

## От шефа



### Техасский brisket 2200.-

200 грамм briskета, 415 грамм всего

12-часовое томление в смокере на низких температурах превращает этот кусок говядины в легенду барбекю. Подается с порцией домашнего картофеля с беконом и соусом барбекю

### Бифштекс с кремом из болгарского перца 1200.-

200 грамм бифштекс, 415 грамм всего

Большая говяжья котлета, крем из печеного болгарского перца, луковый крем, картофель мини с шампиньонами и вешенками в соусе демиглас

### Бефстроганов 355 г 890.-

Томлёная говядина в сливочном соусе с грибами - классика с мягким мясным вкусом

### Лосось в сливочном соусе 280 г 1800.-

Филе лосося в сливочном соусе с пармезаном, шпинатом, мини-картофелем и томатами черри

### Лосось гриль 240 г 1600.-

Филе лосося на гриле с лёгким овощным салатом и ароматом открытого огня

### Карбонара 260 г 730.-

Спагетти в классическом соусе с беконом, желтком, перцем и пармезаном

## Супы

### Борщ с briskетом 470 г. 680.-

Фирменный наваристый борщ, приготовленный с копченым briskетом, придающим аромат дымка. Подается с хлебом, салом, копченой сметаной и рюмочкой хреновухи, если вы не за рулём :)

### Грибной крем-суп 330 г 570.-

Нежный суп с бархатистой текстурой. Насыщенный сливочный вкус с тонким ароматом трав, беконом и хрустящими гренками

## Колбаски



Колбаски подаются с картофелем с грибами, битыми огурцами, маринованным луком, хлебом и медово-горчичным соусом

### Колбаски с сыром 2 шт, 410 г 990.-

### Колбаски пепперони 2 шт, 480 г 1100.-

### Тюрингские колбаски 2 шт, 430 г 990.-

### Ассорти колбас на компанию 3000.-

800 грамм колбасок, 1150 грамм всего

3 вида колбасок, соусы медово-горчичный и барбекю, овощной салат

## Стейки



Все стейки подаются с перечным соусом и маринованным луком

### Рибай 230 г 3900.-

Король стейков: сочный, мягкий, с насыщенным мясным вкусом. Для тех, кто любит стейк помягче и без лишних церемоний

### Стриплойн 240 г 2300.-

Стейк с характером: в былые времена любимец нью-йоркских ресторанов, сегодня - выбор знатоков мяса. Плотный, сочный, с естественной насыщенностью мраморной говядины и лёгким ароматом огня

### Перечный 150 г 2150.-

Французская классика из говяжьей вырезки, приготовленная на гриле с молотым перцем

К стейкам рекомендуем бокал сухого вина и домашний картофель с беконом и грибами

## Гарниры

### Домашний картофель 310 г 440.-

Обжаренная картошечка с беконом и грибами в сливочном соусе создают идеальную композицию к стейкам

 в дополнение к стейкам

### Мини-картофель с пармезаном 170 г 250.-

### Картофель фри 180 г 350.-

### Картофельное пюре 150 г 250.-

### Овощи гриль 150 г 380.-

### Хлебная корзинка с маслом 250.-



Демиглас 150.-



Ягодный 150.-



Кетчуп 150.-



Шрирача 150.-



Сырный 150.-



Трюфельный айоли 150.-



Перечный 250.-

## Не только закуски

### Нежнейшие свиные ребра 450 г 860.-

Рёбра в глазури с соусом на выбор: барбекю, кока-кола или свит-чили. Мясная классика - насыщенная и очень сытная

### Тартар из говядины 140 г 890.-

Классика мясных закусок: мелко рубленая вырезка из премиальной говядины в авторском исполнении

### Куриное бедро по-азиатски 300 г 790.-

Сочное куриное бедро в кисло-сладком соусе с пикантными острыми огурчиками

### Костный мозг к настойкам 890.-

Говяжий костный мозг подается с яркой сальсой, маринованным луком, огурцами и хлебом. Отличная закуска к настойкам

### Брускетта с риеом из 500.-

#### лосося 160 г

Нежный рие на мягкой булочке с крем-чизом, ягодным соусом, луком и шнитт-луком

### Грузди со сметаной 150 г 790.-

Русская классика под холодную водочку

## Бургеры



Бургеры подаются с картошкой фри и соусом на выбор: кетчуп, трюфельный айоли, сырный

### Классический 435 г рекомендуем 900.-

Рубленая говяжья котлета, чеддер, томаты, салат айсберг, фирменный соус и бекон

### Бургер с brisketом 480 г 1100.-

Подкопченный brisket и рубленая котлета с фирменным соусом, бекон, томаты, айсберг, соус

### Камамбербургер 460 г 1050.-

Королевский сыр камамбер, котлета из говядины, яркий клюквенный и чесночный соус, салат айсберг

### Курбургер 440 г 850.-

Куриное бедро в хрустящей панировке, чеддер, свежие овощи и фирменный соус

### Основатель 450 г рекомендуем 950.-

Говяжья котлета, салат айсберг, маринованные огурчики, расплавленный сыр чеддер, спелый томат, красный лук и знакомый всем соус

### Стейк-сэндвич 320 г 990.-

Стейк-сэндвич на воскресенском хлебе с говяжьей вырезкой, луковым кремом, битыми огурцами, кремом из печёного перца, маринованным луком, рукколой и пармезаном

## Салаты

### Зеленый салат с авокадо 180 г 700.-

Классический салат с сочной зеленью, свежим вкусом, лёгким хрустом и фирменной заправкой

### Баклажанный салат 250 г 670.-

Хрустящие баклажаны, листья салата, сочные черри, нежный сыр и сладкий соус



### 740.-

### Оленина и цыпленок 210 г

Нежный цыплёнок и оленина с ярким миксом овощей и фирменной заправкой от шефа

### Стейк-салат 240 г 990.-

Говяжья вырезка, микс-салат, мини-картофель, черри под медово-горчичным соусом

### Азиатский стейк-салат 250 г 990.-

Говяжья вырезка, соус кочуджан, фриллис, битые огурцы, рисовые чипсы, копченый болгарский перец, картофель мини, кунжут

### Свежие овощи 200 г 450.-

Сезонные овощи, зелень и секретная заправка

### Коул-слоу 150 г 300.-

### Битые огурцы 100 г 300.-

## Похрустим?

### Жареные сырны палочки 200 г 580.-

### Гренки с сыром и чесноком 230 г 450.-

### Мясные чипсы (джерки) 50 г 400.-

## Десерты

### Чизкейк с карамелизованным беконом 120 г рекомендуем 550.-

Да, это действительно то, что вы прочитали. Чизкейк подается с карамелизованным хрустящим беконом

### Брауни на пиве 110 г 550.-

Рассыпчатый шоколадный десерт с легкими нотками солода

### Медовик 150 г 550.-

Для любителей классических десертов. Настоящий медовик, идеален для завершения мясной трапезы



Menu in different languages