



ЗАВТРАКИ

КАШИ

• Альтернативное молоко - 120	
• Добавьте круассан - 220	
Пшённая каша с печёной тыквой и заварным кремом	490
Овсяная каша со свежими ягодами, медовой пеной и лепестками миндаля	490
Зелёная греча с муссом из баклажанов, авокадо и яйцом пашот	530
• Добавьте брискет - 350	
Копчёная перловка с кремом из пармезана и яйцом пашот	490
• Добавьте бекон - 250	

ТВОРОГ И СЫРНИКИ

Фермерский творог со свежими ягодами	450
• Добавьте гранолу - 100	
НIT Сырники с лаймовой сметаной, вишнёвым компоте и шоколадной землёй	560

NEW Смэш-бургер (котлета из мраморной говядины, карамелизированный лук, томат, маринованный огурец, халапеньо, бекон, сыр чеддер) картофель фри, салат	1250
NEW Кружка куриного бульона	390
• Добавьте пирожок с капустой - 110, с картофелем и грибами - 130, с оленем - 160	
NEW Овощной боул с булгуром, яйцом пашот и свежим салатом	510

КРУАССАНЫ И НЕ ТОЛЬКО

NEW Классический круассан со скремблом из двух яиц, соусом и беконом	590
NEW Мини-круассан с фермерским маслом	220
NEW Круассан с форелью и яйцом Бенедикт	790
Бутерброд с докторской колбасой и сыром	580
NEW Авокадо-тост	610
• Добавьте форель - 460, яйцо пашот - 60, вяленые томаты - 180	

ФИРМЕННЫЕ ЗАВТРАКИ

NEW Датский завтрак: яйцо, ветчина сыр, тартин, огурец, варенье, масло	950
НIT Английский завтрак: скрембл/омлет /яичница, фасоль, колбаска, бекон, кукуруза, картофель фри, коул-слоу	1200
NEW Завтрак со стейком	990
NEW Французский завтрак с форелью и авокадо	1270

ОМЛЕТ, СКРЕМБЛ И ЯИЧНИЦА

Омлет с белыми грибами с трюфельным маслом	830
Омлет с щёчками, соусом горгонзола и карамелизированным луком	790
Яичница, омлет или скрембл из двух яиц	350
• Добавьте топпинги	

Топпинги:

брискет - 350	вяленые томаты - 180
бекон - 250	фермерское масло - 80
форель слабой соли - 460	вишнёвое компоте - 150
пармезан - 200	мёд - 150
яйцо пашот - 60	сгущёнка - 150
авокадо - 250	

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ

Вафля с форелью и тартаром из свежего огурца	950
НIT Вафля с яйцом пашот, беконом, печёным томатом и сливочным соусом	770
Вафля с фаршем из мраморной говядины, соусом горгонзола и брусничным джемом	960



ЗАКУСКИ

	Копчёная диафрагма под соусом тоннато	690
	Карпаччо из мраморной говядины с гуакамоле	1350
NEW	Тартар из лопатки в мексиканском стиле	790
	Тартар из оленины с клубникой и козьим сыром	980
ТОП ЧОЙС	Тартар из мраморной говядины	1150
	Тако чили кон карне с фаршем из мраморной говядины, красной фасоли и овощного соуса	750
	Пате из куриной печени	510
	Запечённый костный мозг	990
	Ассорти сыров и антипасты:	2350
	Грана Падано, Пекорино Романо, Горгонзола, Брезаола Dry Age, оливки Белла ди Чериньола, артишоки, вяленые томаты	
	Ассорти джерок из скёрт стейка и цыплёнка, 100г	890
	Оливки Белла ди Чериньола, 50г	350
	Брезаола Dry Age, 100г	680

САЛАТЫ

HIT	Большой зелёный салат с авокадо	690
	Розовые томаты с ялтинским луком	650
NEW	Чобан	590
	Оливье с копчёным языком	720
HIT	Салат с утиной грудкой, страчателлой и облепиховым соусом	750
	Тёплый салат с брискетом	780
	Салат с куриной печенью и гранатовой эспумой	680
ТОП ЧОЙС	Салат с говядиной, медовой заправкой и песто из вяленых томатов	1180

СУПЫ

HIT	Борщ с растомленной говядиной со смальцем на хлебе и хреновухой	810
HIT	Щи из щавеля с яйцом пашот и страчателой	780
	Фабада с чоризо	680

Пирожки жареные:

Пирожок с капустой	110
Пирожок с картофелем и грибами	130
Пирожок с оленем	160

СТЕЙКИ ИЗ ХОСПЕРА

Наши стейки способны по-настоящему удивить. Готовим исключительно из мраморной говядины от чёрных Абердин-Ангусских быков: мясо обладает исключительной мягкостью и насыщенным вкусом. Готовим на раскаленных древесных углях в испанской печи Хоспер. Мясо в ней прожаривается абсолютно равномерно, делается особенно нежным и сочным и насыщается дымным ароматом.

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

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.

												
СТЕЙКИ							СТЕЙКИ DRY AGE*					
							из мраморной говядины					
							Black Angus Prime					
							* Можем подать в золоте					
	Стейк Томагавк											
	из мраморной говядины						* Dry Age – стейки из камеры					
	Black Angus Prime						сухого вызревания. Здесь говядина					
	* Можем фламбировать						выдерживается от 7 до 120 дней при					
	у вашего стола / подать в золоте						низкой температуре и влажности от					
							70% до 85%. Таким образом происхо-					
							дит контролируемое обезвоживание					
							мяса. Вкус становится более					
							интенсивным, появляются ореховые					
							нотки и сладкий аромат, похожий					
							на молоко.					
							Стейк Тибон Dry Age					
							60 дней созревания					
							Стейк Портерхаус Dry Age					
							60 дней созревания					
							Стейк Томагавк Dry Age					
							60 дней созревания					
							* Можем подать в золоте					
							Стейк Рибай Dry Age					
							30 дней созревания					
							Стейк Нью-Йорк Dry Age					
							30 дней созревания					



МЯСО ИЗ ХОСПЕРА

	Шашлык из мраморной говядины Black Angus Prime, 100г	1950
	* Предзаказ за 2 часа	
	Филе оленя, 100г	1380
	Колбаски из мраморной говядины, 100г	590
NEW	Шашлык из цыплёнка	650
	Рубленый бифштекс	950
	• Добавьте свежий томат - 100, чеддер - 150, маринованный лук - 100, листья салата - 150, жареное яйцо - 150, пармезан - 200, бекон - 250	

ОВОЩИ ИЗ ХОСПЕРА

	Болгарский перец, цукини, баклажан, томат, кукуруза	950
	Батат с ореховым соусом	650
	Кукуруза	530

БУРГЕРЫ

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

– ГОТОВИМ НА ОГНЕ

– БЛЮДА ИЗ ВЫРЕЗКИ «ТОП ЧОЙС».

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

ГОРЯЧЕЕ

NEW	Бефстроганов из вырезки с пюре из жжённого картофеля с битыми огурцами	1200
HIT	Рубленый бифштекс из мраморной говядины с домашней аджикой, малосольными огурцами и пюре	1260
	• Добавьте яйцо пашот - 60	
NEW	Котлета на Киевской из мраморной говядины с пюре из батата	1350
NEW	Телячья печень в соусе порто	980
NEW	Голубцы из кролика	890
	Пельмени из мраморной говядины	780
	* возьмите с собой, чтобы они всегда ждали вас дома	
	Шницель из мраморной говядины	1120
NEW	Говяжьи щёки с пряным картофелем	980
ТОП ЧОЙС	Шаверма с вырезкой из мраморной говядины	1920
NEW	Скобянка из оленины с муссом из баклажана и брюссельской капустой	1400

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

Трюфельный картофель фри	380
Молодой картофель	360
Копчёное пюре	360
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 стужённого молока с ягодами	680
HIT	Ромовая баба с лаймовым заварным кремом	680
	Баскский чизкейк с солёной карамелью и голубикой	630
	Наполеон с вишнёвым компоте и шоколадной землёй	580
	Шарик мороженого	190

ДЕЛОВЫЕ ОБЕДЫ

салат/суп/горячее /напиток/десерт	750/880/950
ПН-ПТ 12:00-16:00	