

СТЕЙК'S.

САЛАТЫ



Рукола с креветками

(160 г) **970 руб.**

Свежая рукола
с обжаренными креветками
в соусе «Кимчи», помидорами
черри, сладким перцем,
в корзиночке из хрустящего теста



Салат с ростбифом

(125 г) **990 руб.**

Тонко нарезанный ростбиф,
микс салата, заправленный
«Трюфельно-горчичным» соусом



Тёплый салат с жареными щупальцами кальмаров и рисом

(300 г) **990 руб.**

Тёплый салат с запечённым
болгарским перцем, руколой,
свежим огурцом, имбирём
и жареными щупальцами
кальмаров

СТЕЙК'S.

САЛАТЫ



Салат из отварного языка с жареными грибами

(250 г) **980 руб.**

Салат из говяжьего языка
с соусом «Руи», микс салата
и цукини

Рукола с морепродуктами

(230 г) **1280 руб.**

Маринованные в соусе
«Киккоман» морепродукты
жарятся на гриле, подаются
со свежей руколой и сыром
«Пармезан»



Салат куриный с картофелем пай

(300 г) **770 руб.**

Салат из куриной грудки, свежих
овощей и гренок с соусом «Бекон»



СТЕЙК'S.

САЛАТЫ



Салат «Оливье с языком»

(270 г) **690 руб.**

Классический вариант салата
с добавлением говяжьего языка



Салат с жареным сыром «Камамбер»

(160 г) **870 руб.**

Панированный «Камамбер»,
микс салата.

Подаётся с малиновым соусом,
виноградом и клубникой

СТЕЙК'S.

САЛАТЫ

Салат «Греческий»

(250 г) **690 руб.**

Классический салат из свежих овощей, греческими оливками, сыром «Фета». Заправлен оливковым маслом



Салат из свежих овощей

(190 г) **600 руб.**

Огурцы, свежие помидоры, болгарский перец, зелень. Заправка на выбор: оливковое, растительное, деревенское масло, сметана или майонез

СТЕЙК'S.

САЛАТЫ



Цезарь с курицей

(200 г) **840 руб.**

Обжаренное на гриле
куриное филе, листья салата
с фирменным соусом
от Шеф-повара, гренками
и сыром «Пармезан»

Цезарь с креветками

(200 г) **970 руб.**

Креветки, обжаренные
с соусом «Кимчи», листья салата
с фирменным соусом
от Шеф-повара, гренками
и сыром «Пармезан»



Цезарь с копчёным лососем

(200 г) **980 руб.**

Копчёный лосось, листья салата
с фирменным соусом
от Шеф-повара, гренками
и сыром «Пармезан»



СТЕЙК'С.

ХОЛОДНЫЕ закуски



Роллы из Пармской ветчины с листьями салата и малиновым соусом

(170/30 г) **960 руб.**

Тонко нарезанная «Пармская»
ветчина с нежным сыром
и листьями салата.

Подаётся с малиновым соусом



Мясная тарелка от Шеф-повара

(180/30 г) **1780 руб.**

Брискет, свинина пастроми,
говяжий ростбиф.

Собственное приготовление.

Подаётся с «Трюфельно-горчичным»
соусом



Паштет из печени индейки

(120/30/30 г) **770 руб.**

Домашний паштет, приготовленный
по технологии «Sous Vide».

Подаётся с соусом из красной
смородины и жареной чиабаттой

СТЕЙК'С.

ХОЛОДНЫЕ закуски



Две брускетты с ростбифом

(150 г) **890 руб.**

Тонко нарезанный ростбиф
с руколой в «Трюфельно-
горчичном» соусе

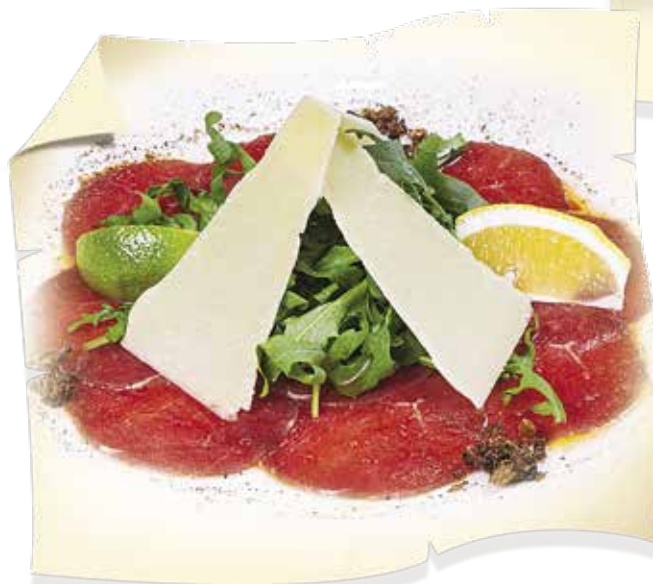


Сырная тарелка

(260/30 г) **1490 руб.**

Сыр Камамбер, Дор-блю,
Голландский и Пармезан.

Подаётся с виноградом и мёдом



Карпаччо из вырезки

(180 г) **1490 руб.**

Тончайшие кусочки говядины,
маринованные по оригинальному
рецепту Шеф-повара,
украшенные руколой и сыром
«Пармезан»

СТЕЙК'S.

ХОЛОДНЫЕ закуски



Теплое карпаччо из баклажанов с ореховым соусом

(180 г) **740 руб.**

Тонко нарезанные баклажаны, жаренные на гриле, заправленные соусом «Песто».

Подаются с «Ореховым» соусом

Моцарелла с помидорами

(175 г) **770 руб.**

Свежие помидоры, сыр «Моцарелла» с листьями салата и соусом из свежего базилика



Две брускетты с крабом и нежным копчёным лососем

(150 г) **990 руб.**

Копчёный лосось с краб-миксом на тосте из поджареной чиабатты с авторским соусом



СТЕЙК'С.

ХОЛОДНЫЕ закуски

Тар-тар из малосоленого лосося

(190 г) **1190 руб.**

Малосоленый лосось
с конкассе из помидоров, сыром
«Голландский», вкус насыщает
соус «Васаби»



Тар-тар из тунца

(190 г) **1190 руб.**

Мелко нарезанный тунец,
помидоры конкассе,
маринованный имбирь и ростки
каперсов, заправленные
пикантным соусом. Подаётся
на чипсах из рисового теста



Копчёный омуль с картофельными чипсами

(120 г) **780 руб.**

Ломтики копчёного омуля
с картофельными чипсами
и семенами кунжута



СТЕЙК'S.

ХОЛОДНЫЕ закуски



Малосольная сельдь

(75/140 г) **710 руб.**

Сельдь бочковая с картофелем,
красным луком и зеленью

Разносолы и маринады

(255 г) **660 руб.**

Солёные огурцы, помидоры,
чеснок, черемша и квашеная
капуста



СТЕЙК'S.

ГОРЯЧИЕ закуски



Морские гребешки на гриле

(85/30 г) **1960 руб.**

Морские гребешки,
приготовленные на гриле.
Подаются с соусом «Сливочный
песто»

Тигровые креветки в чесночном соусе

(250 г) **1290 руб.**

Обжаренные креветки
в томатно-чесночном соусе
с зеленью



СТЕЙК'S.

ГОРЯЧИЕ закуски

Куриные крылья «Луизианские»

(350/70/30) **990 руб.**

Обжаренные крылья в остром «Луизианском» соусе. Подаются с овощами и соусом «Блю-Чиз»



Мидии в соусе «Базилик»

(200 г) **1190 руб.**

Чилийские голубые мидии, запечённые в сливочно-базиликовом соусе с сыром «Моцарелла»

СТЕЙК'S.

ГОРЯЧИЕ закуски



Креветки в темпуре с соусом «Чили-манго»

(150/30 г) **980 руб.**

Тигровые креветки, обжаренные во фритюре. Подается с соусом «Чили-манго» и кинзой

Кольца кальмара в темпуре с соусом «Чили-манго»

(150/30 г) **790 руб.**

Командорский кальмар обжаривается во фритюре.

Подается с соусом «Чили-манго» и лимоном



Жареный сыр «Сулугуни»

(150/30 г) **760 руб.**

Сыр «Сулугуни» обжаривается во фритюре. Подается с брусничным соусом

СТЕЙК'S.

СУПЫ



Борщ

(250/30 г) **500 руб.**

Традиционный борщ
с овощами и говядиной.
Подаётся со сметаной



Куриная лапша

(250 г) **500 руб.**

Суп с вермишелью, нежным куриным
филе и перепелиным яйцом



Суп-крем из грибов

(240/15 г) **500 руб.**

Изысканный суп-крем из
белых грибов, шампиньонов
и овощей со сливками.
Подаётся с гренками

СТЕЙК'S.

СУПЫ



Луковый суп

(250 г) **560 руб.**

Оригинальный французский суп готовится на мясном бульоне с добавлением портвейна. Подаётся с гренкой

Уха по-фински

(250 г) **750 руб.**

Сёмга, морская белая рыба, сливки, картофель черри



СТЕЙК'S.

СУПЫ



Мясная солянка

(250/30 г) **560 руб.**

Мясной суп с курицей, говядиной
и охотничьими колбасками.

Подаётся со сметаной



Щавелевый суп

(250/30 г) **590 руб.**

Традиционный суп из щавеля со
шпинатом, говядиной и яйцом.

Подаётся со сметаной

СТЕЙК'S.

ПАСТА



Фетучини с морепродуктами

(300 г) **980 руб.**

Мидии, креветки, щупальца кальмаров и Командорский кальмар в сочетании с итальянской пастой в сливочно-томатном соусе

Спагетти Карбонара с охотничьими колбасками

(270 г) **770 руб.**

Спагетти в сливочном соусе,
с охотничьими колбасками
и беконом



СТЕЙК'S.

НЕ СТЕЙКИ



Бургер «Стейк'S»

(380 г) **980 руб.**

Бургер с двойным сыром «Чеддер» и котлетой из рубленой говядины

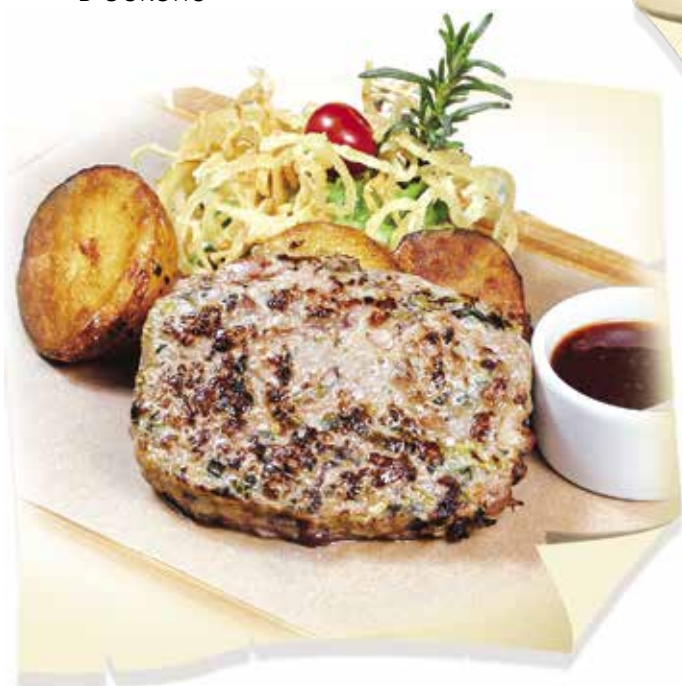
- Выберите прожарку котлеты
 - Medium Well
 - Well Done



Томлёная утка «блюдо от Шеф-повара»

(200/100/50 г) **1 780 руб.**

Томлёная утиная ножка с курагой.
Подаётся с запечёнными яблоками
в беконе



Рубленая говядина с жареным луком

(200/80/30 г) ... **1090 руб.**

Мелко рубленая говяжья
вырезка, подаётся с золотистым
картофелем и соусом «Перечный»

СТЕЙК'S.

НЕ СТЕЙКИ

Маринованная куриная грудка на гриле

(120/30 г) **760 руб.**

Маринованная куриная грудка
в соусе «Киккоман» жаренная
на гриле. Подаётся с соусом
«Цезарь»



Бефстроганов с картофельным пюре

(200/150/40 г) **1190 руб.**

Ломтики говяжьей вырезки
с шампиньонами в сливочном
соусе. Подаётся с картофельным
пюре и маринованным луком

Свинные ребра Барбекю

(250/75 г) **1190 руб.**

Запечённые свиные ребра
в соусе «Барбекю».
Подаются с картофелем фри



СТЕЙК'S.

SOUS VIDE



**Утка «Sous Vide»
с картофелем
по-деревенски**

(140/75/30 г) **1470 руб.**

Нежное мясо утиной грудки.
Подаётся с картофелем по-деревенски и соусом «Карамель»



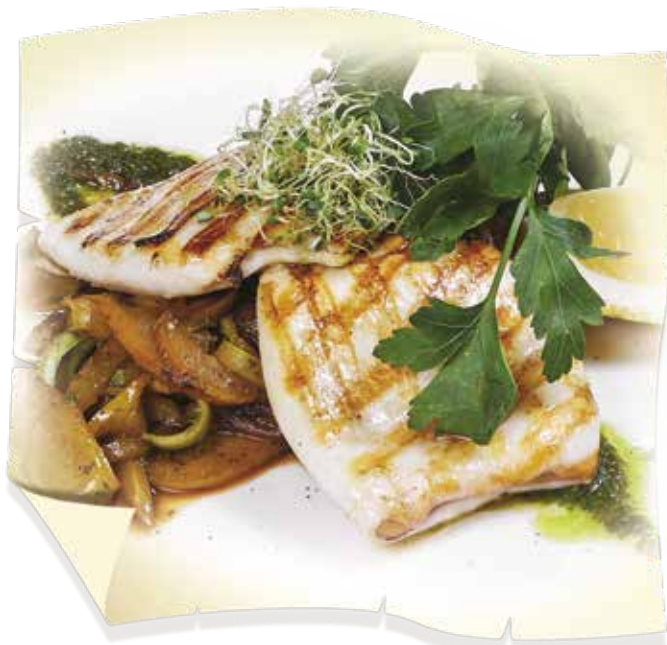
**Свинина «Sous Vide»
с картофелем фри**

(150/75/30 г) **1160 руб.**

Нежная свиная шея с соусом
«Песто». Подаётся с картофелем фри
и соусом «Карамель»

СТЕЙК'S.

МОРСКАЯ СТИХИЯ



Командорский кальмар с овощным спагетти

(220 г) **990 руб.**

Жаренный кальмар на гриле
с цукини, болгарским перцем,
чесноком и соусом «Песто»



Сибас жареный с овощами

(1 шт./150 г) **1490 руб.**

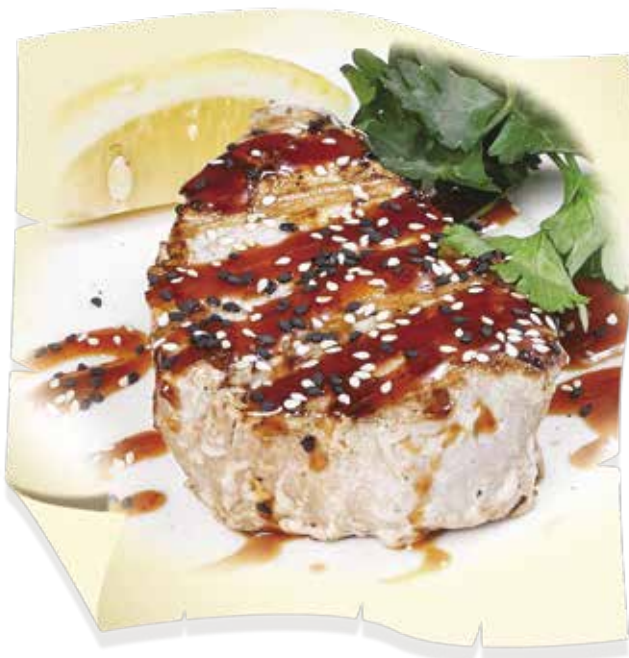
Обжаренное филе сибаса
из Средиземного моря,
с фасолью и брокколи

СТЕЙК'S.

СТЕЙК МЕНЮ

 **Стейк из тунца на гриле**
(200/50 г) **1490 руб.**

Индийский океан
(район Сейшельских островов)



Стейк из лосося на гриле
(150/50/20 г) **1690 руб.**

Норвежский лосось
на гриле, с цукини и лимоном

Вес блюд указан в сыром виде

СТЕЙК'S.

СТЕЙК МЕНЮ

Степени прожарки

Rare — сырой с кровью

Medium Rare — средне-сырой с преобладанием розового сока

Medium — средне-прожаренное с розоватым мясным соком

Medium Well — почти прожаренное с розоватым мясным соком

Well Done — полностью прожаренное почти без сока



«Мачете» 🥩🥩

(300 г) **1890 руб.**

Россия, альтернативный мраморный
стейк, маринованный в устричном соусе

Вес блюд указан в сыром виде

СТЕЙК'С.

СТЕЙК МЕНЮ



Филе миньон

(250 г) **2200 руб.**

Россия, вырезка
Откорм – трава



Шатобриан

(250 г) **2290 руб.**

Россия, вырезка
Откорм – трава

Вес блюд указан в сыром виде

СТЕЙК'S.

СТЕЙК МЕНЮ

Филе миньон

(220 г) **2490 руб.**

Южная Америка, вырезка
Откорм – трава



Стриплойн «Нью-Йорк»

(400 г) **3890 руб.**

Южная Америка, тонкий край
Период откорма – 120 дней
Откорм – зерно
Порода – Черный Ангус



Вес блюд указан в сыром виде

СТЕЙК'С.

СТЕЙК МЕНЮ



Рибай

(400 г) **3990 руб.**

Южная Америка, толстый край

Период откорма – 120 дней

Откорм – зерно

Порода – Ангус



Шатобриан

(220 г) **2490 руб.**

Южная Америка, вырезка

Откорм – трава

Вес блюд указан в сыром виде

СТЕЙК'С.

ГАРНИРЫ



Картофель «Гратан»

(200 г) **500 руб.**

Картофель со сливками,
мускатным орехом,
обжаренным луком
и с сыром «Моцарелла»



Картофельное пюре

(150 г) **400 руб.**



Овощи гриль

(250 г) **600 руб.**

Цукини, баклажан,
перец сладкий, грибы Вешенки
и мини картофель

СТЕЙК'С.

ГАРНИРЫ



Картофель фри

(150 г) **350 руб.**

+ пармезан – **100 руб.**

+ трюфельное масло – **100 руб.**



Картофель по-деревенски

(150 г) **350 руб.**

+ пармезан – **100 руб.**

+ трюфельное масло – **100 руб.**

СТЕЙК'S.

ГАРНИРЫ

Цветная капуста

(150 г) **350 руб.**

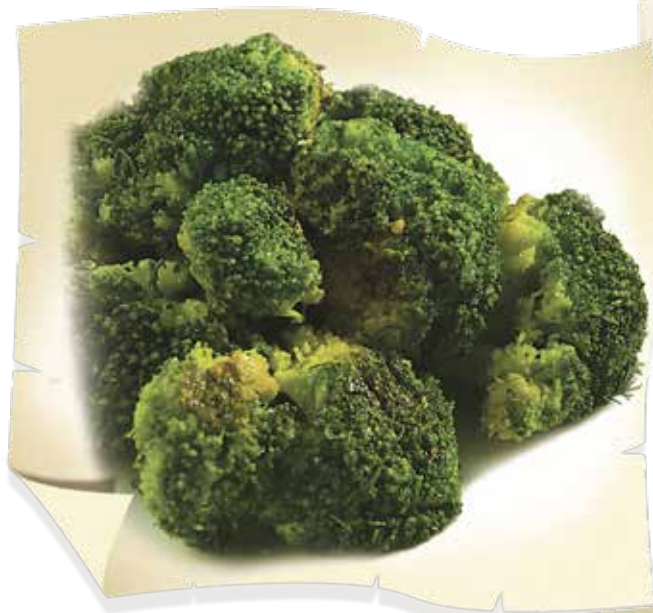
Отварная/жареная



Брокколи

(150 г) **350 руб.**

Отварная/жареная



Булочки

(1 шт.) **100 руб.**

На выбор: ржанные или
пшеничные



СТЕЙК'S.

СОУСЫ



Соус «Стейк'S» к мясу от Шеф-повара



(30 г)

..... 170 руб.

Соус «Аджика»

(30 г) 140 руб.

Соус «Барбекю»

(30 г) 140 руб.

Соус «Сливовый»

(30 г) 140 руб.

Соус «Перечный»

(30 г) 170 руб.

Соус «Бальзамик»

(30 г) 140 руб.

Соус «Тар-тар»

(30 г) 140 руб.

Соус «Томатный»

(30 г) 140 руб.

Соус «Блю-Чиз»

(30 г) 170 руб.

Соус «Чили-манго»

(30 г) 140 руб.

Соус «Песто»

(30 г) 170 руб.

Соус «Трюфельно-гор.»

(30 г) 170 руб.

Соус «Карамельный»

(30 г) 140 руб.

Соус «Цезарь»

(30 г) 140 руб.

Соус «Сырный Хайнс»

(30 г) 140 руб.

Кетчуп

(30 г) 140 руб.

Соус «Ореховый»

(30 г) 140 руб.



СТЕЙК'С.

ДЕСЕРТЫ от нашего кондитера

Блинный торт

(140/30 г) **690 руб.**

Блинный торт со сливочно-лимонным кремом под глазурью из белого шоколада



Чизкейк из сыра «Филадельфия»

(130 г) **710 руб.**

Фирменный рецепт без выпекания. Подается с фруктами и апельсиновым соусом



Вишнёвый пирог

(250 г) **790 руб.**

Домашний пирог с вишней и соусом «Крем-брюле»



СТЕЙК'S.

ДЕСЕРТЫ от нашего кондитера



Крем-брюле

- со свежими ягодами

(200 г) **980 руб.**

Нежный сливочный «Крем-брюле» со свежими ягодами: клубника, малина, голубика и физалис

- с вишней

(200 г) **770 руб.**

Нежный сливочный «Крем-брюле» с вишней

Яблочный штрудель

(130/50/30 г) **710 руб.**

Слоёный рулет с яблоками, изюмом и миндалем.

Подаётся с соусом «Крем-брюле» и шариком ванильного мороженого



Тирамису

(120 г) **770 руб.**

Пропитанное кофеом воздушное, бисквитное печенье «Савоярди» с нежным кремом.

Подаётся с шоколадным соусом

СТЕЙК'S.

ДЕСЕРТЫ от нашего кондитера



Три шоколада

(150/30 г) **770 руб.**

Десерт из чёрного, молочного и белого шоколада.

Подаётся с вишнёвым соусом

Ассорти мороженого

(150/10 г) **620 руб.**

Шоколадное, клубничное и ванильное



СТЕЙК'С.

УСЛОВИЯ проведения банкетов

**Уважаемые гости, приглашаем Вас отметить своё событие
в стенах легендарного ресторана "Стейк'С".**

Для Вас мы подготовили на выбор несколько залов:

Банкетный зал "Алькасар" – Размещение до 22 человек на двух уровнях
или 10 человек верхний уровень, 12 человек нижний уровень.

Банкетный зал "Прованс" – Размещение до 42 человек.

Второй этаж основного зала – Размещение до 62 человек.

Основной двухуровневый зал – Размещение до 112 человек.

**Также мы всегда можем разместить небольшую компанию
гостей из нескольких человек.**

Приходите! Будем очень рады Вас видеть!

Аренда всего ресторана на 180 человек.

Подробности уточняйте у менеджера или по телефону
+7(985)612-92-06