

CASA DEL MЯCO
NO FISH РЕСТОРАН



MENU

♥ ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА НАШЕГО ШЕФА

ЗАКУСКИ

Солёные грузди с ялтинским луком и тёплым беби картофелем	220г	590-
Карпаччо из говядины в авторской подаче	160г	980-
True Italian: салями Милано, салями Фелино, коппа, брезаола Ассортимент может меняться, уточняйте, пожалуйста, у официанта	за один выбор 30г	590-

САЛАТЫ

Салат с телячьим языком, грибами, свежими и маринованными огурцами и чесночным соусом	240г	690-
Тёплый салат с куриной печенью и белыми грибами	210г	780-
Столичный салат с крабовым мясом	300г	1590-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Лесные грибы, запечённые в сливочном соусе, с сыром Чеддер	160г	750-
Паппарделле с крабом, соусом биск и цукини	300г	1590-
Жареная лапша по-вьетнамски с уткой и креветками	450г	1380-

Сувлаки — традиционное блюдо греческой кухни.
Это небольшие шашлычки, приготовленные на открытом огне.
Мы подаем сувлаки с зеленым салатом и соусом дзадзыки
и рекомендуем дополнить любимым гарниром

Сувлаки из говяжьей вырезки	120/60/40г	1350-
Сувлаки из креветок	120/60/40г	980-
Сувлаки из бедра индейки	140/60/40	780-

ЗАКУСКИ

Греческий дзадзыхи	110г	350-
.....		
Хумус по кипрскому рецепту	110г	430-
.....		
Мелидзана из печеных овощей	110г	520-
.....		
Паштет из куриной печени с луковым мармеладом	110г	430-
.....		
Оливки маринованные: жемчужина, каламата, халкидики	60г	450-
.....		
Ассорти итальянских маринадов: артишоки, оливки, вяленые томаты	30/30/30г	680-
.....		
Карпаччо из индейки BBQ с каперсами, пармезаном и листьями салата ромейн	180г	730-
.....		
Тартар из копчёной оленины с брусникой и вишнёвым соусом	150г	890-
.....		
Классический тартар из мраморной говядины	200г	980-
.....		
Тартар из лосося в азиатском стиле	120г	980-
.....		
Тартар из тунца с манго, авокадо и лаймовым майонезом	120/50г	1050-
.....		
Холодная закуска из трех видов мяса: говяжий язык, буженина, ростбиф	150/80г	1590-
.....		
Итальянская мясная тарелка: оливки, вяленые томаты, руккола, пастроми из мраморной говядины, сыровяленая говядина, салями, оливковое масло	90/90г	1450-
.....		
Тарелка фермерских сыров с мёдом и грецкими орехами	160г	980-
.....		
Жареный адыгейский сыр с овощами гриль	200г	850-

САЛАТЫ

Греческий салат по рецепту, привезенному нашим шефом с острова Миконос	300г	760-
Салат Цезарь с куриным филе	230г	750-
Деревенский овощной салат с копчёной индейкой и яйцом пашот	300г	720-
Салат с копчёным ростбифом, паприкой конфи, рукколой и вялеными томатами	160г	930-
Салат с пастроми, вяленой дыней и муссом из сливочного сыра со шпинатом	180г	780-
Оливье с мраморной говядиной	300г	780-
Салат с хрустящими баклажанами, киноа и муссом из сливочного сыра со шпинатом	210г	750-
Тёплый салат с осьминогом, печёным картофелем и вялеными томатами	180г	1490-

СУПЫ

Куриный бульон с фрикадельками	300г	390-
Куриный бульон с лапшой и грибами	300г	450-
Мясная солянка с домашними копчёностями	400г	750-
Традиционный борщ со сметаной и ржаным хлебом с салом	350г	690-
Щи боярские с белыми грибами и подкопченной свиной грудинкой	350г	690-
Тыквенный суп с трюфельным маслом и кедровыми орехами	300г	670-
Крем-суп из лесных грибов	350г	650-
TomYum с креветками и кальмарами или с курицей по Вашему выбору	400/150г	830-

Наш фирменный рецепт тайского супа с добавлением кокосового молока.
Подается с порцией риса «Жасмин».

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Котлетки из оленины с картофельными крокетами и брусничным соусом	150/200г	1590-
Бифштекс из мраморной говядины с яйцом пашот и зелёным салатом	170/250г	1690-
Тальятта из мраморной говядины с томатами черри и рукколой	250г	1250-
Томлёная щека с картофельным кремом и соусом «Порто»	150/100г	1230-
Говяжий язык на углях с соусом Наршараб	160г	1270-
Люля-кебаб из баранины и говядины	150/80г	1150-
Шашлык из куриного бедра	150/80г	980-
Пряный цыплёнок с домашней аджикой	250/50г	1050-
Филе индейки на углях с гранатовым соусом	180/30г	980-
Пожарская котлета с картофельным пюре и грибным соусом	180/200г	1120-
Утиная ножка конфи с картофельным пюре и вишнёвым соусом	150/200г	1380-
Паста с кроликом в сливочном соусе, с томатами черри и шалфеем	390г	980-
Паста с уткой, томлёной в соусе «Красное вино»	250г	980-
Утиная грудка в апельсиновой глазури с киноа, кремом из сельдерея и соусом «Чёрная смородина»	130/150г	1380-
Лопатка ягненка, томлёная в печи по фирменному рецепту шеф-повара Блюдо на 4-х, готовится не менее 45 минут	1500г	7450-

СТЕЙКИ

Тартар стейк с томатами черри и рукколой единственная степень прожарки – very rare	150/120г	1830-
Миньон, вырезка, травяной откорм	250г	2720-
Стейк Мехико с овощами в мексиканском стиле и соусом Чимичурри травяной откорм	300г	1750-
Толстый край Рибай, травяной откорм	300г	2890-
Тонкий край Стриплойн, травяной откорм	300г	2690-
CASA del MЯCO – фирменный стейк из вырезки зернового откорма, степень мраморности prime	250г	5650-
Prime Рибай, зерновой откорм, степень мраморности prime	350г	5520-
Prime Нью-Йорк, зерновой откорм, степень мраморности prime	350г	4150-
Фланк стейк, зерновой откорм, степень мраморности choice	200г	1850-
Мачете стейк, зерновой откорм, степень мраморности choice	160г	1550-

БУРГЕРЫ И СТРИТФУД

Куриные крылья с соусом BBQ	8 штук / 200г 16 штук / 400г	870- 1420-
Шеф-бургер из мраморной говядины с картофелем фри	350/100г	1350-
Техасский бургер из мраморной говядины с беконом, сыром Чеддер и луковым мармеладом	350г	1150-
Свинные рёбра гриль	300г	980-
Кейсацийя с куриной грудкой и свежими овощами	250г	970-
Греческий Гирос с курицей с соусом дзадзики, овощами и картофелем фри	400г	1120-
Батат фри с трюфельным соусом и сыром пармезан	300г	870-

SMOKER

Традиционное техасское копчение по технологии SLOW&LOW,
уникальные рецепты приготовления мяса, аутентичная американская
кухня для любителей и ценителей мяса и BBQ.

Мы подаем мясо из смокера с салатом коул слоу, халапеньо,
маринованными огурцами и луком, домашними соусами

Говяжья грудинка BRISKET BBQ — самое знаменитое блюдо техасского барбекю	170/180г	2350-
Большая тарелка свинины BBQ: рёбра свиные, рваная свинина, свиная грудинка в соусе Jack Daniel's, кукуруза	400/450г	2530-
Свиная грудинка BBQ в соусе Jack Daniel's	300/180г	1530-
Рваная свинина BBQ в соусе Jack Daniel's и BBQ	240/180г	1150-
NEW Плечо индейки BBQ	350/180г	890-
BBQ Smoke сет на двоих: говяжья грудинка BRISKET BBQ, индейка BBQ, свиная грудинка в соусе Jack Daniel's	480/400г	3250-
Бок ягнёнка для дружной компании подаётся с печёными овощами и чесночным соусом Рекомендован на 3-4 персоны	750/300г	3750-
Бургер с brisketом соусом Jack Daniel's на картофельной булочке с салатом коул слоу	320г	1120-
Бургер с рваной свининой BBQ, луковым мармеладом, маринованными огурцами и соусом BBQ	320г	820-

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Стейк из лосося с лимонным соусом	190/40г	3250-
Филе палтуса с паприкой конфи и муссом из сельдерея	100/180г	1490-
Креветки в шёлковом коконе с зелёным салатом и острым соевым соусом	100/100г	1120-
Осьминог гриль с томатами черри и руколой	100/60г	2270-

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

Картофель фри	150г	430-
Картофель, запеченный с томатами и красным луком	250г	490-
Картофельное пюре с трюфельным маслом	250г	430-
Овощи гриль: цукини, баклажаны, паприка, томаты	200г	590-
Шпинат в сливочном соусе с кедровыми орехами	120г	590-
Свежие овощи: томаты, огурцы, паприка, редис	150г	520-
Соусы: томатный, песто, чимичурри, BBQ	50г	190-
Хлебная корзина	120г	360-
Пита из печи с оливковым маслом и орегано	100г	240-

ДЕСЕРТЫ

Миндальный торт с заварным кремом и соусом манго	150г	750-
Тёплый шоколадный кекс с ванильным мороженым	150г	790-
Домашняя шарлотка с яблоками и мороженым по рецепту шефа	200/100г	620-
Крем-брюле с малиновым муссом	180г	650-
Тирамису с манго и ликёром Лимончелло	150г	650-
Десерт Tres Leches — нежный бисквит, пропитанный тремя видами молока	150г	590-
Наполеон от шефа с заварным кремом	150г	580-
Суфле из чёрной смородины с савойским бисквитом и ванильным муссом	130г	650-
Чизкейк Сан Себастьян с шоколадным соусом	180г	680-
Мороженое, сорбе	100г	380-