

 классика Meat Makers

 веганское блюдо

СПЕШИАЛ

АППЕТАЙЗЕРЫ И НАМАЗКИ

намазка из печёных перцев и грецких орехов с тортильей	200 г	390
паштет из куриной печени с яблочным чатни	250 г	390
тартар из говяжьего сердца с соусом из печёного чеснока и кремом из вяленых томатов	250 г	495
салат коул слоу на йогуртовой заправке	250 г	290
картофель фри с соусом	250 г	290

СЕТ АНТИПАСТИ 600 г / 300 г 975 / 590

мясо: пастроми, брискет, мясо с рёбер, колбаса от фермеров / сыр / 4 шт гриссини / маринады: луковый мармелад, огурец, копчёные лимоны

АНТИПАСТИ ПО-ОТДЕЛЬНОСТИ:




выпечка 4 шт гриссини с сыром и беконом	100 г	255
хлебная корзина с копчёным маслом	250 г	190
сыр	50 г	290
колбасы от фермеров	50 г	290
 вяленые томаты	100 г	290
 оливки	100 г	390
луковый мармелад	100 г	290
копчёные сливы	100 г	290
 копчёные лимоны	100 г	190

ИЗ ЛАВКИ

мясо по цене лавки
вы можете заказать его в кафе
или с собой

 ПАСТРАМИ	100 г	390
<i>бескостная говяжья грудинка, 8 дней маринуется, 10 часов готовится в печи</i>		
 БРИСКЕТ	100 г	490
<i>говяжья грудинка, сутки маринуется в дроблёном перце и крупной соли, 10-12 часов готовится в печи, что делает мясо нежным, сочным и мягким</i>		
 РЁБРА	100 г	290
<i>фирменные мясистые свиные рёбра – бесподобное сочетание нежнейшего мяса и тающей во рту медовой корочки</i>		

СОУСЫ 50 г 90

 медово-горчичный / чили-майо / томатный острый /  пряная горчица /  варенье из копчёных томатов

ТАПАСЫ (в порции 3 шт)

с пастроми и сыром фета	200 г	390
с рёберным мясом	170 г	390
тартар из говяжьего сердца	200 г	390
с паштетом и яблочным чатни	170 г	290
с вялеными томатами	150 г	290
со взорванной говядиной и луковым мармеладом	200 г	390

САЛАТЫ

большой зелёный салат с авокадо	350 г	595
салат с пастроми	350 г	595
салат с тунцом	330 г	595
салат с ромейном, курицей и беконом	400 г	595

СУП

кукурузный суп со взорванной говядиной	350 г	495
--	-------	-----

горячее на другой стороне »

ОСНОВНОЕ

КЛАССИКА MEAT MAKERS

легендарный сэндвич с пастроми 600 г **890**

ремесленный хлеб на закваске запекается в гриле с 200 г пастроми и подаётся с салатом коул слоу и солёным огурцом

бургер со взорванной говядиной и картофелем фри 600 г **890**

бургер с нежной говядиной, которая 6 часов томится в печи на низких температурах

нарезка пастроми с овощами гриль 450 г **990**

рёбра с коул слоу 500 г **790**

стейк из цветной капусты 400 г **575**

с соусом из печёных перцев

палтус с кремом из цветной капусты 550 г **990**

и соусом из водорослей вакамэ

брискет с кремом из картофеля, 400 г **990**

патиссонами и соусом из лукового супа

кусок мяса коровы с мятым 550 г **990**

картофелем и ромейном

голень индейки с кукурузой гриль 600 г **890**

филе утки с карамелизованной 550 г **790**

морковью и соусом из маринованной сливы

паста альфредо с 3 видами грибов 500 г **575**

паста с брискетом 450 г **790**

и трюфельным сыром

паста со взорванной говядиной, 450 г **790**

2 видами томатов и моцареллой

паста с сыром моцарелла 300 г **490**

и оливковым маслом

СЛАДКОЕ

сочная бриошь с кремом 300 г **490**

пломбир и сорбетом из манго

баскский чизкейк 250 г **490**

джелато 50 г **50**

рекомендуем на десерт копчёные сливы, лимоны или портвейн

КОФЕ

эспрессо 85

американо 175

капучино 195

большой капучино 255

кон лече 195

латте / айс-латте 255

раф 265

флэт уайт 195

кахве 175

кахве маленький 135

кофе на растительном молоке + 45 р.

НАПИТКИ

чай 175

какао с зефирками 230

какао Эквадор 290

Монтаниаса (ноль сахара)

наш лимонад 180

лимонад в кувшине 330

вода с газом / без газа 100

сок в бутылке 195

вкусный тоник в банке 255

КОКТЕЙЛИ

глинтвейн 350

глинтвейн б/а 230

апероль шприц 590

ДРУГОЕ

пробковый сбор 300

разбитый бокал 650

ПИВО И СИДР

пожалуйста, смотрите на полке

ВИНО

мы постарались сделать так, чтобы цены на вино в баре были порой ниже, чем в магазинах. все ребята в зале – сомелье, они помогут с выбором вина