

PRIME

G*O*O*D*M*A*N

STEAK HOUSE



ЗАКУСКИ

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Подаётся с крутонами из белого и черного багета.

150 г **1 400**

АССОРТИ БРУСКЕТТ

Три одинаковые или разные брускетты на выбор:
Пастроми / говяжий язык / ростбиф.

Подаются на черном зерновом хлебе с корнишонами
и сливочным хреном.

305 г **1 350**

СЕЛЬДЬ С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ

Сельдь домашнего посола с кольцами
маринованного лука.

520 г **720**

ОЛИВКИ БЕЛЛА ДИ ЧЕРИНЬОЛА

100 г **690**

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Готовится из охлажденного мяса.

Подаётся с каперсами, рукколой, вялеными
томатами и сыром пармезан.

195 г **1 450**

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА

Свежий тунец с авокадо, ананасом, клубникой и рукколой
в соусе на основе кокосового молока и сладкого чили.

280 г **1 400**

СЫРНОЕ АССОРТИ

Камамбер, Валансе, Стилтон Пиканте, Таледжио,
Каприно и Солид де Вилаж с пажитником.

Подаются с виноградом, грецким орехом с медом
и перечным конфитюром с чили.

350 г **1 650**

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С СЫРОМ ФЕТА

Подаётся с вялеными томатами, крем-бальзамиком,
пармезаном, рукколой и кедровым орехом.

300 г **850**

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Огурцы домашние маринованные,
маринованная капуста, томаты черри маринованные,
домашние маринованные грибы, красный лук.

Подаётся с петрушкой и зеленым луком.

465 г **690**

МЯСНОЕ АССОРТИ

Ассорти из пастроми, ростбифа и отварного говяжьего
языка собственного приготовления.

Подаётся со сливочным хреном и корнишоном.

155 г **1 250**



САЛАТЫ

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ СО СТЕЙКОМ

Фланк-стейк с жареным картофелем беби, куриным яйцом, томатами черри, стручковым горошком, вялеными томатами, красным луком, авокадо, шпинатом и сыром горгонзола.

235 г **1 590**

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

Огурцы, редис, спелые томаты, руккола, микс-салатов, зелень.

Заправка на выбор:

оливковое масло, сметана или майонез.

345 г **750**

САЛАТ С АВОКАДО И МОЦАРЕЛЛОЙ

Зеленый салат с авокадо, домашней моцареллой, вялеными и свежими томатами, сыром пармезан с соусом песто и крем-бальзамиком.

260 г **1 190**

СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ

280 г **790**

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ

Марокканский осьминог и тигровые креветки, приготовленные на гриле, подаются с мини-картофелем, микс салатом, фасолью, оливками, грецким орехом и пикантным соусом.

250 г **1 850**

САЛАТ БУРАТТА

Буратта подаётся с рукколой, томатами, крем-бальзамиком, кедровыми орешками.

280 г **1 290**

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ / МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Куриная грудка/ креветки / рубленая мраморная говядина на гриле.

Подаётся на листьях салата романо с чесночными гренками, сыром пармезан и соусом «Цезарь».

275 / 250 / 270 г **790 / 890 / 1 290**

САЛАТ «ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН» СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Салат из хрустящих баклажанов с томатами, подаётся со страчателлой, кунжутом и кинзой под кисло-сладким соусом.

320 г **990**

НИСУАЗ

Тунец обжаренный в кунжуте, с вялеными томатами, оливками, кенийской фасолью, каперсами и картофелем беби. Заправляется соусом «Нисуаз».

290 г **1 190**

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Ростбиф, микс зеленых салатов, томаты черри, вяленые томаты, корнишоны, горгонзола, редис, мини-картофель, стручковая фасоль, яйцо куриное, чеснок и кедровые орешки под кунжутным соусом.

350 г **1 350**

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ

Копченая форель с мини-картофелем, свежими и солеными огурцами, миксом зеленых салатов, куриным яйцом, морковью и красным луком под домашним соусом.

290 г **1 050**

САЛАТ С КРАБОМ, АВОКАДО И МАНГО

Первая фаланга краба, авокадо, манго, икра тобико, земля из маслин под соусом манго.

210 г **1 720**

САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И АВОКАДО

Страчателла, сочные томаты, спелый авокадо, руккола. Подаются с кедровыми орешками и крем-бальзамиком.

350 г **1 250**



СУПЫ

ТОМ ЯМ

Том Ям с креветкой и треской.
Подаётся с чили перцем, лаймом
и тайским жасминовым рисом.

300 / 150 г **1 090**

СУП С ТЕЛЯТИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Брискет в наваристом бульоне с картофелем,
подаётся со смесью зелени и чеснока.

450 г **1 090**

БОРЩ ПО ФИРМЕННОМУ РЕЦЕПТУ

Борщ с брискетом и фасолью.
Подаётся с гренками и сметаной.

400 г **790**

КРЕМ-СУП ИЗ СПАРЖИ С ЗАПЕЧЕННОЙ ФОРЕЛЬЮ

Крем-суп из молодой спаржи с запеченной форелью,
подаётся с кресс салатом.

350 г **1 190**

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Подаётся с маслом собственного приготовления.

180 / 50 г **250**



ГОРЯЧЕЕ

БЕФСТРОГАНОВ

Из говяжьей вырезки категории «Чойс» со сливочно-грибным соусом.

Подаётся с картофельным пюре, маринованным огурцом и хрустящим луком.

400 г **1 800**

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

Нежные томленные говяжьи щечки в оригинальном соусе, подаются с картофельным пюре.

200 / 150 г **1 500**

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

В глазури «Барбекю».

Подаются со свежей морковью, сельдереем и соусом «Блю-Чиз».

300 / 100 / 75 | 490 / 100 / 100 г **1 050 / 1 400**

ТОМЛЕНАЯ МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА С КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩАМИ

Мраморная говядина с запеченным картофелем, болгарским перцем, томатами, шампиньонами и зеленью.

Подаётся со сметаной.

350 г **1 600**

ПИРОГ МЯСНИКА С ГОВЯЖЬИМ РЕБРОМ

Вырезка мраморной говядины и говяжье ребро, тушеные со шпинатом, сливками, белыми грибами, луком шалот и яйцом в слоеном тесте.

Подаётся с сырным соусом.

300 г **2 500**

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В ФИРМЕННОМ СОУСЕ

Запеченные свиные ребра с апельсиновым соусом, под фирменной глазурью.

Подаются с луком фри.

350 г **1 200**



СТЕЙКИ

СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ (DRY AGE)

ТИ-БОН

Примерный вес стейка в сыром виде 600 г и выше, уточняйте у официанта.

100 г. **1 260**

ШОРТЛОЙН

Примерный вес стейка в сыром виде 500 г и выше, уточняйте у официанта.

100 г. **1 200**

ПОРТЕРХАУС

Примерный вес стейка в сыром виде 600 г и выше, уточняйте у официанта.

100 г. **1 290**

КОВБОЙ

Примерный вес стейка в сыром виде 700 г и выше, уточняйте у официанта.

100 г. **1 490**

ТОМАГАВК

Примерный вес стейка в сыром виде 900 г и выше, уточняйте у официанта.

100 г. **1 300**

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

ФЛАНК 220 г* **1 450**

МАЧЕТЕ 220 г* **1 450**

БАВЕТ 220 г* **1 450**

СТЕЙКИ ЧОЙС

РИБАЙ 350 г* **3 950**

НЬЮ-ЙОРК 300 г* **2 490**

ФИЛЕ МИНЬОН 250 г* **2 600**

ФИЛЕ ШАТО 250 г* **2 600**

СТЕЙКИ ПРАЙМ

РИБАЙ ПРАЙМ 400 г* **4 990**

НЬЮ-ЙОРК ПРАЙМ 350 г* **3 590**

ФИЛЕ МИНЬОН ПРАЙМ 250 г* **3 990**

ФИЛЕ ШАТО ПРАЙМ 250 г* **3 990**

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ ДЛЯ ЛЕДИ

Утонченные стейки от шефа, созданные в лучших традициях французской кухни

ФИЛЕ МИНЬОН С КРЕВЕТКОЙ И СОУСОМ «БЛЮ-ЧИЗ»

Медальоны из вырезки с креветкой, спаржей и томатами черри, обжаренными на гриле.

Подаются с крутонами из белого багета, горгонзолой и соусом «Блю-чиз».

180 г. **2 390**

ШАТО ДЕ ПАРИ

Стейк «Шато» с обжаренным шпинатом и запечённым на углях сладким перцем.

Подаётся с соусом «Café de Paris».

120 / 85 / 30 г **2 390**

** Вес стейка указан в сыром виде, окончательный вес стейка будет зависеть от выбранной Вами степени прожарки



ГАРНИРЫ

ЖАСМИНОВЫЙ РИС

150 г. 290

МОЛОДОЙ ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК

150 г. 990

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

200 г. 320

КОУЛ-СЛОУ

200 г. 290

КУКУРУЗА ГРИЛЬ

180 г. 330

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 г. 390

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ

250 г. 450

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ГОРГОНЗОЛОЙ

220 г. 450

ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН

220 г. 590

ОВОЩИ ГРИЛЬ

200 г. 650

СПАРЖА ГРИЛЬ

100 г. 1 350

ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ

100 г. 350

СОУСЫ

ФИРМЕННЫЙ 50 г. 180

ЧЕДДЕР 50 г. 180

ГРИБНОЙ 50 г. 180

ПЕРЕЧНЫЙ 50 г. 180

«СЛАДКИЙ ЧИЛИ» 50 г. 180

«БАРБЕКЮ» 50 г. 180

БРУСНИЧНЫЙ 50 г. 180

«БЛЮ-ЧИЗ» 50 г. 180

ТОМАТНЫЙ 50 г. 180

ПРЯНЫЙ 50 г. 180



БУРГЕРЫ

ФИРМЕННЫЙ БРИСКЕТ-КЕБАБ

Подкопченный брискет, лук фри, свежие томаты, маринованные огурцы домашние, коул-слоу классический, сыр Чеддер, соус «Сладкий Чили», соус «Шанталь» и соус сливовый BBQ, подаётся в пшеничной тортилье.

Подаётся с луком фри.

285 / 50 г **1 200**

БРИСКЕТ-БУРГЕР

Подкопченный брискет, лук фри, свежие томаты, маринованные огурцы домашние, коул-слоу классический, сыр Чеддер, соус «Сладкий Чили» и соус сливовый BBQ, на булочке бриошь.

Подаётся с домашним маринованным огурцом.

400 / 50 г **1 300**

ЧИЗБУРГЕР ПРАЙМ

Рубленая котлета из мраморной говядины с сырами чеддер и моцарелла, с соусом «Шанталь», свежими томатами и солеными огурцами.

Подаётся с картофелем фри и сырным соусом.

350 / 100 / 45 / 10 г **1 900**

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР

Рубленая котлета из мраморной говядины, спелые томаты, салат айсберг, маринованные огурцы, лук фри.

Подаётся на булочке бриошь с картофелем фри и соусом барбекю.

380 / 100 / 30 г **1 700**

БУРГЕР КРАБОВЫЙ

Рубленая котлета из первой фаланги краба и тигровых креветок, салат фризе, авокадо, сыр стрателла с соусом «Сладкий Чили».

Подаётся на булочке бриошь с авокадо.

320 / 30 г **1 700**

БУРГЕР МОЖНО ДОПОЛНИТЬ

КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

200 г **1 150**

ЧЕДДЕР 20 г **190**

БЕКОН ЖАРЕННЫЙ 45 г **200**

КОТЛЕТА ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА

160 г **1 300**

ЛУК ФРИ 10 г **190**

ЯЙЦО 1шт **190**

ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ
ЛЮБОЙ БУРГЕР МОЖЕТ БЫТЬ ПРИГОТОВЛЕН
В ЛИСТЬЯХ САЛАТА АЙСБЕРГ **+100**



МОРЕПРОДУКТЫ

МИДИИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Свежие мидии, приготовленные в пикантном соусе «Наполи» с добавлением свежего базилика, трав и чеснока.

Подаются на выбор с картофелем фри (100 г) или белым чесночным багетом (85 г).

350 г **1 450**

МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Свежие мидии, приготовленные в сливках с горгонзоллой, с добавлением чеснока и зелени.

Подаются на выбор с картофелем фри (100 г) или белым чесночным багетом (85 г).

410 г **1 450**

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С ТОМАТАМИ И ТРАВАМИ

Обжаренные тигровые креветки с чесноком в белом вине, зеленым и томатами конкассе.

200 г **1 300**

АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ

Марокканский осьминог, кальмар, щупальца кальмара, тигровые креветки, мидии, филе форели.

Подаются с овощами гриль

500 г **3 900**

МОРЕПРОДУКТЫ ТОМ ЯМ

Треска, лосось, кальмары и тигровые креветки с овощами под соусом «Том Ям».

Подаются с тайским жасминовым рисом.

350 / 150 / 15 г **1 350**

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ

Подаётся с лимоном.

220 / 60 г **2 400**

МОРСКОЙ ОКУНЬ

Подаётся с лимоном.

1 шт / 60 г **1 090**

ФАЛАНГИ КРАБА

Примерный вес в сыром виде 500 г и выше
Залеченная первая фаланга краба.

Подаётся с лимоном и голландским соусом.

100г* **2 500**

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ

Подаётся с картофельным пюре, свежими огурцами, томатами и кинзой.

150 / 35 / 60 г **3 900**

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ

Кальмары, обжаренные на гриле.

С гарниром из обжаренного на углях баклажана, болгарского перца и цукини.

Подаётся с сыром пармезан, лимоном и микрозеленью

150 / 120 / 50 г **1 200**



ДЕСЕРТЫ

МУСС МАНГО-МАРАКУЙЯ

Легкий и воздушный фруктовый десерт.

200 г **590**

ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Домашний пирог из слоеного теста и свежих яблок. Подаётся с шариком мороженого на выбор.

160 / 50 / 50 г **530**

КРЕМ-БРЮЛЕ С ГОЛУБИКОЙ

Нежный десерт из заварного крема со свежими ягодами и хрустящей карамельной корочкой.

130 г **520**

ФИРМЕННЫЙ МЕДОВИК

Популярный классический десерт по фирменному рецепту

170 г **550**

«РАЗВАЛИНЫ БОЛЬШОГО ТЕАТРА» С ЗЕМЛЯНИКОЙ, МАСКАРПОНЕ И ЧИПСАМИ ИЗ КРАСНОГО АПЕЛЬСИНА

Классическое безе, сливочный крем с маскарпоне, крем из красного апельсина, арахис, подаётся с земляникой, чипсами из красного апельсина и белым шоколадом.

200 г **950**

СВЕЖИЙ АНАНАС

300 г **670**

КЛАССИЧЕСКИЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Нежный морковный бисквит со специями, грецким орехом, курагой и изюмом, со сметанным кремом. Подаётся со свежими ягодами.

150 / 10 г **520**

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

Французская классика: тающий шоколадный десерт с шариком мороженого на выбор.

150 / 50 г **530**

ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ

На выбор: белая черешня, инжир, грецкий орех.

70 г **250**

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Мороженое из отборных сливок, сыра маскарпоне, цукатов и шоколада по специальному рецепту.

175 г **590**

МОРОЖЕНОЕ GELATO

Ассортимент мороженого уточняйте у вашего официанта.

150 / 50 г **510 / 210**

СОРБЕТ GELATO

Ассортимент мороженого уточняйте у вашего официанта.

150 / 50 г **510 / 210**

ЛАНЧ

ПО БУДНЯМ ДО 17:00

САЛАТЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ КОУЛ-СЛОУ 150 г	220
МИКС САЛАТОВ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ И СОУСОМ ЦЕЗАРЬ 150 г	460
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 230 г	420
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ 250 г	440
ОЛИВЬЕ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ 200 г	590

СУПЫ

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И ФРИКАДЕЛЬКАМИ 300 мл	390
БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 300 мл	490
ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП 300 мл	410
СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ РЫБНЫЙ СУП 300 мл	650

ГОРЯЧЕЕ

ФИРМЕННЫЙ КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ 250 г	620
ФИЛЕ ТРЕСКИ В ПАНИРОВКЕ 280 г	820
ФРИКАДЕЛЬКИ ШВЕДСКИЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ 350 г	990
БИФШТЕКС НА УГЛЯХ С ГЛАЗУНЬЕЙ И КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО 350 г	990
ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ 250 г	880
ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ В ПРЯНЫХ ТРАВАХ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 250 г	990

СТЕЙКИ

«БАВЕТ» 220 г**	1 200
«НЬЮ-ЙОРК» 300 г**	1 700
«РИБАЙ» 350 г**	2 900
«ФЛАНК» 220 г**	1 200

СОУСЫ

ФИРМЕННЫЙ 40 г	130
ГРИБНОЙ 40 г	110
ПЕРЕЧНЫЙ 40 г	110
ТОМАТНЫЙ 40 г	110

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО 150 г	180
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 200 г	180
КУКУРУЗА ГРИЛЬ 180 г	190
ОВОЩИ ГРИЛЬ 170 г	350
ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ 150 г	180
КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 г	240
ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ 100 г	220

ДЕСЕРТЫ

МЕДОВИК 75 г	290
------------------------	-----

ХЛЕБ

ХЛЕБ	100
----------------	-----

НАПИТКИ

ВИШНЕВЫЙ КОМПОТ 200 мл	150
МОРС 200 мл	120
ЧАЙ «Сенча», «Английский завтрак» 400 мл	170

КОФЕ

ЭСПРЕССО 50 мл	120
АМЕРИКАНО 150 мл	140
КАПУЧИНО 150 мл	170
СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ Апельсиновый / Яблочный / Морковный 250 мл	290

ВОДА

ВОДА с газом / без газа 200 мл	170
---	-----

* Данные цены действительны при заказе одним гостем двух любых блюд (кроме гарнира и десерта) и напитка

** Вес стейка указан в сыром виде, окончательный вес стейка будет зависеть от выбранной Вами степени прожарки

УЖИН

ПО БУДНЯМ С 17:00

САЛАТЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ КОУЛ-СЛОУ	
150 г	220
ОВОЩНОЙ «ЦЕЗАРЬ»	
150 г	380
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ	
230 г	420
ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН	
250 г	460

СТЕЙКИ

РИБАЙ ЧОЙС	
350 г**	3 200
НЬЮ-ЙОРК ЧОЙС	
300 г**	1 900
ФИЛЕ МИНЬОН ЧОЙС	
250 г**	2 200
ФИЛЕ ШАТО ЧОЙС	
250 г**	2 200

СОУСЫ

БРУСНИЧНЫЙ	
40 г	110
БАРБЕКЮ	
40 г	140
ПЕРЕЧНЫЙ	
40 г	110
ТОМАТНЫЙ	
40 г	110

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	
150 г	180
ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ	
150 г	180
ЖАСМИНОВЫЙ РИС	
150 г	180
ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ	
100 г	220

НАПИТКИ

ДОН РАМОН	
Испания / Кампо-де-Борха.	
125 мл	460
ПИНО ГРИДЖИО МИНИНИ	
Италия / Венето.	
125 мл	460
ПРОСЕККО БРЮТ «БРУНИ»	
Италия / Венето.	
125 мл	460
СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ	
Апельсиновый / Яблочный / Морковный	
200 мл	460

*Данные цены действительны при заказе одним гостем стейка, салата и напитка

** Вес стейка указан в сыром виде, окончательный вес стейка будет зависеть от выбранной Вами степени прожарки

