

НА КОМПАНИЮ

⌚ время приготовления 20-25 минут	
Мясное ассорти	390 г 1000
Сырное плато	310 г 640
Аргентинское Ассорти.....	 1100 г 3100
Ассорти солений.....	530 г 440
Рыбное ассорти	280 г 1290
Креветки с чесноком.....	290 г 1500
Морской сет	480 г 1500
Пивной сет.....	860 г 1400
Овощная тарелка	470 г 640
Фруктовая тарелка	1060 г 1200
Вителло Тоннато.....	 185 г 640

ЗАКУСКИ

⌚ время приготовления 10-15 минут	
Тартар из телятины	120 г 340
Гренки из бародинского хлеба с соусом тар тар.....	210 г 340
Сельдь с картофелем.....	250 г 340
Луковые кольца фри.....	160 г 340
Кольца кальмара	170 г 340
Сыр в панировке.....	150 г 340
Батат фри	180 г 340
Наггетсы.....	160 г 340
Мидии в пряно-чесночном маринаде	200 г 340

САЛАТЫ

⌚ время приготовления 10-15 минут	
Греческий	210 г 340
Из баклажанов в соусе сладкий чили	 300 г 340
Руккола со свеклой.....	170 г 340
Овощной с томатами.....	145 г 340
С ростбифом	130 г 340
С кальмаром.....	200 г 340
С куриной печенью.....	145 г 340
С уткой и яблоком	 125 г 340
Со страчателлой	150 г 340
Цезарь с креветками.....	190 г 340
Цезарь с курицей	200 г 340

СУПЫ

⌚ время приготовления 10-15 минут	
Борщ.....	480 г 340
Гороховый суп с копченой курицей	 290 г 340
Суп грибной	270 г 340
Крем-суп тыквенный.....	220 г 340
Лапша с куриной грудкой.....	300 г 340
Уха из белой рыбы.....	300 г 340

СТЕЙКИ ИЗ БЫЧКОВ
ТРАВЯНОГО ОТКОРМА
С МЕСТНЫХ ФЕРМ
ТАТАРСТАНА



Мы приправляем их
авторской смесью специй,
чтобы подчеркнуть
естественный вкус мяса

ЖАРИМ

⌚ время приготовления 15-20 минут	
Стейк Бавет.....	 210 г 440
Стейк Мачете.....	 210 г 440
Стейк Скерт.....	 210 г 440
Стейк Топ Блейд	 210 г 440
Шашлык куриный	220 г 340
Куриная грудка на гриле с сыром.....	190 г 340
Купаты из говядины.....	200 г 340
Купаты из курицы.....	190 г 340

Альтернативные стейки мы готовим в
идеальной для них прожарке medium — это
сбалансированное решение, которое раскрывает
характер мяса и сохраняет его текстуру.

ТОМИМ

⌚ время приготовления 15-20 минут	
Ребра бычка	 290 г 340
Фирменная томленая говядина «Мясной»	 230 г 340
Бефстроганов из печенис грибами картофельным пюре	400 г 340
Бефстроганов с грибами, картофелем и солеными огурцами.....	310 г 340
Брискет под перечным соусом	170 г 340
Мясо с овощами в горшочке	290 г 340

Наши нежнейшие рёбра
томятся 8 часов
в фирменных специях,
с добавлением красного
вина для утончённого вкуса.



ГАРНИРЫ

⌚ время приготовления 10-15 минут	
Картофель фри	100 г 140
Картофель по-деревенски.....	100 г 140
Пюре из батата	120 г 140
Пюре картофельное	150 г 140
Картофель беби.	100 г 140
Овощи гриль	120 г 140
Шампиньоны.....	100 г 140

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

⌚ время приготовления 20-25 минут	
Биточки из курицы с овощами ..	260 г 340
Митболы с картофельным пюре .	240 г 340
Утиная грудка с бататом	240 г 340
Куриные крылышки в сладком соусе спайс.....	 230 г 340
Куриный шницель с картофелем беби	200 г 340
Филе окуня с картофелем	240 г 340
Колбаска куриная карривуст с луковыми кольцами.....	 175 г 340
Бифштекс куриный с драниками и яйцом пашот	 260 г 340

ПИЦЦА

⌚ время приготовления 15-20 минут	
4 Сыра	350 г 340
С грибами.....	350 г 340
Маргарита	350 г 340
Пепперони.....	350 г 340
Цезарь	350 г 340
«Мясной»	 350 г 340

БУРГЕРЫ

⌚ время приготовления 15-20 минут	
Куриный.....	355 г 340
С говядиной.....	 355 г 340
С рваной говядиной.....	335 г 340
Чизбургер	350 г 340

ПАСТА

⌚ время приготовления 10-15 минут	
С грибами.....	350 г 340
С лососем	330 г 340
Карбонара.....	290 г 340
Болоньезе	350 г 340

ДЕСЕРТЫ

⌚ время приготовления 10-15 минут	
Чизкейк лимонный.....	180 г 340
Три шоколада.....	160 г 340
Малиновая леди	150 г 340
Наполеон	150 г 340
Медовый.....	180 г 340

Хлебная корзина.....	300 г 150
Малая хлебная корзина.....	150 г 70
Фокачча с пармезаном.....	150 г 150

СОУ
СЫ

Мацони	40 г 50
Сацебели.....	40 г 50
Медово-горчичный.....	40 г 50
Терияки.....	40 г 50

Деми Глас.....	40 г 50
Имбирный.....	40 г 50
Перечно-сливочный.....	40 г 50
Сырный.....	40 г 50

Кетчуп	40 г 50
Сметана	40 г 50
Барбекю.....	40 г 50
Шрирача	40 г 50

Сообщите Вашему официанту, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт.