Пирошка" (соль, тмин, E621, паприка, сахар, перец черный, гидролизат растительного белка, экстракт паприки), комплекс бактерий для сыровяленых цельномышечных изделий Каперсы, масло оливковое, огурцы маринованные (огурцы свежие, виски вильям лоусонс, уксус яблочный, чеснок свежий, морковь свежая, сахар песок, перец душистый, гвоздика целая, соль, кориандр молотый)
<b>"Мимоза" с кижучем собственного посола</b>	200	17,6	10,5	6,5	226,9	Кижуч с/м (филе б/к, б/к), соль морская, сахар, перец черный душистый, картофель свежий, морковь свежая, яйцо куриное, майонез провансаль, укроп свежий, соль, желток вяленый (яйцо куриное, соль, тимьян/розмарин свежий, сахар)
<b>Холодец из косули с зернистой горчицей и огурцами в бурбоне</b>	130/20/ 20/10	7,5	7,1	6,8	124,2	Холодец (бульон (косуля нога с/м, лук репчатый белый, морковь свежая, лавровый лист, перец черный горошком/душистый), желатин листовой, косуля мясо (косуля нога с/м), чеснок свежий, масло растительное), горчица зернистая, огурцы маринованные (огурцы свежие, виски вильям лоусонс, уксус яблочный, чеснок свежий, морковь свежая, сахар песок, перец душистый, гвоздика целая, соль, кориандр молотый), хреновина (хрен корень, чеснок свежий, масло растительное, соль, сахар, томат пронто)
<b>Грузди с печеным картофелем и сметаной</b>	210	16,2	11,2	11,9	238,5	Грибы грузди соленые, картофель мини свежий, сметана 20%, лук зеленый свежий, укроп свежий, масло укропное (укроп свежий, масло растительное, лук репчатый белый свежий, перец черный молотый, розмарин свежий, чеснок свежий, соль)
<b>Пирог из дичи с соусом из лесных грибов</b>	130/25	24,3	14,3	37,1	423,9	Тесто слоеное, начинка (пастроми, косуля с/м, лук репчатый белый свежий, соус деми глас, соль, перец черный молотый), желток яичный пастеризованный, соус (лук репчатый белый свежий, чеснок свежий, перец зеленый горошком маринованный, тимьян свежий, масло растительное, бульон мясной на костях, перец душистый, соль, вино красное, соус деми глас с/м, сливки 33%, грибы лесные подосиновики, моховики с/м), масло укропное (укроп свежий, масло растительное)