

Завтраки

подаем с 10:00 до 14:00

Яйца

Английский завтрак глазунья из 2 яиц, колбаски, бекон, томаты, шампиньоны, красная фасоль, тосты	720
Омлет с крабом и сливочным сыром	650
Торнадо омлет с беконом с томатами черри, шпинатом, бейби картофелем и сметаной	450
Глазунья	180
Скрэмбл	220

Каши

Рисовая каша с сезонными фруктами на молоке/воде/кокосовом молоке	380
Овсяная каша с бананом и карамелью на молоке/воде/овсяном молоке	380

*Cava
& Cocktail*

Бокал Cava Brut Castelfino Jaume Serra	380
Sandy – классика американский бранчей в сочетании светлого лагера с лимонадом и лаймом	320
Yellow kir royal – твист на всем известный kir royal с сиропом дыня и ликером apricot brandy	470

Мясо

Фирменный завтрак Мясника с пиканьей, сальсой, глазуньей и хлебом	990
Клуб сэндвич с ветчиной, сыром Моцарелла и спелыми томатами	380

Сладкое

Сырники со сметаной клубничкой и голубикой	520
---	-----

ТОППИНГИ

Томаты черри.....	100
Красная фасоль.....	90
Зеленый горошек.....	80
Тосты.....	90
Шампиньоны.....	100
Колбаски.....	350
Бекон.....	170



Стейки

Сухое вызревание

Незачищенные отруба вызревают в специальной камере, которая не имеет доступ к кислороду с температурой от 0 до +2С при влажности 80%. В процессе вызревания мясо теряет до 40% общей массы за счет испарения влаги, а корка, которая образовывается, полностью его защищает. Готовое мясо имеет концентрированный мясной вкус с ореховым оттенком.

	100г
Тибон.....	950
Клаб.....	850
Рибай.....	1500
Томагавк.....	900


Премиальные

Сочные и мягкие стейки, отрубаются из незадействованных при движении частей быков. Данная особенность придает мясу особую мягкость и мраморность. Для приготовления премиальных стейков подходят только 10% туши говядины.

Филе миньон 220г.....	2900
Рибай 300г.....	3400
Стриплойн 300г.....	2600

Альтернативные

Яркие и насыщенные стейки, вызреваемые из наиболее задействованных быками при движении частей.

	220г
Фланк.....	1300
Денвер.....	1400
Пиканья.....	1100
 Стейк Мясника.....	1450

Бургеры

Бургер много сыра
с котлетой из мраморной говядины, с двумя видами сыра чеддер и гауда, маринованным огурчиком, спелыми томатами, луком и хрустящим салатом айсберг, с медово-горчичной заправкой

720

Бургер Пеппер
сочный бургер со стейком пиканья

750

Бургер мясника
с двойной котлетой из мраморной говядины, сыром чеддер, жареным луком и фирменным соусом


870


Бургер Пулед Порк с коул слоу
бургер с копченой рваной свининой, коул слоу и соусом BBQ

690

Все бургеры подаются с картофелем фри и соусом на выбор

Салаты

 Дачный салат с оливковым маслом / со сметаной 450

 Зеленый салат с авокадо 650

Теплый салат с говядиной и картофелем в немецком стиле 680

Салат с ростбифом из говяжьей вырезки с вустерским соусом и пармезаном 680

Цезарь
—С курицей 560
—С креветками 660

Супы

Борщ с томленой говядиной салом, зеленым луком и бородинским хлебом 580

Подкопченная уха из трех видов рыбы 680

Соусы.....130

Ремесленный хлеб.....290

Перечный/барбекю/чимичурри/грибной/сырный/ медово горчичный/ тартар/наршараб/ томатный

Закуски

Узбекские томаты с ялтинским луком с каперсами, оливковым маслом и тыквенными семечками	750
Карпаччо из мраморной говядины с трюфельным маслом, кедровыми орешками, пармезаном и рукколой	800
Паштет из печени индейки с вареньем из лесных ягод, фундуком и свежим хлебом	450
Брускетта мясника с муссом из вяленых томатов, ростбифом, маринованным луком и сальсой	590
Форшмак из тихоокеанской сельди с зеленым яблоком и укропным майо	400
Ассорти домашних солений маринованные огурцы и помидоры, квашеная капуста с луком	520
Сало ассорти нарезка с бородинским хлебом, луком, чесноком, хреном и горчицей	490
Подкопченный Тартар из мраморной говядины	820
Буратта с томатами	690
Антипаста парма, брезаола, бастурма	990
Сырная тарелка	550
Оливки, маслины, вяленые томаты	550

Гарниры


Овощи на гриле	320
Картофель фри	220
Шампиньоны на углях	270
Картофельное пюре с маслом / с вялеными томатами / с чесноком и зеленью	260
Кукуруза на гриле с чесночным маслом	270
Жареный картофель с сезонными грибами луком и зеленью	290

Если у вас есть аллергия на какой-нибудь ингредиент, используемый на нашей кухне или баре, пожалуйста, уведомите об этом сотрудника ресторана


Горячее

Бефстроганов из говядины с картофельным пюре, сезонными грибами, луком фри и бочковыми огурчиками	950
 Томленая шея ягненка в печи с пюре, вешенками и брусничным соусом	1200
 Стейк из дикой семги на огне	1500
 Паста с мраморной говядиной и свежими томатами	900
 Свиная корейка на гриле с печеными овощами	690
Свинные ребра барбекю подаются с луком фри	790
Колбаски из говядины на гриле с тушеной капустой	720
Колбаски из курицы на гриле с тушеной капустой	720
Техасский brisket 8-12 часов горячего копчения, подается с коул слоу, маринованными огурцами, халапеньо и маринованным луком	1500
Пельмени ручной лепки с маслом, сметаной и зеленью	550
Щучьи котлеты с картофельным пюре и соусом тартар	600
Биштекс из межреберного мяса с дачным салатом	990
Дорадо на гриле	1200

На компанию

Шатобриан 400г с перченым соусом и чимичурри стейк с шеф подачей у стола	4000
 Бразильское чурраско 500г с картофелем фри и кукурузой на гриле с шеф подачей у стола	3500

Десерты

Баскский чизкейк с вареньем и взбитыми сливками	490
 Тарт с сезонными ягодами	700
Тирамису	460
Меренговый рулет	680