

STEAK — HOUSE  
**BUFFALERO**  
DI MARE

---

M E H I O



Цены указаны в рублях. Данное меню является рекламным материалом.  
С контрольным меню можно ознакомиться у менеджера.

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста,  
сообщите об этом официанту.

# ЗАКУСКИ

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ 1 200 ₽

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ 1 350 ₽

ТАР-ТАР «ТРИО» 2 600 ₽

Сахалинский гребешок, тунец блю фин, лосось

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ 2 400 ₽

Микс салат, икра тобико, гуacamole

ТАР-ТАР «БУФФАЛЕРО» 1 750 ₽

Премиальная говяжья вырезка с гренками из чёрного хлеба, луком и каперсами

ТАР-ТАР ТУНЕЦ БЛЮ ФИН 1 750 ₽

Авокадо, мини каперсы, пикантная заправка на основе подкопченного лосося

СЛАБОСОЛЁНЫЙ ЛОСОСЬ 1 750 ₽

Каперсы и тосты из чиабатты

ВИТЕЛЛО ТОННАТО 1 700 ₽

Ростбиф, каперсы и сливочный соус из тунца

ПАШТЕТ КУРИНЫЙ 1 400 ₽

С двумя видами домашнего варенья: с брусникой, инжиром, лепестками миндаля и фундуком

ТАТАКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 1 700 ₽

Микс салат, соевая заправка понзу, орехово-кунжутный соус

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Камамбер с трюфелем, Раклет, Горгонзола, Качокавалло, Грана падано с медово-трюфельным соусом и грissини

NEW

2 200 ₽

# САЛАТЫ

## ОВОЩНОЙ САЛАТ

Помидоры, огурцы, редис, зеленый лук, рукола

1 100 ₽

## САЛАТ С РОСТБИФОМ

Запеченный перец, грибы, картофель, кунжутно-брусничная заправка

1 750 ₽

## САЛАТ С ХРУСТАЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Баклажаны темпуря, сладкие томаты, микс салат,  
йогурт из авокадо с соусом Тайский чили

NEW

1 550 ₽

## БУРРАТА ДИ БУФФАЛЕРО

Сладкие томаты, микс салат, бальзамический соус

1 480 ₽

## АВОКАДО С ЖАРЕНИМИ ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Яйцо пашот, микс салат, фирменная заправка

1 750 ₽

## САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ НА ГРИЛЕ

Рукола, томаты конфи, мармелад Юдзу,  
ожаренный картофель

NEW

2 450 ₽

## САЛАТ ДИ МАРЕ

Ассорти морепродуктов на гриле, микс салат, заправка из копченого тунца

2 400 ₽

## САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

Микс салат, крем бальзамик, томаты конкассе

2 400 ₽

# АНТИПАСТИ

ПРОШУТТО	50 Г	450 ₽
ПАСТРАМИ	50 Г	450 ₽
МАРИНОВАННЫЕ АРТИШОКИ	50 Г	370 ₽
ГРАНА ПАДАНО	50 Г	670 ₽
ОЛИВКИ ИЗУМРУДНЫЕ	50 Г	550 ₽
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	50 Г	370 ₽
МАРИНОВАННЫЙ ПЕРЕЦ ПАДРОН СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	50 Г	550 ₽

# СУПЫ

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И ЯЙЦОМ	750 ₽
БОРЩ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ И БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ	950 ₽
ИСПАНСКИЙ СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ	1 150 ₽
УХА С РАССТЕГАЯМИ	1 150 ₽
ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ	1 550 ₽

# СТЕЙКИ

## СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

### РИБАЙ БУФФАЛЕРО 350 Г

6 000 ₽

Мраморный стейк из российской говядины. Порода бычков — Блэк Ангус.  
200 дней зернового откорма. 21 день сухого вызревания. Prime.

### ФЛОРЕНТИЙСКИЙ СТЕЙК 500 Г

6 500 ₽

Мраморный стейк из российской говядины. Порода бычков — Блэк Ангус.  
200 дней зернового откорма. 21 день сухого вызревания. Prime.

### ТОМАГАВК 100 Г

950 ₽

Брутальный рибай на кости из премиальной говядины зернового откорма.  
21 день сухого вызревания

## КЛАССИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ

### НЬЮ-ЙОРК 300 Г

4 000 ₽

Стейк из говядины 200 дней зернового откорма. Prime.

### РИБАЙ 300 Г

4 650 ₽

Мраморный стейк из Аргентины. Зерновой откорм.

### ФИЛЕ МИНЬОН 250 Г

4 400 ₽

Стейк из премиальной говяжьей вырезки зернового откорма.  
200 дней зернового откорма.

## АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

### МАЧЕТЕ 300 Г

3 600 ₽

Необычная текстура и оригинальная форма делают Мачете  
поистине мужским стейком. 200 дней зернового откорма.

### КАРЕ УРУГВАЙСКОГО ЯГНЕНКА 380 Г

5 900 ₽

## НЕ ЗАБУДЬТЕ ВЫБРАТЬ СОУС К ВАШЕМУ СТЕЙКУ

Вес стейка указан в сыром виде. Вес блюда на Вашей тарелке зависит от выбранной степени прожарки.

# ПАСТА И РИЗОТТО

ЛИНГВИНИ АРРАБИАТА 1 550 ₽

ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ 2 250 ₽

по вашему желанию приготовим в сливочном или томатном соусе

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ,  
ГРИБАМИ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ 1 950 ₽

РИЗОТТО С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ 1 950 ₽

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ 1 950 ₽

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 1 850 ₽

Чеддер, Грюйер, Камамбер, Горгонзола

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 1 850 ₽

Мраморная говядина, грибы, сливочно-грибной соус

БУРГЕР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 1 900 ₽

Томаты, айсберг, маринованные огурцы, горчичная заправка

МИКРО БУРГЕРЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 1 750 ₽

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В СОУСЕ ТОМ ЯМ 1 950 ₽

ЦЫПЛЕНOK-ГРИЛЬ С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ  
И КАРТОФЕЛЕМ КОНФИ

NEW

1 500 ₽

МАРОККАНСКИЙ ОСЬМИНОГ С МОЛОДЫМ  
КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА

3 200 ₽

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

МУРМАНСКИЙ ПАЛТУС

2 650 ₽

ДИКИЙ ЛОСОСЬ

2 750 ₽

СИБАС

2 250 ₽

КАЛЬМАР 100 Г

950 ₽

ОСЬМИНОГ 100 Г

2 200 ₽

ГРЕБЕШОК 100 Г

1 500 ₽

ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА 100 Г

1 300 ₽

# ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ	800 ₽
СПАРЖА ГРИЛЬ	1 100 ₽
ШПИНАТ В СЛИВКАХ	670 ₽
ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ	550 ₽
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	400 ₽
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ	400 ₽
РИС БАСМАТИ	400 ₽
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	450 ₽

# СОУСЫ

ПЕРЕЧНЫЙ/ГРИБНОЙ/ПОРТО 60 Г	300 ₽
ГРЕЧЕСКИЙ/ПЕСТО/БАРБЕКЮ 60 Г	300 ₽
СОУС ОТ ШЕФА 60 Г	400 ₽

# ДЕСЕРТЫ

## ДЕСЕРТ ОТ ШЕФА

Лепестки миндаля, чернослив, греческий орех

850 ₽

## ПРОФИТРОЛИ С ВАНИЛЬНОЙ И ОРЕХОВО-ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ

850 ₽

## ЧИЗКЕЙК СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

750 ₽

## ШВАРЦВАЛЬД «БУФФАЛЕРО»

Шоколадный десерт с вишней

890 ₽

## МЕДОВИК

Пропитанные медовые коржи со сметанным кремом и вареной сгущенкой, подаются с манговым сорбетом и медовой тюилью

750 ₽

## МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ В АССОРТИМЕНТЕ

400 ₽

## КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

### КЛЮКВА-РОМ

180 ₽

### РУФФАЛЕРО

180 ₽

### ТРИФЕЛЬНЫЙ ПЕКАН

180 ₽

### ФИСТАШКА-ЛАЙМ

180 ₽

## МАРМЕЛАД

### ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

150 ₽

### МАЛИНА

150 ₽

### МАНГО-МАРАКУЙЯ

150 ₽