

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Ростбиф «Грязный Джо» готовим в хоспере	1200
Татаки из говяжьей вырезки с ароматным соусом из белых грибов	1400
Мозговая кость со свежей зеленью	750
Тако на пшеничной лепешке с рубленным стейком мачете и гуакамоле	850
Мезе хумус из артишоков, запечённый перец, тост из хлеба перле и жареный сыр халуми	1100
Авокадо, бакинские томаты и ароматный шисо	1100
Огурцы, бакинские томаты, базилик	550
Салат из фермерской зелени с пармезаном и цитрусовым соусом	1300
Панцанелла бакинские томаты, сыр халуми и багет	850
Лосось с авокадо и соусом кимчи	1400
Карпаччо из гребешка и огурцов с алоэ-маслом	1100
Гребешки, фуа-гра и чёрная икра	1900
Анчоусы с вялеными томатами	790
Маслины и оливки четыре вида	590
Фокачча с пармезаном и оливковым маслом	390

ФОКУС НА ПРОДУКТ

Карпаччо 140 дней созревания	850
Сесина сыровяленая мраморная говядина	650
Карпаччо из мяса сухого созревания с ореховым ароматом	790
Говяжье сало с картофелем пай и песто из черемши	550
Билтонг вяленая говядина со специями	690
Хлеб и масло ремесленный хлеб на закваске и сливочное масло	250

ТАРТАРЫ

Классический с обожжённым хлебом	950
Пьемонтский с чёрной икрой	1500
На мозговой косточке с крошкой из кислого хлеба	1400
Мясо сухого созревания с перепелиными желтками	1400
С чёрной икрой и маринованным рапсом	1700
Пикантный тартар на рисовой пиццете	850

СТЕЙКИ

Цена указана за 100 г. Цена блюда зависит от его веса.
Более детально о размере порции расскажет официант.

РОССИЯ

Классические	мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	
Рибай	7	6	7	2000
Нью-Йорк	7	7	6	1100
Филе-Миньон prime	5	3	9	2400
Филе-Миньон choice	3	4	8	1200

Альтернативные

Мачете	6	7	6	1100
Мясник	7	8	6	1100

АВТОРСКОЕ СУХОЕ СОЗРЕВАНИЕ

Специально для вас мы можем приготовить стейки с выдержкой от 90 дней, которые мы вызреваем по авторской технологии в нашем мясном цехе.

Рибай	7	8	7	2200
Рибай на кости	8	9	7	1900
Нью-Йорк на кости	7	9	6	1600
Тибон	7	9	6	1800
Портерхаус	7	9	6	2000
Томагавк	8	9	7	1800
Пиканья	7	8	7	1400

ЯПОНИЯ

Вагю

Рибай	10	8	10	5900
Нью-Йорк	10	8	10	5900

Соусы

перечный, кобэ, красное вино, чимичурри

200

СУПЫ

Луковый с сыром грюйер	790
Куриный с овощами и клёцками	590
Наваристый бульон из бычьих хвостов подаём с мозговой косточкой	650

ОВОЩИ

Овощной микс зелёная спаржа, мини-кукуруза, болгарский перец, цукини, томаты черри	1100
Шпинат со сливками	490
Зелёный горошек с мятой и сыром пармезан	450
Пюре с мозговой костью, картофель с пряными травами или фри	430
Картофель фри с трюфельным маслом и пармезаном	490
Готовим в хоспере	
Батат с чимичурри	690
Брокколи с маринованным васаби	850
Цветная капуста с ореховым соусом	650
Баклажан с кимчи	690
Wow-порей целый запечённый лук-порей с фундуком и соусом чимичурри	1100
Зелёная спаржа	1200

ГОРЯЧЕЕ

Утка мулард сухого созревания

с соусом из красного вина и пряным фисташковым маслом

1900

Почки с насыщенным сое из томатов

подаём с тостом из хлеба перле и красным луком конфи

1100

Печень с запечённым луком шалот

с яблоками и шпинатом

1100

Ри де ву

зобная железа с пакчой и зелёной спаржей

850

Стейк «Россини»

фуа-гра, яблоки и шпинат

2700

Говядина «Веллингтон»

вырезка, запечённая в слоёном тесте, с беконом

1800

Рамп стейк с перечным соусом и грибами

1500

Томлёные говяжьи рёбра «Кальби»

с маринованными огурцами

1700

Цыплёнок с пряными травами

1300

Цитрусовый лосось

запечённый на кедровой доске

1400

ОЛЕНИНА

В мясе оленя минимальное количество жира. Перед разделкой на стейки мясо находится в камере сухого созревания 10-14 дней. Откорм: естественный, олений мох – ягель. Происхождение: Республика Коми.

Дымный тартар с розмариновым маслом

750

Филе оленя с лесными грибами

1900

Стейк из оленя цена за 100гр

1300

ДЕСЕРТЫ

Сабайон со свежими ягодами	850
Тарт с яблоками с ванильным мороженым	650
Копчёный виноград с белым шоколадом	650
Финиковый пирог	650
Шоколадный фондан	650
Мороженое или сорбет	200

ЭКСКЛЮЗИВ

для пятницы и субботы

Сердце феноменально реалистичный десерт	2700
---	------