



ЗАВТРАКИ

КАШИ

Пшённая каша с печёной тыквой и заварным кремом	490
Овсяная каша со свежими ягодами, медовой пеной и лепестками миндаля	490
Рисовая каша с вишнёвым компоте и шоколадной землёй	390
Зелёная греча с крабом, песто и яйцом пашот	980
Полба с брискетом и пармезаном	750
Копчёная перловка с кремом из пармезана и яйцом пашот	490

ТВОРОГ И СЫРНИКИ

Фермерский творог со свежими ягодами, гранолой и медовой пеной	450
Фермерский творог со свежими ягодами и заварным кремом	450
Сырники с лаймовой сметаной, вишнёвым компоте и шоколадной землёй	550

КРУАССАНЫ И БУТЕРБРОДЫ

Круассан	320
Круассан с огуречным тартаром, лососем и сливочным кремом	790
Круассан с вишнёвым компоте и сливочным кремом	590
Круассан с клубникой, голубикой и лаймовой сметаной	560
Горячий бутерброд с пастроми	590
Бутерброд с докторской колбасой и сыром	520
Бриошь с фермерским маслом	250

подаются с игристым и доступны в течение дня

ОМЛЕТ, СКРЕМБЛ И ЯИЧНИЦА

Французский омлет с лососем, сливочным кремом и авокадо	1260
Омлет с крабом, авокадо, страчателлой и голландским соусом	1390
Омлет с щёчками, соусом крем-чиз и карамелизированным луком	770
Шакшука из Хоспера	670
Яичница, омлет или скрембл из двух яиц	350

ДОБАВЬТЕ ТОППИНГИ:

бекон-250	печёный томат-200	краб-550
брискет-250		щучья икра-500
пастроми-200	вишнёвое компоте/мёд	форель-350
пармезан-200	/сгущёнка-150	красная икра-500
авокадо-250		фермерское масло-80

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

Скрембл, фасоль, колбаска, бекон, кукуруза, картофель фри, коул-слоу	1120
--	------

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ

Вафля с лососем и тартаром из свежего огурца	940
Вафля с яйцом пашот, беконом, печёным томатом и сливочным соусом	750
Вафля с фаршем из мраморной говядины, соусом горгонзола и брусничным джемом	950
Вафля с крабом, яйцом пашот, голландским соусом и шпинатом	1120

🔥 – ГОТОВИМ НА ОГНЕ



ЗАКУСКИ

Копчёная диафрагма под соусом тоннато	690
Карпаччо из мраморной говядины с трюфельным маслом и пармезаном	1220
Севиче из мраморной говядины с пак-чой	930
Тартар из мраморной говядины	1150
Тартар из стриплойна в азиатском стиле	920
Тартар из оленины с клубникой и козьим сыром	980
Буратта с вареньем из томатов	650
Тако чили кон карне с фаршем из мраморной говядины, красной фасоли и овощного соуса	850
Пате из куриной печени	480
Запечённый костный мозг	750
Ассорти сыров и антипасты: Грана Падано, Пекорино Романо, Горгонзола, Брезаола Dry Age, маслины, артишоки, вяленые томаты	2330
Мясная тарелка: ростбиф, говяжий язык, пастроми, брискет	2460
ЗАКУСКИ К ПИВУ И ВИНУ	
Ассорти джерок из скёрт стейка и цыплёнка, 100г	870
Оливки Белла ди Чериньола, 50г	350
Брезаола Dry Age, 100г	680
Артишоки, 100г	790
САЛАТЫ	
Большой зелёный салат с авокадо	650
Томаты с ялтинским луком	650
Оливье с копчёным языком добавьте к блюду: краб с соусом голландез - 550	720
Салат с пастроми и трюфельной сметаной	720
Салат с утиной грудкой, страчателлой и облепиховым соусом	780
Тёплый салат с брискетом	720
Салат с куриной печенью и гранатовой эспумой	630
Салат с говядиной, медовой заправкой и песто из вяленых томатов	1180
Листья салата ромейн в сырном соусе с филе индейки	720
СУПЫ	
Холодный борщ	450
Холодный борщ с докторской колбасой	550
Холодный борщ с пастроми	700
Холодный борщ с ростбифом	900
Борщ с уткой со смальцем на хлебе и хреновой	780
Щи из щавеля с яйцом пашот и страчателлой	750
Фабада с чоризо	620

СТЕЙКИ ИЗ ХОСПЕРА

Готовим стейки на углях в испанской печи Josper, благодаря чему наши стейки имеют тонкую румяную корочку и непревзойдённый аромат с характерным дымком.

Уделяем внимание особенностям кормления, условиям содержания и возрасту животного, потому что именно эти факторы влияют на мраморность мяса.

Для ценителей особого качества у нас есть камера сухого вызревания, в которой говядина выдерживается от 14 до 120 дней при низкой температуре и влажности от 70% до 85%, благодаря чему мясо теряет излишнюю влагу и приобретает более интенсивный вкус и ореховый аромат.

Выбор степени прожарки зависит от ваших личных предпочтений, но чтобы по-настоящему насладиться и оценить вкус и сочность мяса, мы рекомендуем прожарку Medium

Prime Foods — официальный дистрибьютор мраморной говядины Primebeef.

	мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	за 100г		мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	за 100г
 Стейк Вагю японская говядина высшей категории мраморности A5 * Можем подать на камне у вашего стола или в золоте	10	9	10	9850	Стейк Филе-миньон Wet Age 10 дней созревания из мраморной говядины Black Angus Prime	8	7	10	1950
Стейк Тибон Dry Age 60 дней созревания из мраморной говядины Black Angus Prime	7	9	6	1480	Стейк Рибай Dry Age 30 дней созревания из мраморной говядины Black Angus Prime	8	8	7	1870
Стейк Портерхаус Dry Age 60 дней созревания из мраморной говядины Black Angus Prime	7	9	6	1580	Стейк Рибай из мраморной говядины Black Angus Prime * Можем подать в золоте	8	7	8	1580
Стейк Томагавк Dry Age 60 дней созревания из мраморной говядины Black Angus Prime * Можем подать в золоте	8	9	7	1860	Стейк Нью-Йорк Dry Age 30 дней созревания из мраморной говядины Black Angus Prime	8	8	7	1450
 Стейк Томагавк Wet Age из мраморной говядины Black Angus Prime * Можем фламбировать у вашего стола / подать в золоте	8	9	8	1790	 Стейк Нью-Йорк травяного откорма	6	7	7	850
					Стейк/медальоны Филе-миньон из мраморной говядины Black Angus Prime	8	7	9	1850

ШОУ-ПОДАЧА СТЕЙКОВ
от бренд-шефа True Meat и True Crab
Антония Богданова



 — ШОУ-ПОДАЧА СТЕЙКОВ  — ТРАВЯНОЙ ОТКОРМ

МЯСО ИЗ ХОСПЕРА

Шашлык из мраморной говядины Black Angus Prime, 100г * Предзаказ за 2 часа	1850
Каре ягнёнка, 100г	1430
Филе оленя, 100г	1380
Рубленый бифштекс	950
Колбаски из мраморной говядины, 100г	630
Шашлык из индейки	980
Люля из индейки с соусом Ромеско	890
томат - 100 чеддер - 200 яйцо - 100 салат - 150 пармезан - 200 маринованный лук - 100	
ОВОЩИ ИЗ ХОСПЕРА	
Болгарский перец, цукини, баклажан, томат, кукуруза	850
Батат с ореховым соусом	550
Кукуруза	350

БУРГЕРЫ

Бургер из мраморной говядины	1270
Бургер из мраморной говядины с сыром горгонзола и брусничным джемом	1290
Бургер из мраморной говядины с арахисовой пастой и джемом из бекона	1290
Бургер из мраморной говядины с четырьмя сырами, томатным джемом и соусом песто	1350
Бургер с цыплёнком с соусом карри и овощами	830

 — ГОТОВИМ НА ОГНЕ

Просим вас сообщить нам до принятия заказа о наличии пищевой аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.

ГОРЯЧЕЕ

Бефстроганов из мраморной вырезки с пюре из жённого картофеля с битыми огурцами	2250
 Рубленый бифштекс из мраморной говядины с яйцом пашот на подушке из картофеля пай	1130
 Рубленый бифштекс из мраморной говядины с домашней аджикой, малосольными огурцами и пюре	1260
Котлета на Киевской из мраморной говядины с пюре из сельдерея	1960
Кролик в сливочно-сметанном соусе с птицимом	1150
Утка конфи с булгуром и вялеными томатами	1120
Паста с говяжьими хвостами	880
Говяжьи щёки с щучьей икрой и пюре из батата	1270
Пельмени из мраморной говядины	760
Паста с уткой в соусе Хойсин	960
Шницель из мраморной говядины	950
Шаверма с вырезкой из мраморной говядины	1860
ГАРНИРЫ И СОУСЫ	
Трюфельный картофель фри	360
Молодой картофель	350
Копчёное пюре	350
Полкило овощей и трав	860
Сырный соус	250
Трюфельный соус	250
Перечный соус	200

ХЛЕБ

Хлебная корзина с ароматным маслом	380
Хлебная корзина с ароматным маслом 1/2	190

ДЕСЕРТЫ

Мусс из стуженного молока с малиной	680
Ромовая баба с лаймовым заварным кремом	680
Баскский чизкейк с солёной карамелью и голубикой	580
Наполеон с вишнёвым компоте и шоколадной землёй	580
Шарик мороженого	190

ДЕЛОВЫЕ ОБЕДЫ

салат/суп/горячее/напиток
ПН-ПТ 12:00-16:00

730/850