

JERKY | ВЯЛЕНОЕ МЯСО

BEEF JERKY ВЯЛЕНАЯ ГОВЯДИНА	350	PORK BITES ВЯЛЕНАЯ СВИНИНА	350
Мы используем только отборную говядину и будем повторять это снова и снова, так что наберитесь терпения. Мясо натираем смесью острых специй и соли, затем подвергаем медленному вялению. В результате получаются плотные ломтики с насыщенным вкусом, которые идеально сочетаются с любым пенящимся напитком			

FOR TEAMS | КОМПАНИЯМ

GRAND MIX PLATE БОЛЬШАЯ ТАРЕЛКА ЗАКУСОК	2300
Собрали всё, за что любят в Meat Crew: куриные крылья, свиные рёбра и тако на выбор. Рядом — хрустящий картофель фри, начос из тортильи, маринованный лук и халапеньо, а так же два вида соуса	

GRAND PLATE OF BEER SNACKS БОЛЬШАЯ ПИВНАЯ ТАРЕЛКА	2300
Куриные крылья, колбаски, сырные и мясные шарики, острые начос, картофель фри, соус блю чиз и кетчуп	

TACO SET CET TAKO	1450
Сет тако с курицей, свининой и говядиной	

SOUP | СУП

CHILI CON CARNE ПОХЛЕБКА ЧИЛИ КОН КАРНЕ	550
Пряная густая похлебка со свининой, фасолью и хрустящим нутом, подается со сметаной	

SMOKED CHICKEN SOUP КУРИНЫЙ СУП	450
Это один из самых домашних супов в меню. Наш шеф готовит его на основе куриных бедрышек, томя мясо с фасолью и кукурузой, так бульон получается густым и насыщенным	

SAUCES | СОУСЫ

CHEESY СЫРНЫЙ	150	HONEY MUSTARD МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ	150
BLUE CHEESE БЛЮЧИЗ	150	BBQ БАРБЕКЮ	150
PEPPER ПЕРЕЧНЫЙ	150	SMOKED ORANGE КОПЧЕНЫЙ АПЕЛЬСИН	150
SPICY CHERRY ПРЯНАЯ ВИШНЯ	150	KETCHUP КЕТЧУП	120
CURRY КАРРИ	120	TAR-TAR ТАП-ТАП	150



ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАШЕЙ СИСТЕМЕ ЛОЯЛЬНОСТИ

SIDES | ГАРНИРЫ

FRENCH FRIES КАРТОФЕЛЬ ФРИ	280	SWEET POTATO FRIES БАТАТ ФРИ	390
Классика, которая никогда не надоедает: золотистые ломтики картофеля с морской солью, обжаренные до идеальной хрустящей корочки			

TEXAS POTATO КАРТОФЕЛЬ ПО-ТЕХАССКИ	250	NACHOS WITH GREEN SAUSE НАЧОС С СОУСОМ ГРИН	300
Хрустящие слайсы картофеля с техасскими специями, сырным миксом и жареным луком фри			

PICKLES МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ	200	CRISPI JALAPENO КРИСПИ ХАЛАПЕНЬО	150
Маринованные огурцы с красным луком			

CRISPY ZUCCHINI ХРУСТЯЩИЕ КАБАЧКИ	350	CRISPY CHALAPENO КРИСПИ ХАЛАПЕНЬО	NEW
Обжариваем свежие кабачки и подаём с соусом сладкий чили, чтобы разогреть аппетит перед основным блюдом		Хрустящие слайсы халапеньо	

БУДНИ С 12:00 ДО 17:00

COMBO & LUNCH | КОМБО-ОБЕДЫ С СУПОМ НА ВЫБОР

COMBO WITH BBQ PORK RIBS КОМБО С РЕБРАМИ	590	COMBO WITH SMASH BURGER КОМБО СМЭШ БУРГЕР	590
Свинные ребра BBQ + картофель фри или картофель черри + салат коул слоу + американо или лимонад			

COMBO BRISKET КОМБО БРИСКЕТ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ТЕХАССКИ	590	COMBO BURRITO WITH PULLED PORK OR BEEF КОМБО БУРРИТО СО СВИНИНОЙ ИЛИ ГОВЯДИНОЙ	590
Брискет + картофель по-техасски + салат коул слоу + американо или лимонад			
Буррито с рваной свининой или говядиной + картофель фри или картофель черри + салат коул слоу + американо или лимонад			

COMBO CHEESEBURGER КОМБО ЧИЗБУРГЕР	590	COMBO SAUSAGE КОМБО С КОЛБАСКОЙ	590
Чизбургер + картофель фри или картофель черри + салат коул слоу + американо или лимонад			
Колбаска + картофель фри или картофель черри + салат коул слоу + американо или лимонад			

YOUR CHOICE OF SOUP СУП НА ВЫБОР	150	+ салат коул слоу + американо или лимонад
Чили Кон Карне/ Куриный		

WINE TO CHOOSE ВИНО НА ВЫБОР	150		MEATCREW.RU
Белое сухое/ Красное сухое			

HOT SNACKS | ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

BBQ PULLED PORK TACOS
ТАКО С РВАННОЙ СВИНИНОЙ

480

NEW

BBQ CHICKEN TACOS
ТАКО С КУРИЦЕЙ

450

Рваная свинина долго томится, чтобы стать мягкой и ароматной, а потом мы собираем её в тортильи с кремовым соусом из авокадо, халапеньо и миксом сыров

PULLED BEEF NACHOS
НАЧОС С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ

650

NEW

CRISPY RIBS
КРИСПИ РЕБРА

560

Начос из обжаренной тортильи с авторскими специями, соусом сальса, рваной говядиной, луком фри, капустным миксом, табаско и сырным соусом

CHICKEN WINGS
IN ORANGE SAUSE
КРЫЛЬЯ В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ

750

NEW

Нежные куриные крылья в фирменном апельсиновом соусе

PULLED PORK BBQ PLATE
ТИ-ПУ С РВАННОЙ СВИНИНОЙ

480

PULLED BEEF BBQ PLATE
ТИ-ПУ С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ

650

Тёплый салат с рваной свининой, медленно коптившейся в смокере и вобравшей ароматы специй и дыма, раскрывает все грани вкуса. Подаём с обжаренным картофелем, коул слоу, маринованными огурцами, луком фри, сырным и BBQ соусами, украшаем свежей кинзой и тёртым сыром

✂ Добавьте криспи халапеньо, двойной сыр, двойное мясо

✂ Добавьте криспи халапеньо, двойной сыр, двойное мясо

SALADS | САЛАТЫ

VEGETABLE SALAD
WITH SHEEP CHEESE
ОВОЩИ И БРЫНЗА

580

BRISKET SALAD
САЛАТ С БРИСКЕТОМ

680

Наш шеф собрал в тарелке всё самое простое и свежее: хрустящие овощи, лёгкий микс зелени и нежнейший, свежий сыр

По рейтингу гостей этот салат уже достоин звезды Мишлен! Всё началось с любви нашего шефа к копчению, он приготовил для нас овощи холодного копчения, добавил свежий салатный микс, нежнейший brisket, фирменный соус копчёный апельсин и щедрую стружку пармезана

SMOKED DUCK SALAD
САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ

680

COLE SLAW SALAD
КОУЛ СЛОУ

250

Свежий салатный микс мы дополняем сочной копчёной уткой, добавляем сладкий болгарский перец, тонкие слайсы редиса и спелые томаты. Лёгкость овощей и насыщенность мяса соединяются в заправке Cгew, а финальный акцент — наш фирменный соус карри

Коул Слоу мы готовим по классическому рецепту: микс капуст и фирменная заправка. Но секрет — в особом соусе и пропорциях, которые делают вкус нежным, но выразительным

BURGERS | БУРГЕРЫ

SMASH BURGER
СМЭШ БУРГЕР

290

NEW

DORBLU BURGER
БУРГЕР ДОРБЛЮ

490

Бургер с фаршем из мраморной говядины и сыром чеддер

Бургер с котлетой из мраморной говядины, маринованными огурцами, красным луком и соусом дорблю

SMASH BURGER #2
СМЭШ БУРГЕР #2

490

NEW

PORK RIB BURGER
CREW БУРГЕР С РЕБЕРНЫМ МЯСОМ

650

Двойной бургер с фаршем из мраморной говядины и сыром чеддер

История этого бургера начинается с рёбер, которые мы томим в смокере, затем аккуратно отделяем мясо, создавая сочную начинку. К нежному мясу добавляем пикантный BBQ соус, ароматный микс сыров и хрустящие маринованные огурчики

SMASH BURGER #3
СМЭШ БУРГЕР #3

690

PULLED PORK BURGER
ТЕХАССКИЙ С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ

750

Тройной бургер с фаршем из мраморной говядины и сыром чеддер

Бургер с рваной говядиной, сыром чеддер, карамелизированным луком и соусом BBQ

CHEESEBURGER
WITH MARBLED BEEF
ЧИЗБУРГЕР
С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

550

CHEF CREW BURGER
WITH MARBLED BEEF
ШЕФ КРЮ БУРГЕР
С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

690

Чизбургер с котлетой из мраморной говядины, сыром чеддер, соусами блючиз и сырный

Бургер с котлетой из мраморной говядины, маринованными огурцами, миксом сыров и соусом BBQ

SMOKER | СМОКЕР

CREW PORK RIBS
СВИННЫЕ РЕБРА CREW

780

NEW

SMOKED DUCK BREAST
УТИНАЯ ГРУДКА

890

Томим мы эти ребра не менее шести часов, а затем подаём их Вам с маринованным красным луком и салатом коул слоу. Ежедневный выбор наших гостей, которые Вы встретите в любом из наших заведений

Есть блюда, в которых чувствуется особая деликатность. Наш питмастер бережно коптит утиную грудку, сохраняя её мягкость и насыщая ароматом дыма. На стол она подаётся с миксом салатов, свежими помидорами и соусом пряная вишня

BRISKET
БРИСКЕТ CREW

1600

NEW

BEEF STEAK WITH EGG
БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

490

Каждый день наш шеф выбирается на мясной рынок и выбирает лучшую мраморную грудинку, для того чтобы ночью питмастер ресторана затомил её в смокере. Утром вы смогли забрать её в нашей лавке или насладиться в компании друзей у нас в ресторане. Подаётся с салатом коул слоу, маринованным луком и соусом копчёный апельсин

Бифштекс из мраморной говядины с яйцом и миксом салатов

SAUSAGE
КОЛБАСКА CREW

690

BBQ PORK RIBS
СВИННЫЕ РЕБРА BBQ

490

Это основа ремесла и душа смокера — мы выбираем сочную свинину, говядину и тщательно подбираем специи. Каждая колбаска томится в дыму до золотистой корочки и подаётся с салатом коул слоу и фирменным соусом

Мы медленно томим мясо в дыму пока оно не станет очень нежным. Подаем ребра с маринованным луком и свежим салатом коул слоу

BEEF CHEEKS
ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

1200

Мясо медленно томится в смокере до идеальной текстуры — нежное внутри, с дымной корочкой снаружи. Подаём с воздушным пюре и маринованным красным луком, которые подчёркивают глубину вкуса



ГОТОВИМ В СМОКЕРЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ
LOW&SLOW ПОДРОБНОСТИ ОТ ШЕФА ТУТ