

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:						
Крудо из креветок с фенхелем в апельсиновом соусе	200	3	8	10	100	Апельсин очищенный, креветки аргентинские, фенхель, сок апельсина свежесжатый, сок лайма свежесжатый, соль, масло оливковое, лук сибулет, тимьян свежий
Форель слабой соли и свежий огурец со сметанным муссом	180	18	6,5	3	200	Форель слабосоленая (форель, апельсин, соль, зелень свежая), соус сметанный (сметана 20%, масло укропное, сливки 33%, соль), огурцы свежие, масло оливковое, лук сибулет, масло укропное (масло растительное, укроп)
Тако из кольраби с креветками	115	11	12	21	230	Капуста кольраби маринованная (капуста кольраби, сахар, уксус 9%), креветки аргентинские, для жаривания (масло оливковое, вино белое, соль), соус из майонеза с чесноком (майонез, чеснок печеный), лук сибулет, микрозелень
Тако с мачете	250	14	17	24	290	Говядина диафрагма тонкая, авокадо, лепешка тортилья пшеничная, свежий лук репчатый красный, масло оливковое, сок лайма, лайм свежий, помидоры конкасе с базиликом (помидоры свежие, базилик свежий, мало оливковое, соль, перец черный), соус Чипотле (кетчуп, кориандр молотый, лук репчатый, перец черный молотый, сахар тростниковый, сироп кленовый, соус ворчестерский, уксус белый винный, чеснок свежий, гвоздика, перец чипотл), микрозелень, лук зеленый
Горячие блюда:						
"Стейк мясника" с лечо из перца и с соусом чимичурри	140/125/30	26	11	5,5	300	Говядина диафрагма внутренняя, масло зеленое (базилик, укроп, масло растительное), лечо (перец болгарский свежий, помидоры свежие, перец черный молотый, соль, чеснок свежий, базилик, соус аргентинский (чеснок свежий, перец чили свежий, масло растительное, перец болгарский свежий, лук репчатый белый, уксус 9%, перец черный, соль)), соус чимичури (петрушка, кинза, лук зеленый, чеснок свежий, перец чили свежий, масло растительное, лук репчатый красный, уксус винный, соль морская, сахар)
Стейк-филе со шпинатом и сливочным соусом	140/150	33	18	6,5	400	Говядина кострец, соус сливочный со шпинатом (сливки 33%, лук репчатый белый свежий, масло растительное, сыр Пармезан, соль, шпинат свежий), грибы белые жареные, соус демиглас, масло зеленое (масло растительное, укроп, базилик свежий), микрозелень
Десерты:						
Слоёная бриошь с миндальным мороженым	90/40	11	3	37	260	Бриошь слоеная (молоко 3,2%, дрожжи, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар песок, соль, масло сливочное 82,5%), мороженое миндальное (молоко миндальное, сливки 33%, марципан, сахар, ваниль в стручках), клубника свежая, голубика свежая, сахарный сироп (сахар песок, ром Бакарди, вода)
Брауни с вишневым соусом и ванильным мороженым	150/50	15	4,5	39	310	Брауни (масло сливочное спред 72,5%, шоколад темный, сахар, соль, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, разрыхлитель), ванильное мороженое, соус вишневый с коньяком (вишня с/м, сахар, коньяк, крахмал кукурузный), клубника сублимированная, орех миндаль лепестки