

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





THE GOODMAN STEAK HOUSE

THE GOODMAN RESTAURANT

# 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 ГОРГОНЗОЛЫ

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, зелению 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  
Залеченая первая фаланга краба с голандским 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<br>И СОУСОМ ЦЕЗАРЬ<br>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<br>И ФРИКАДЕЛЬКАМИ<br>300 мл . . . . . | 320 |
| БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 300 мл . . . . .                            | 390 |
| СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП 300 мл . . . . .  | 390 |
| СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ РЫБНЫЙ СУП<br>300 мл . . . . .                        | 490 |

## ГОРЯЧЕЕ

|   |     |
|---|-----|
| ШНИЦЕЛЬ КУРИНЫЙ GOODMAN 250 г . . . . .   | 520 |
| ФИЛЕ ТРЕСКИ В ПАНИРОВКЕ 280 г . . . . .   | 690 |
| БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ<br>С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ<br>И СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ<br>350 г . . . . . | 690 |
| БИФШТЕКС НА УГЛЯХ<br>С ГЛАЗУНЬЕЙ И КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО<br>350 г . . . . .                 | 790 |
| КОТЛЕТА ИЗ СУДАКА, ТРЕСКИ И ЛОСОСЯ<br>250 г . . . . .                                   | 720 |
| ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ<br>В ПРЯНЫХ ТРАВАХ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ<br>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»<br>400 мл . . . . . | 160 |

## КОФЕ

|  |     |
|--|-----|
| ЭСПРЕССО 50 мл . . . . .   | 110 |
| АМЕРИКАНО 150 мл . . . . .   | 130 |
| КАПУЧИНО 150 мл . . . . .  | 160 |
| СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ<br>Апельсиновый / Яблочный / Морковный<br>250 мл . . . . . | 240 |

## ВОДА

|   |     |
|---|-----|
| ВОДА с газом / без газа<br>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> |

## 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> |

## 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> |

## 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> |

## 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> |

\* 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**

