

# Завтраки

подаем с 11:00 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, клубникой и голубикой	520
Блинчики со сметаной и вареньем из лесных ягод	190

### 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, вырезаемые из наиболее задействованных быками при движении частей.

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

# Бургеры

Бургер много сыра 720


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

Бургер мясника 870

С двойной котлетой из мраморной говядины, сыром чеддер, жареным луком и фирменным соусом

 Бургер Пеппер 750

Сочный бургер со стейком пиканья

 Бургер Пулед Порк с коул слоу 690

Бургер с копченой рваной свининой, коул слоу и соус BBQ

\*Все бургеры подаются с картофелем фри и соусом на выбор

# Салаты

Тёплый салат с говядиной и картофелем в немецком стиле 680


Салат из свежих овощей с кинзой и лаймовой заправкой 450

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

Цезарь  
—с курицей 560  
—с креветками 660

# Супы

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

 Подкопченная уха из трех видов рыбы 680


Гороховый суп с копченостями, подается в хлебе 560

Соусы.....130

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

Ремесленный хлеб .....290  
с мягким маслом


## Закуски

Узбекские томаты с ялтинским луком с каперсами, оливковым маслом и тыквенными семечками	550
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 луком, чесноком, хреном, горчицей и бородинским хлебом	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 со сливочным маслом и вялеными томатами	260
Картофельное пюре со сливочным маслом, чесноком и зеленью	260
Кукуруза на гриле с чесночным маслом	270
Жареный картофель с сезонными грибами луком и зеленью	290


## Горячее

Бефстроганов из говядины с картофельным пюре, сезонными грибами, луком фри и бочковыми огурчиками	950
Свинные ребра барбекю подаются с луком фри	790
Стейк из синего палтуса на гриле	1200
 Бифштекс из межреберного мяса с дачным салатом	990
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
Томленый свиной бок в медово-горчичной глазури с картофельным пюре	690
Дорадо на гриле	1200

## На компанию

Шатобриан 400г с перечным соусом и чимичурри стейк с шеф подачей у стола	4000
--	------

## Десерты

 Булочка Шу	410
Баскский чизкейк	490
Тирамису	460
Меренговый рулет	680
Блинчики креп-сюзетт с апельсиновым соусом и мороженым	520

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

