

**PRIME**  
**G\*O\*O\*D\*M\*A\*N**  
**STEAK HOUSE**







THE GOODMAN  
STEAK HOUSE

THE GOODMAN  
MORNING

# ЗАКУСКИ

## ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Подаётся с крутонами из белого и черного багета.

150 г . . . . . **990**

## АССОРТИ БРУСКЕТТ

Три одинаковые или разные брускетты на выбор:  
Пастроми / говяжий язык / ростбиф.

Подаются на чабатте с корнишонами и сливочным хреном.

305 г . . . . . **950**

## СЕЛЬДЬ С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ

Сельдь домашнего посола с кольцами  
маринованного лука.

520 г . . . . . **650**

## ОЛИВКИ КАЛАМАТА

100 г . . . . . **690**

## КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Готовится из охлажденного мяса.

Подаётся с каперсами, рукколой, вялеными  
томатами и сыром пармезан.

195 г . . . . . **1 120**

## ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА

Свежий тунец с авокадо, клубникой, огурцом,  
апельсином и яблоком в цитрусовой заправке.

280 г . . . . . **990**

## СЫРНОЕ АССОРТИ

Камамбер, Валансе, Стилтон Пиканте, Таледжио,  
Каприно и Солид де Вилаж с пажитником.

Подаются с виноградом, грецким орехом с медом  
и перечным конфитюром с чили.

350 г . . . . . **1 500**

## ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С СЫРОМ ФЕТА

Подаётся с вялеными томатами, крем-бальзамиком,  
пармезаном, рукколой и кедровым орехом.

300 г . . . . . **770**

## ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Огурцы домашние маринованные,  
маринованная капуста, томаты черри маринованные,  
домашние маринованные грибы, красный лук.

Подаётся с петрушкой и зеленым луком.

465 г . . . . . **530**

## МЯСНОЕ АССОРТИ

Ассорти из пастроми, ростбифа и отварного говяжьего  
языка собственного приготовления.

Подаётся со сливочным хреном и корнишоном.

155 г . . . . . **1 090**





# САЛАТЫ

## САЛАТ GOODMAN СО СТЕЙКОМ

Фланк-стейк с жареным картофелем беби, куриным яйцом, томатами черри, стручковым горошком, вялеными томатами, красным луком, авокадо, шпинатом и сыром горгонзола.

235 г . . . . . **1 400**

## САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

Огурцы, редис, спелые томаты, руккола, микс-салатов, зелень.

**Заправка на выбор:**

оливковое масло, сметана или майонез.

345 г . . . . . **650**

## САЛАТ С АВОКАДО И МОЦАРЕЛЛОЙ

Зеленый салат с авокадо, домашней моцареллой, вялеными и свежими томатами, сыром пармезан с соусом песто и крем-бальзамиком.

260 г . . . . . **950**

## СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ

300 г . . . . . **650**

## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ

Марокканский осьминог и тигровые креветки, приготовленные на гриле, подаются с мини-картофелем, микс салатом, фасолью, оливками, грецким орехом и пикантным соусом.

250 г . . . . . **1 540**

## САЛАТ БУРАТТА

Буратта подаётся с рукколой, томатами, крем-бальзамиком, кедровыми орешками.

280 г . . . . . **1 230**

## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ

Куриная грудка / креветки на гриле.

Подаётся на листьях салата романо с чесночными гренками, сыром пармезан и соусом «Цезарь».

275 / 250 г . . . . . **690 / 790**

## САЛАТ «ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН» СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Салат из хрустящих баклажанов с томатами, подаётся со страчателлой, кунжутом и кинзой под кисло-сладким соусом.

320 г . . . . . **850**

## НИСУАЗ

Тунец обжаренный в кунжуте, с вялеными томатами, оливками, кенийской фасолью, каперсами и картофелем беби. Заправляется соусом «Нисуаз».

290 г . . . . . **1 090**

## САЛАТ С РОСТБИФОМ

Ростбиф, микс зеленых салатов, томаты черри, вяленые томаты, корнишоны, горгонзола, редис, мини-картофель, стручковая фасоль, яйцо куриное, чеснок и кедровые орешки под пикантной заправкой.

350 г . . . . . **1 150**

## САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ

Копченая форель с мини-картофелем, свежими и солеными огурцами, миксом зеленых салатов, куриным яйцом, морковью и красным луком под домашним соусом.

290 г . . . . . **790**

## САЛАТ С КРАБОМ, АВОКАДО И МАНГО

Первая фаланга краба, авокадо, манго, икра тобико, земля из маслин под соусом манго.

210 г . . . . . **1 620**

## САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И АВОКАДО

Страчателла, сочные томаты, спелый авокадо, руккола. Подаются с кедровыми орешками и крем-бальзамиком.

350 г . . . . . **1 050**





# СУПЫ

## ТОМ ЯМ

Том Ям с креветкой и треской.  
Подаётся с чили перцем, лаймом  
и тайским жасминовым рисом.

300 / 150 г . . . . . **990**

## СУП С ТЕЛЯТИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Брискет в наваристом бульоне с картофелем,  
подаётся со смесью зелени и чеснока.

450 г . . . . . **890**

## БОРЩ ПО ФИРМЕННОМУ РЕЦЕПТУ

Борщ с брискетом и фасолью.  
Подаётся с гренками и сметаной.

400 г . . . . . **585**

## КРЕМ-СУП ИЗ СПАРЖИ С ЗАПЕЧЕННОЙ ФОРЕЛЬЮ

Крем-суп из молодой спаржи с запеченной форелью,  
подаётся с кресс салатом.

350 г . . . . . **990**

# ХЛЕБ

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Подаётся с маслом собственного приготовления.

180 / 50 г . . . . . **220**







# ГОРЯЧЕЕ

## БЕФСТРОГАНОВ

Из говяжьей вырезки категории «Чойс» со сливочно-грибным соусом.

Подаётся с картофельным пюре, маринованным огурцом и хрустящим луком.

400 г . . . . . **1 100**

## ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

Нежные томленные говяжьи щечки в оригинальном соусе, подаются с картофельным пюре.

200 / 150 г . . . . . **1 100**

## КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

В глазури «Барбекю».

Подаются со свежей морковью, сельдереем и соусом «Блю-Чиз».

300 / 100 / 75 | 490 / 100 / 100 г . . . . . **850 / 1 050**

## ТОМЛЕНАЯ МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА С КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩАМИ

Мраморная говядина с запеченным картофелем, болгарским перцем, томатами, шампиньонами и зеленью.

Подаётся со сметаной.

350 г . . . . . **1 200**

## ПИРОГ МЯСНИКА С ГОВЯЖЬИМ РЕБРОМ

Вырезка мраморной говядины и говяжье ребро, тушеные со шпинатом, сливками, белыми грибами, луком шалот и яйцом в слоеном тесте.

Подаётся с сырным соусом.

300 г . . . . . **1 490**

## СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В ФИРМЕННОМ СОУСЕ

Зепеченые свиные ребра с апельсиновым соусом, под фирменной глазурью.

Подаётся с луком фри.

350 г . . . . . **895**







# СТЕЙКИ

## СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ (DRY AGE)

### ТИ-БОН

Примерный вес стейка в сыром виде 600 г и выше,  
уточняйте у официанта.

100 г. . . . . 1 090

### ШОРТЛОЙН

Примерный вес стейка в сыром виде 500 г и выше,  
уточняйте у официанта.

100 г. . . . . 1 050

### ПОРТЕРХАУС

Примерный вес стейка в сыром виде 600 г и выше,  
уточняйте у официанта.

100 г. . . . . 1 120

### КОВБОЙ

Примерный вес стейка в сыром виде 700 г и выше,  
уточняйте у официанта.

100 г. . . . . 1 120

### ТОМАГАВК

Примерный вес стейка в сыром виде 900 г и выше,  
уточняйте у официанта.

100 г. . . . . 1 070

## АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

ФЛАНК 220 г\* . . . . . 1 200

МАЧЕТЕ 220 г\* . . . . . 1 200

БАВЕТ 220 г\* . . . . . 1 200

## СТЕЙКИ ЧОЙС

РИБАЙ 350 г\* . . . . . 2 690

НЬЮ-ЙОРК 300 г\* . . . . . 1 790

ФИЛЕ МИНЬОН 250 г\* . . . . . 1 890

ФИЛЕ ШАТО 250 г\* . . . . . 1 890

## СТЕЙКИ ПРАЙМ

РИБАЙ ПРАЙМ 400 г\* . . . . . 4 490

НЬЮ-ЙОРК ПРАЙМ 350 г\* . . . . . 3 190

ФИЛЕ МИНЬОН ПРАЙМ 250 г\* . . . . . 3 800

ФИЛЕ ШАТО ПРАЙМ 250 г\* . . . . . 3 800

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ ДЛЯ ЛЕДИ

Утонченные стейки от шефа, созданные в лучших  
традициях французской кухни

### ФИЛЕ МИНЬОН С КРЕВЕТКОЙ И СОУСОМ «БЛЮ-ЧИЗ»

Медальоны из вырезки с креветкой, спаржей  
и томатами черри, обжаренными на гриле.

Подаются с крутонами из белого багета,  
горгонзолой и соусом «Блю-чиз».

180 г. . . . . 1 840

### ШАТО ДЕ ПАРИ

Стейк «Шато» с обжаренным шпинатом  
и запечённым на углях сладким перцем.

Подаётся с соусом «Café de Paris».

120 / 85 / 30 г . . . . . 1 840

\*\* Вес стейка указан в сыром виде, окончательный вес стейка будет зависеть от выбранной Вами степени прожарки





# ГАРНИРЫ

## ЖАСМИНОВЫЙ РИС

150 г. . . . . 190

## ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ

150 г. . . . . 280

## КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

200 г. . . . . 280

## КОУЛ-СЛОУ

200 г. . . . . 280

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

200 г. . . . . 290

## КУКУРУЗА ГРИЛЬ

180 г. . . . . 330

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 г. . . . . 350

## КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ

250 г. . . . . 380

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ГОРГОНЗОЛОЙ

220 г. . . . . 390

## ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН

220 г. . . . . 520

## ОВОЩНОЙ САЛАТ

на выбор оливковое масло, сметана или майонез  
250 г. . . . . 450

## ОВОЩИ ГРИЛЬ

200 г. . . . . 490

## СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ

280 г. . . . . 650

## СПАРЖА ГРИЛЬ

100 г. . . . . 750

## ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ

100 г. . . . . 290

## СОУСЫ

ФИРМЕННЫЙ GOODMAN 50 г. . . . . 180

ЧЕДДЕР 50 г. . . . . 180

ГРИБНОЙ 50 г. . . . . 180

ПЕРЕЧНЫЙ 50 г. . . . . 180

«СЛАДКИЙ ЧИЛИ» 50 г. . . . . 180

«БАРБЕКЮ» 50 г. . . . . 180

БРУСНИЧНЫЙ 50 г. . . . . 180

«БЛЮ-ЧИЗ» 50 г. . . . . 180

ТОМАТНЫЙ 50 г. . . . . 180

ПРЯНЫЙ 50 г. . . . . 180





# БУРГЕРЫ

## ГУДМАН БРИСКЕТ-КЕБАБ

Подкопченный brisket, лук фри, свежие томаты, маринованные огурцы домашние, коул-слоу классический, сыр Чеддер, соус «Сладкий Чили», соус «Шанталь» и соус сливовый BBQ, подаётся в пшеничной тортiglie.

Подаётся с домашним маринованным огурцом.

285 / 50 г . . . . . **990**

## БРИСКЕТ-БУРГЕР

Подкопченный brisket, лук фри, свежие томаты, маринованные огурцы домашние, коул-слоу классический, сыр Чеддер, соус «Сладкий Чили» и соус сливовый BBQ, на булочке бриошь.

Подаётся с домашним маринованным огурцом.

400 / 50 г . . . . . **1 100**

## ЧИЗБУРГЕР ПРАЙМ

Рубленая котлета из мраморной говядины с сырами чеддер и моцарелла, с соусом «Шанталь», свежими томатами и солеными огурцами.

Подаётся с картофелем фри и сырным соусом.

350 / 100 / 45 / 10 г . . . . . **1 350**

## GOODMAN ФИРМЕННЫЙ

Рубленая котлета из мраморной говядины, спелые томаты, салат айсберг, маринованные огурцы, лук фри.

Подаётся на булочке бриошь с картофелем фри и соусом барбекю.

380 / 100 / 30 г . . . . . **1 250**

## БУРГЕР КРАБОВЫЙ

Рубленая котлета из первой фаланги краба и тигровых креветок, салат фризе, авокадо, сыр страчателла с соусом «Сладкий Чили».

Подаётся на булочке бриошь с авокадо.

320 / 30 г . . . . . **1 500**

## БУРГЕР МОЖНО ДОПОЛНИТЬ

### КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

200 г . . . . . **900**

### КОТЛЕТА ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА

160 г . . . . . **1100**

ЧЕДДЕР 20 г . . . . . **120**

БЕКОН ЖАРЕННЫЙ 45 г . . . . . **200**

ЛУК ФРИ 10 г . . . . . **120**

ЯЙЦО 1шт . . . . . **120**





# МОРЕПРОДУКТЫ

## МИДИИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Свежие мидии, приготовленные в пикантном соусе «Наполи» с добавлением свежего базилика, трав и чеснока.

Подаются на выбор с картофелем фри (100 г) или белым чесночным багетом (85 г).

350 г . . . . . **1 150**

## МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Свежие мидии, приготовленные в сливках с горгонзоллой, с добавлением чеснока и зелени.

Подаются на выбор с картофелем фри (100 г) или белым чесночным багетом (85 г).

410 г . . . . . **1 150**

## ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С ТОМАТАМИ И ТРАВАМИ

Обжаренные тигровые креветки с чесноком в белом вине, зеленым и томатами конкассе.

200 г . . . . . **1 200**

## АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ

Марокканский осьминог, кальмар, щупальца кальмара, тигровые креветки, мидии, филе форели.

Подаются с овощами гриль

500 г . . . . . **2 990**

## МОРЕПРОДУКТЫ ТОМ ЯМ

Треска, лосось, кальмары и тигровые креветки с овощами под соусом «Том Ям».

Подаются с тайским жасминовым рисом.

350 / 150 / 15 г . . . . . **1 050**

## СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ

Подаётся с лимоном.

220 / 60 г . . . . . **2 100**

## МОРСКОЙ ОКУНЬ

Подаётся с лимоном.

1 шт / 60 г . . . . . **950**

## ФАЛАНГИ КРАБА

Примерный вес в сыром виде 500 г и выше  
Залеченная первая фаланга краба с голландским соусом.

Подаётся с лимоном.

100г\* . . . . . **2 100**

## ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ

Подаётся с картофельным пюре, свежими огурцами, томатами и кинзой.

150 / 35 / 60 г . . . . . **2 990**

## КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ

Кальмары, обжаренные на гриле.

С гарниром из обжаренного на углях баклажана, болгарского перца и цукини.

Подаётся с сыром пармезан, лимоном и микрозеленью

150 / 120 / 50 г . . . . . **840**





# ДЕСЕРТЫ

## МУСС МАНГО-МАРАКУЙЯ

Легкий и воздушный фруктовый десерт.

200 г . . . . . **550**

## ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Домашний пирог из слоеного теста и свежих яблок. Подаётся с шариком мороженого на выбор.

160 / 50 / 50 г . . . . . **530**

## КРЕМ-БРЮЛЕ С ГОЛУБИКОЙ

Нежный десерт из заварного крема со свежими ягодами и хрустящей карамельной корочкой.

130 г . . . . . **495**

## МЕДОВИК GOODMAN

Популярный классический десерт по оригинальному рецепту GOODMAN

170 г . . . . . **530**

## «РАЗВАЛИНЫ БОЛЬШОГО ТЕАТРА» С ЗЕМЛЯНИКОЙ, МАСКАРПОНЕ И ЧИПСАМИ ИЗ КРАСНОГО АПЕЛЬСИНА

Классическое безе, сливочный крем с маскарпоне, крем из красного апельсина, подаётся с земляникой, чипсами из красного апельсина и белым шоколадом.

200 г . . . . . **950**

## СВЕЖИЙ АНАНАС

300 г . . . . . **495**

## КЛАССИЧЕСКИЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Нежный морковный бисквит со специями, грецким орехом, курагой и изюмом, со сметанным кремом. Подаётся со свежими ягодами.

150 / 10 г . . . . . **495**

## ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

Французская классика: тающий шоколадный десерт с шариком мороженого на выбор.

150 / 50 г . . . . . **530**

## ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ

На выбор: белая черешня, инжир, грецкий орех.

70 г . . . . . **250**

## ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Мороженое из отборных сливок, сыра маскарпоне, цукатов и шоколада по специальному рецепту.

175 г . . . . . **450**

## МОРОЖЕНОЕ GELATO

Пломбир / печенье-карамель / сливочная клубника / грецкий орех с кленовым сиропом / шоколадный трюфель.

150 / 50 г . . . . . **470 / 170**

## СОРБЕТ GELATO

Кокос / манго-имбирь.

150 / 50 г . . . . . **470 / 170**



# ЛАНЧ

ПО БУДНЯМ ДО 17:00

## САЛАТЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ КОУЛ-СЛОУ 150 г . . . . .	220
МИКС САЛАТОВ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ И СОУСОМ ЦЕЗАРЬ 150 г . . . . .	420
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 230 г . . . . .	390
ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ 250 г . . . . .	320
ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ ГРИЛЬ 200 г . . . . .	580

## СУПЫ

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И ФРИКАДЕЛЬКАМИ 300 мл . . . . .	320
БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 300 мл . . . . .	390
СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП 300 мл . . . . .	390
СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ РЫБНЫЙ СУП 300 мл . . . . .	490

## ГОРЯЧЕЕ

ШНИЦЕЛЬ КУРИНЫЙ GOODMAN 250 г . . . . .	520
ФИЛЕ ТРЕСКИ В ПАНИРОВКЕ 280 г . . . . .	690
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ 350 г . . . . .	690
БИФСТЕКС НА УГЛЯХ С ГЛАЗУНЬЕЙ И КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО 350 г . . . . .	790
КОТЛЕТА ИЗ СУДАКА, ТРЕСКИ И ЛОСОСЯ 250 г . . . . .	720
ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ В ПРЯНЫХ ТРАВАХ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 250 г . . . . .	790

## СТЕЙКИ

«БАВЕТ» 220 г** . . . . .	980
«НЬЮ-ЙОРК» 300 г** . . . . .	1 200
«РИБАЙ» 350 г** . . . . .	2 000
«ФЛАНК» 220 г** . . . . .	980

## СОУСЫ

ФИРМЕННЫЙ GOODMAN 40 г . . . . .	130
БАРБЕКЮ 40 г . . . . .	100
ПЕРЕЧНЫЙ 40 г . . . . .	100
ТОМАТНЫЙ 40 г . . . . .	100

## ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО 150 г . . . . .	180
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 200 г . . . . .	180
КУКУРУЗА ГРИЛЬ 180 г . . . . .	190
ОВОЩИ ГРИЛЬ 170 г . . . . .	320
ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ 150 г . . . . .	180
КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 г . . . . .	240
ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ 100 г . . . . .	180

## ДЕСЕРТЫ

МЕДОВИК 75 г . . . . .	250
------------------------	-----

## ХЛЕБ

ХЛЕБ . . . . .	100
----------------	-----

## НАПИТКИ

ВИШНЕВЫЙ КОМПОТ 200 мл . . . . .	140
МОРС 200 мл . . . . .	110
ЧАЙ «Сенча», «Английский завтрак» 400 мл . . . . .	160

## КОФЕ

ЭСПРЕССО 50 мл . . . . .	110
АМЕРИКАНО 150 мл . . . . .	130
КАПУЧИНО 150 мл . . . . .	160
СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ Апельсиновый / Яблочный / Морковный 250 мл . . . . .	240

## ВОДА

ВОДА с газом / без газа 200 мл . . . . .	160
---	-----

\* Данные цены действительны при заказе одним гостем двух любых блюд (кроме гарнира и десерта) и напитка

\*\* Вес стейка указан в сыром виде, окончательный вес стейка будет зависеть от выбранной Вами степени прожарки

# УЖИН

ПО БУДНЯМ С 17:00

## САЛАТЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ КОУЛ-СЛОУ	
150 г . . . . .	<b>220</b>
ОВОЩНОЙ «ЦЕЗАРЬ»	
150 г . . . . .	<b>330</b>
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ	
230 г . . . . .	<b>390</b>
ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН	
250 г . . . . .	<b>420</b>

## ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	
150 г . . . . .	<b>180</b>
ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ	
150 г . . . . .	<b>180</b>
ЖАСМИНОВЫЙ РИС	
150 г . . . . .	<b>180</b>
ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЁЧЕННЫЕ	
100 г . . . . .	<b>180</b>

## СТЕЙКИ

РИБАЙ ЧОЙС	
350 г** . . . . .	<b>2 200</b>
НЬЮ-ЙОРК ЧОЙС	
300 г** . . . . .	<b>1 300</b>
ФИЛЕ МИНЬОН ЧОЙС	
250 г** . . . . .	<b>1 500</b>
ФИЛЕ ШАТО ЧОЙС	
250 г** . . . . .	<b>1 500</b>

## НАПИТКИ

ДОН РАМОН	
Испания / Кампо-де-Борха.	
125 мл . . . . .	<b>390</b>
ПИНО ГРИДЖИО МИНИНИ	
Италия / Венето.	
125 мл . . . . .	<b>390</b>
ПРОСЕККО БРЮТ «БРУНИ»	
Италия / Венето.	
125 мл . . . . .	<b>390</b>
СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ	
Апельсиновый / Яблочный / Морковный	
200 мл . . . . .	<b>390</b>

## СОУСЫ

БРУСНИЧНЫЙ	
40 г . . . . .	<b>110</b>
БАРБЕКЮ	
40 г . . . . .	<b>110</b>
ПЕРЕЧНЫЙ	
40 г . . . . .	<b>110</b>
ТОМАТНЫЙ	
40 г . . . . .	<b>110</b>

\* Данные цены действительны при заказе одним гостем двух любых блюд (кроме гарнира и десерта) и напитка

\*\* Вес стейка указан в сыром виде, окончательный вес стейка будет зависеть от выбранной Вами степени прожарки



**PRIME**

---

**G\*O\*O\*D\*M\*A\*N**

---

**STEAK HOUSE**

