

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ / 150 ГР

Тонко нарезанное маринованное филе говядины. Подается с соусом песто, соево-бальзамической заправкой, сыром пармезан, рукколой и хрустящими чипсами

570₽



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ / 160 ГР.

490₽

Вырезка говядины, красный лук, каперсы, горчишно-соевая заправка

СТРОГАНИНА ИЗ ЛОСОСЯ / 180 ГР.

680₽

Тонкие ломтики из лосося с соусом песто, соево-бальзамической заправкой, лимоном, каперсами, микс салатом и хрустящими чипсами



МЯСНАЯ ПАЛИТРА 30 / 30 / 40 / 30 ГР.

560₽

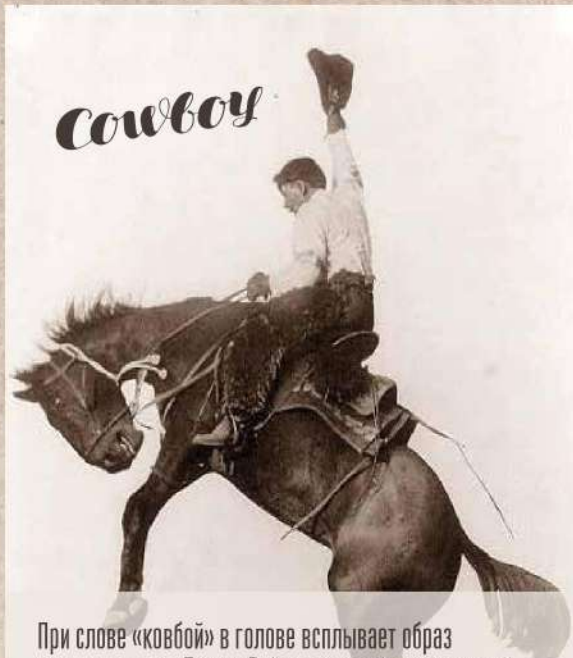
Ассорти итальянских колбас и прошутто крудо



ИТАЛЬЯНСКАЯ МАФИЯ В АМЕРИКЕ / 180 ГР.

480₽

Тонко нарезанное филе говядины с соусом
«вителло тоннато» и каперсами



При слове «ковбой» в голове всплывает образ мужественного Джона Вейна с сигарой во рту, парой кольтов и суровым взглядом, но на самом деле ковбой (англ. cowboy, от cow — «корова» и boy — «парень») — название, употреблявшееся на Диком Западе США по отношению к пастухам скота.

ЛОСОСЬ

520₽

«ШЕФ-ПОСОЛА» / 100 ГР.

Тонко нарезанные слайсы лосося по рецепту шеф-повара. Подается с долькой лимона



АССОРТИ СЫРОВ С ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ И МЁДОМ / 60 / 60 / 60 / 80 ГР.

710₽

Несколько видов изысканных сыров. Сервируются луковым конфитюром, медом и карамелизированными грецкими орехами



“

В американской истории был президент, который был ковбоем по профессии. Это Теодор Рузвельт. На заре своей карьеры, с 1883 по 1886 год, он работал ковбоем.

”

СОЛЕНЬЯ ТОЛСТУШКИ / 240 ГР.

360Р

Ассорти из маринованных томатов черри, соленых огурчиков, грузинской капусты, маринованного чеснока и моркови по-корейски собственного приготовления

ЮЖНАЯ КАРОЛИНА / 230 / 40 ГР.

350Р

Свежие томаты, хрустящий болгарский перец, редис, огурцы и зелень. подается на выбор: со сметаной или оливковым маслом



ЯНКИ В РОССИИ / 120 / 80 / 40 ГР.

320Р

Нежное филе атлантической селедочки. Подается с молодым отварным картофелем и маринованным красным луком

САЛАТЫ

КОББ / 190 ГР.

Салат из копченого филе цыпленка, перепелиных яиц, томатов черри, сыра и свежих огурцов. Подается с горчиной заправкой и зеленью

340Р



САЛАТ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

/ 170 ГР.

390Р

Микс салатных листьев, свежие огурцы, паприка, артишоки, вяленые томаты, мягкий сыр и кедровые орешки. Заправляется лимонно-оливковой заправкой и бальзамическим кремом

“

Эпоха ковбоев началась с 1865, когда нужно было согнать в угоны гигантские одичавшие стада быков, преимущественно на территории Техаса, и завершилась около двадцати лет спустя.



”



ТИХУАНА / 250 ГР.

650Р

Хрустящие листья салата, ароматная руккола, свежие огурчики, тигровые креветки, мини-осьминоги и гигантские мидии под соусом блю чиз. Заправляется соево-бальзамической заправкой



САЛАТ ГРУЗЧИКОВ

320Р

ИЗ ФОРТА «Т» / 200 ГР.

Салат из копченых колбасок, красной фасоли, соленых огурчиков и свежих овощей. Заправляется пикантным соусом из дижонской горчицы



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ / 170 ГР.

520Р

Сочные листья салата ромейн, заправленные соусом «цезарь», с креветками гриль, сыром пармезан и хрустящими сухариками

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / 170 ГР.

390Р

Сочные листья салата ромейн, заправленные соусом «цезарь», с кусочками копченого куриного филе, сыром пармезан и хрустящими сухариками



ЧЕРОКИ / 150 ГР.

380Р

Пикантный салат с говядиной, обжаренной с добавлением перца чили, корнишонами, свежими огурцами, сладким перцем и томатами черри. Подается с соево-бальзамической заправкой и семенами кунжута

ДОБЫЧА

540Р

ГРИЗЛИ / 200 ГР.

Хрустящие листья салата, завернутые в слайсы лосося «шеф-посола», вяленые томаты, слайсы молодого редиса и свежий огурец. Заправляется лимонно-оливковой заправкой



Гризли - это те же самые бурые медведи, отличаются они от своих сибирских родственников лишь только средой обитания. Эти медведи обитают исключительно в Аляске и Канаде, а также в некоторых штатах Америки. Откуда такое интересное название?

Grizzly в переводе с английского буквально означает «седой» или «серый».





Интересно, что ковбойская шляпа была изобретена Джоном Стетсоном (англ.) в 1860-х годах. До сих пор популярна на юго-западе США, на севере Мексики и в западных провинциях Канады.

ОЛИВЕР / 230 ГР.

380₽

Салат с ростбифом, молодыми овощами, в оригинальной подаче с пюре из свежего зеленого горошка



ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ

ЖАРКИЙ ТЕХАС / 260 ГР.

420₽

Теплый салат с обжаренной куриной грудкой, беконом, томатами черри и молодым картофелем в ароматных травах



АТЛАНТА / 200 ГР. 480₽

Салат с говяжьей вырезкой, хрустящими листьями салата, картофелем стоун, кенийской фасолью, томатами и сладким перцем. Заправляется соево-кунжутным соусом

горячие ЗАКУСКИ



**ГИГАНТСКИЕ МИДИИ
ПОД СОУСОМ «БЛЮ ЧИЗ» / 200 ГР.**

520Р



**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ
НА ГРИЛЕ / 9 ШТ.**

560Р

Тигровые креветки, маринованные в соево-чесночном соусе. Подаются на шпажках с пикантным соусом «дьябло»



ВОНТОНЫ «МОНТАНА» / 200 / 40 ГР. 420Р

Пельмени собственного приготовления из мяса молодых бычков Блэк Ангус.
На выбор: сметана, сливочное масло или уксус



ПЕРЛОТТО / 360 ГР.

320Р

Перлотто с белыми грибами

Ковбои занимались перегонять скот, но самое интересное начиналось, когда они возвращались с заработанными деньгами. Власти из городков по их маршруту нанимали бандитов для защиты населения от разгулявшихся ковбоев.



ЗАКУСКА ДЖЕКСОНА

/ 250 ГР.

Запеченный картофель с начинкой на ваш выбор:

- рыба, креветки и мини осьминожки
- маслята в сливках
- бекон, черри и сельдерей

320Р



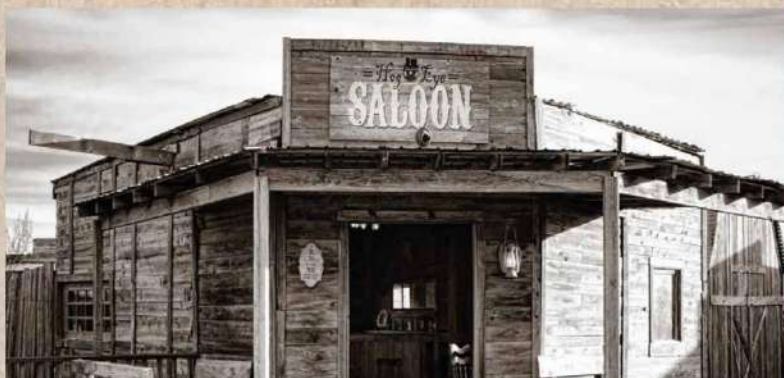
ВИГВАМ ОХОТНИКА / 145 ГР.

380Р

Обжаренное филе мраморной говядины или куриной грудки (на выбор гостя), выложенное на подушке из обжаренных цуккини, сладкого перца и вешенок в соево-бальзамической заправке с чесноком



СУШЫ



Салун (англ. Saloon) — традиционное название американских баров, существовавших в западной части страны во времена Дикого Запада. Среди посетителей салунов были ковбои, солдаты, разведчики-скауты, шахтёры, профессиональные игроки и бандиты.



ЧИЛИ КОН КАРНЕ / 350 ГР.

420₽

Классический суп по мексиканскому рецепту с говядиной, красной фасолью, кукурузой, томатами и запеченным перцем чили подается с кинзой, луком-пореем и сметаной.



ДАКОТА / 300 ГР.

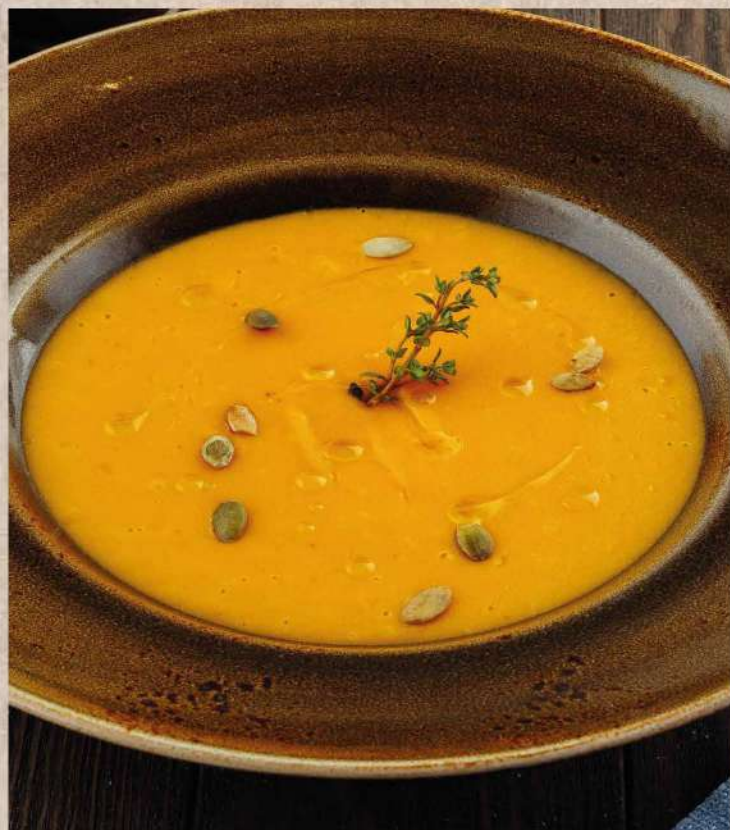
320₽

Ароматный куриный бульон с домашней лапшой и перепелиным яйцом



ТЫКВЕННЫЙ СУП-ПЮРЕ / 300 ГР. 360₽

Подается с тыквенными семечками и трюфельным маслом



НАХОДКА РЭЙЧЕЛ СПОУК / 300 ГР. 350₽

Ароматный суп из белых грибов с картофелем и молодой морковью. Подается с домашней сметаной и зеленью



СЛИВОЧНЫЙ СУП ИЗ ЛОСОСЯ СО ШПИНАТОМ И КРЕВЕТКАМИ / 300 ГР. 440₽



Рodeo (исп. Rodeo) — традиционный вид спорта исторически начавшийся среди мексиканских и американских ковбоев. Считается, что rodeo как открытое спортивное состязание впервые состоялось в тeхасском городе Пекос в 1883 году.

MONTANA STEAKS

ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

(200 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА)



ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ, МЫ МОЖЕМ ПОКАЗАТЬ ВАМ МЯСО, ИЗ КОТОРОГО БУДЕТ ПРИГОТОВЛЕН ВАШ СТЕЙК

РИБАЙ СТЕЙК

740₽

/ ЗА 100 ГР. СЫРОГО

Стейк из рёберной части говядины, подается с соусом на ваш выбор: перечный, горчичный, грибной, томатный с кинзой, острый с чили, рекомендуемая степень прожарки - medium



СТЕЙК

620₽

НЬЮ-ЙОРК

/ ЗА 100 ГР. СЫРОГО

Стейк из поясничной части говядины, подается с соусом на ваш выбор: перечный, горчичный, грибной, томатный с кинзой, острый с чили, рекомендуемая степень прожарки - medium rare



СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ

RARE

обжаренный снаружи, красный внутри, t° мяса=49°C

MEDIUM RARE

красно-розовый внутри, t° мяса=52°C

MEDIUM

средняя прожарка, розовый внутри, t° мяса=57°C

MEDIUM WELL

почти прожаренный, серо-розовый внутри, t° мяса=65°C

WELL DONE

максимально прожаренный, серый внутри, t° мяса=70°C

СТЕЙК

- это не просто поджаренный с двух сторон на открытом огне кусок мяса, а целая культура - от мастерства разделывания туши до особой атмосферы, создаваемой в процессе его приготовления.

АЛЬТЕРНАТИВА

ПРИВЫЧНОЙ КЛАССИКЕ

СТЕЙК АПАЧИ 1300Р / 300 ГР. СЫРОГО

Стейк из мраморной говядины, выдержанный в соусе «НР». →
Подается с мозговой косточкой и соусом на ваш выбор: томатным с кинзой или острым с чили

СТЕЙК МАЧЕТЕ 1280Р / 300 ГР. СЫРОГО

Мраморное мясо, подается нарезанным, сервируется слайсами жареного чеснока, лимона, острого перца, кукурузой гриль и соусом томатным с кинзой ↘



Названный так в честь brutального клинка обитателей Латинской Америки, этот широкий стейк приятно удивит искушенных мясоедов высокой степенью мраморности, а также ярким и интенсивным вкусом. Мы не раз замечали: те, кто впервые пробует Мачете, надолго становятся его верным поклонником.





ЧАК РОЛЛ / 250 ГР. СЫРОГО

980₽

Мраморное мясо плечевого отруба, подается с карпаччо из томатов и соусом на ваш выбор: томатным с кинзой или острым с чили



↑ БЕШЕНый ДЖОН ИЗ КОЛОРАДО 960₽ / 200 ГР. СЫРОГО

Филе говядины, выдержанное в чили-соусе с американским виски. Подается с перечным соусом, картофелем, запеченным томатом и луком



БИГ ПЕППЕР / 300 ГР. СЫРОГО

1300₽

Кусок говяжьего филе, под корочкой из перца крупного помола. Подается с печеными овощами и перечным соусом



ЧИЛИ СТЕЙК / 300 ГР. СЫРОГО ↗ 1300₽

Стейк из мраморной говядины, выдержанный в соусе «НР», сервируется обжаренным беконом, перцем чили, кукурузой-гриль и соусом томатным с кинзой



блюдо НА ДВОИХ

СВИНАЯ РУЛЬКА 1540Р С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ / 800 / 300 / 80 ГР.

Сочная свиная рулька маринованная с корнем сельдерея, лавровым листом и перцем пяти видов. Подается с квашеной капустой с зирой и картофелем



АССОРТИ ШАШЛЫЧКОВ 1200Р / 150 / 150 / 150 / 90 / 40 ГР.

← Шашлычки из говяжьей вырезки, свинины и курицы. Сервируются хрустящим салатом, маринованным луком, томатами черри. Подаются с соусами: дэмиглас и чили



БОЛЬШАЯ МЯСНАЯ ТАРЕЛКА / 160 / 160 / 220 / 220 / 40 / 40 ГР.

1700Р

Куриные крылышки, свиные ребрышки-гриль, острая мраморная говядина, красный лук-гриль, томаты черри, кукуруза-гриль, подается с соусами: перечным и острым чили

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



УИНДОМ ПИК / 400 / 40 ГР. 650Р

Половинка цыплёнка, маринованная в соусе барбекю. Запекается в печи до хрустящей корочки. Подаётся с яблочно-бальзамическим соусом и томатами черри



РАБОЧИЙ ТЕХАС

850Р

/ 200 / 200 / 40 ГР.

← Рубленая котлета из мраморной говядины с яйцом пашот и соусом томатным с кинзой. Подается с жареным картофелем и маринадами

“

Название «Техас» произошло от слова индейцев хасинаи «Tejas», что означает «союзники» или «друзья». В действительности девизом штата является слово «дружба». По иронии судьбы индейские племена, населяющие Техас, включая хасинаи, были полностью истреблены.

”

ЗВЕЗДА ШЕРИФА 650Р

/ 210 / 100 / 40 ГР.

Стейк из свиной шеи. Подается с молодым печеным картофелем, ананасом-гриль и яблочно-бальзамическим соусом





ПУТЬ КОВБОЯ / 180 / 150 / 65 ГР.

700Р

Бефстроганов из мраморной говядины в сливочном соусе с белыми грибами. Подается с картофельным пюре и маринадами

ПОДЖАРКА ЛЕСНИКА

850Р

ДЖЕЙСОНА / 370 / 100 ГР.

Ассорти из говядины, свинины и куриного филе, обжаренное с белыми грибами, луком, кедровыми орешками и ягодами клюквы. Подается с картофелем по-домашнему и микс салатом

РЫБНЫЕ БЛЮДА

АЛЯСКА / 140 / 100 ГР.

590Р

Треска, запеченная в пергаменте на подушке из припущенных овощей



НЬЮ МЕХИКО

880Р

/ 170 / 100 ГР.

Стейк из лосося с пюре из сельдерея

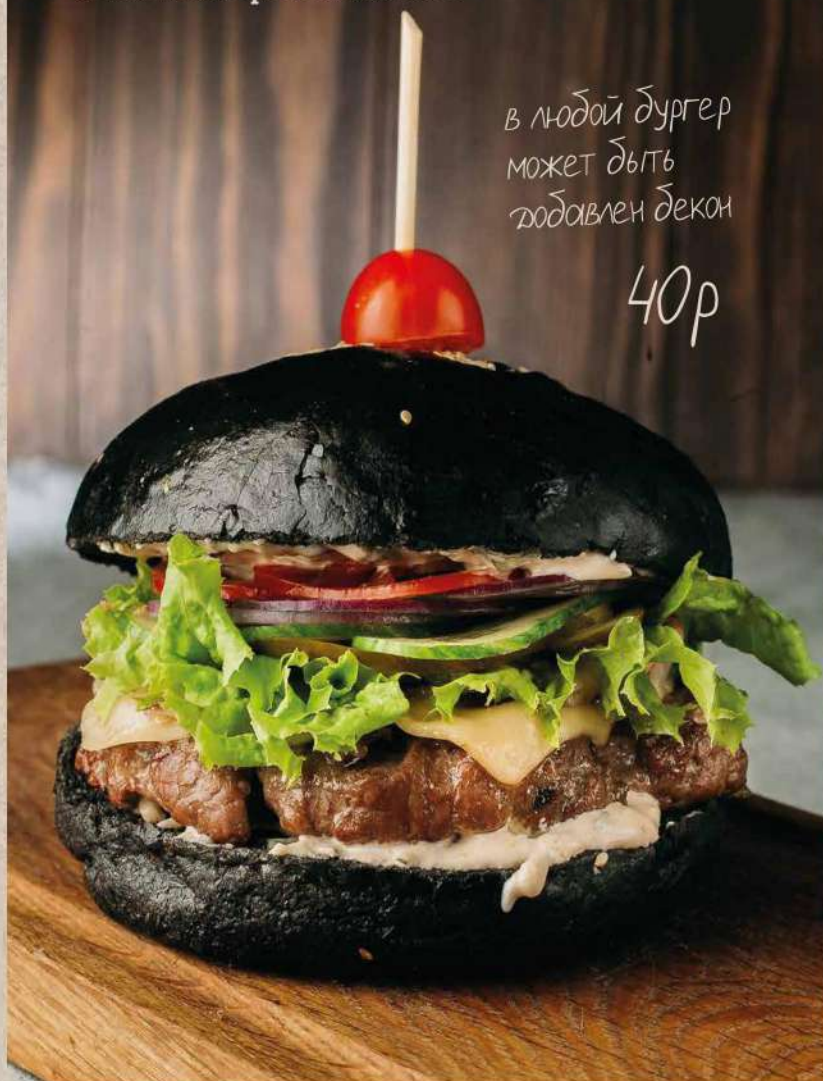
БУРГЕРЫ

ВЕСТЕРНБУРГЕР / 370 ГР. 560₽

Бургер по американской рецептуре с котлетой из мраморной говядины с соусом «вестерн». Булочка для бургера белая или черная. По вашему желанию в бургер может быть добавлен перец халапеньо

*в любой бургер
может быть
добавлен бекон*

40р



ЧИКЕНБУРГЕР / 370 ГР.

420₽

Бургер с котлетой из цыпленка с соусом «вестерн». Булочка для бургера белая или черная. По вашему желанию в бургер может быть добавлен перец халапеньо

БУРГЕР ГРИБНОЙ / 370 ГР. 540₽

Бургер с котлетой из мраморной говядины с жареными вешенками и соусом блю чиз. Булочка для бургера белая или черная. По вашему желанию в бургер может быть добавлен перец халапеньо



ФИШБУРГЕР / 350 ГР.

380₽

Бургер с филе из рыбы в панировке с соусом тартар. Булочка для бургера белая или черная. По вашему желанию в бургер может быть добавлен перец халапеньо



предложение К ШИВУ

БУФФАЛО ВИНГС / 360 / 40 ГР. 450₽

Куриные крылышки под соусом барбекю.
Подаются с острым соусом чили



Заработок ковбоя был невелик, а зимой многие ковбои были вынуждены работать на ранчо просто за еду и крышу над головой. Сравнительно большие деньги ковбои получали лишь за перегон скота. Значительную часть своих денег ковбой тратил на выпивку, причем самым популярным напитком среди ковбоев было пиво, а не виски, как это обычно показывается в вестернах.



НАГРАДА ФАРГО / 370 / 85 / 40 ГР.

750₽

Свинные ребра, маринованные в соусе барбекю.
Подаются с соусом томатным с кинзой и карпаччо из томатов под горчиочно-медовой заправкой



НОСТАЛЬГИЯ

350₽

ЭМИГРАНТА / 100 / 40 ГР.

Гренки с чесноком. Подаются с сырным соусом

ДЕСЕРТЫ

ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

/ 185 / 50 / 40 ГР.

Яблочный пирог. Подается с мороженым и сливочным кремом

350₽



ТРЮФЕЛИ РУЧНОЙ РАБОТЫ С ОРЕХАМИ / 20 ГР. 1ШТ

90₽

Горький шоколад, арахис, какао



ЧИЗКЕЙК «МОНТАНА» 370₽

/ 140 / 25 ГР.

Чизкейк из сливочного сыра. Подается с клубничным соусом

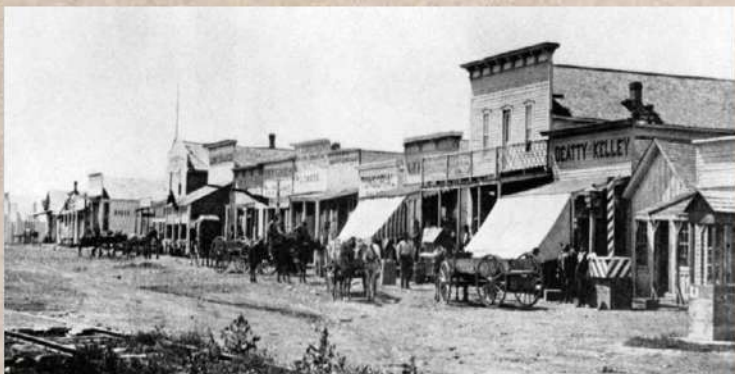




ТОРТ МОРКОВНЫЙ / 150 ГР.

320Р

Традиционный американский десерт

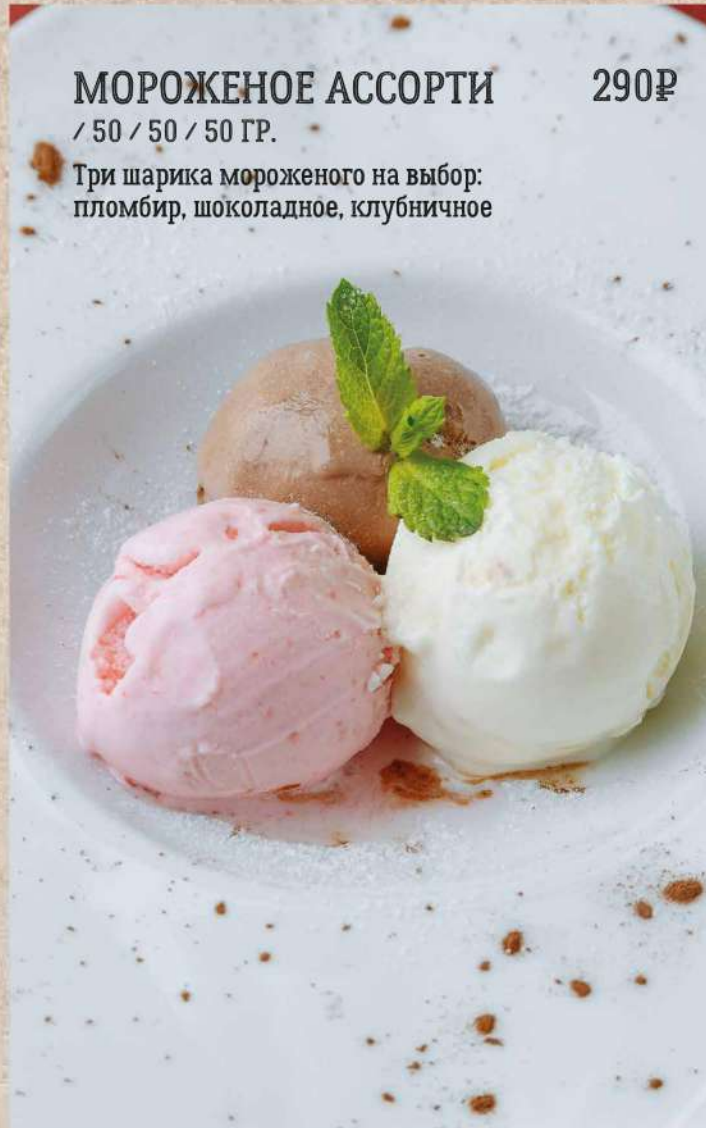


МОРОЖЕНОЕ АССОРТИ

290Р

/ 50 / 50 / 50 ГР.

Три шарика мороженого на выбор:
пломбир, шоколадное, клубничное



КЛУБНИЧНЫЙ СУП С ТЕКИЛОЙ И ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО

350Р

/ 200 / 50 / 10 ГР.

Пюре из сочной клубники, проблендированной с сахарным сиропом и добавлением текилы. Подается с шариком ванильного мороженого. Возможна подача без текилы.

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МАСЛОМ / 150 ГР.	220Р
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ «АЙДАХО» / 150 ГР.	220Р
КАРТОФЕЛЬ ФРИ / 150 ГР.	220Р
ОВОЩИ-ГРИЛЬ / 180 ГР.	350Р
РИС ЦИТРУСОВЫЙ / 150 ГР.	220Р
МОЛОДЫЕ ОВОЩИ / 150 ГР.	220Р



ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА / 140 / 20 ГР.

Подается с ароматным маслом

130Р



СОУСЫ

ДЕМИГЛАС / 40Г.
ПЕРЕЧНЫЙ / 40Г.
ОСТРЫЙ С ЧИЛИ / 40Г.
ТОМАТНЫЙ С КИНЗОЙ / 40Г.
ГРИБНОЙ / 40Г.
ГОРЧИЧНЫЙ / 40Г.
КЕТЧУП / 40Г.
ТАРТАР / 40Г.
СЫРНЫЙ / 40Г.

80Р



МЕНЮ МОЛОДОГО КОВБОЯ



ЛАКОМСТВО ЛИСЫ АЛИСЫ 250Р

Шашлычки из куриного филе с картофельным пюре и кетчупом



САЛАТ КОУЛ СЛОУ ДЛЯ МОЛОДОГО КАВБОЯ 180Р

Капуста б/кочанная, свежий огурчик, зеленое яблоко. Заправляется сметаной и грецким орехом



ЛАКОМСТВО КОТА БАЗИЛИО 450Р

Шашлычки из филе лосося с картофельным пюре и кетчупом



ПОБЕГ ИЗ КУРЯТНИКА 180Р

Куриный бульон с молодой морковочкой, домашней вермишелькой и фрикадельками



МАКАРОШКИ ПИНОККИО 220Р

Макарошки с сыром и сливочным маслом



АВТОСТОПОМ ПО ТЕХАСУ 240Р

Куриные фрикадельки с макаронами и кетчупом

ПРИВЕТ ИЗ НЬЮ-ЙОРКА 250Р

Куриная котлетка с картофелем фри и кетчупом

