



# PRIMEBEEF BAR

PREMIUM RUSSIAN BEEF

*Сумма*

# СТЕЙКИ

## STEAKS

<b>МАЧЕТЕ</b> Machete (рекомендованный вес - 350г)	100 г   <b>650</b>
<b>ДЕНВЕР</b> Denver (рекомендованный вес - 350г)	100 г   <b>670</b>
<b>РИБАЙ ПРАЙМ</b> Ribeye Prime (рекомендованный вес - 400г)	100 г   <b>1250</b>
<b>СТРИПЛОЙН ПРАЙМ</b> Striploin Prime (рекомендованный вес - 400г)	100 г   <b>820</b>
<b>ФИЛЕ МИНЬОН</b> Filet Mignon (рекомендованный вес - 250г)	100 г   <b>1350</b>

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## HOT DISHES

<b>Шашлык из мраморной говядины с соусом сальса</b> Marbled beef skewers with salsa sauce	<b>1200</b>
<b>Завтрак мясника</b> Butcher's breakfast	<b>950</b>
<b>Колбаски с квашеной капустой</b> Sausages with sauerkraut	<b>620</b>
<b>Бефстроганов</b> Beef stroganoff	<b>650</b>
<b>Кус кус с куриной грудкой</b> Couscous with chicken breast	<b>720</b>
<b>Лосось на гриле</b> Grilled salmon	<b>1300</b>

# БУРГЕРЫ

## BURGERS

<b>Трюфельный Бургер</b> Truffle Burger	<b>590</b>
<b>Бургер Блю Чиз</b> Blue Cheese Burger	<b>700</b>
<b>Чеддер Бургер</b> Cheddar Burger	<b>620</b>
<b>Мраморный Чизбургер</b> Marble Cheeseburger	<b>550</b>

# ЗАКУСКИ

## SMALL PLATES

<b>Ассорти брускетт</b> Assorted bruschetta	<b>750</b>
<b>Ассорти сыров</b> Cheese platter	<b>1100</b>
<b>Тартар классический</b> Classic tartare	<b>750</b>
<b>Оливки Ночеллара</b> Nochellara olives	<b>350</b>
<b>Чипсы мясные</b> Beef chips	<b>340</b>
<b>Карпаччо из говядины</b> Beef carpaccio	<b>620</b>
<b>Тартар из лосося</b> Salmon tartare	<b>850</b>
<b>Татаки из мраморной говядины</b> Marbled beef tataki	<b>850</b>

ВСЕ НАШИ БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

# САЛАТЫ

## SALADS

<b>Страчателла с томатами и артишоками</b> Stracciatella with tomatoes and artichokes	<b>670</b>
<b>Салат Цезарь</b>   Ceasar salad	
-с курицей   Chicken	<b>650</b>
-с лососем   Salmon	<b>850</b>
-с креветками   Shrimp	<b>750</b>
<b>Салат овощной с маслом или сметаной</b> Vegetable salad with oil or sour cream	<b>520</b>
<b>Салат с креветками и авокадо</b> Shrimp and avocado salad	<b>750</b>
<b>Стейк-салат со стручковой фасолью и кунжутной заправкой</b> Steak-salad with green beans and sesame dressing	<b>690</b>

# СУПЫ

## SOUPS

<b>Чечевичный суп</b> Lentil soup	<b>390</b>
<b>Говяжий бульон с яйцом</b> Beef broth with an egg	<b>350</b>
<b>Дюбарри с дорблю</b> Dubarry with Dorblue	<b>590</b>

# СОУСЫ

## SAUCES

<b>Трюфельный айоли/Перечный/Блю Чиз</b> Truffle Aioli/Pepper sauce/Blue Cheese	<b>100</b>
<b>Барбекю/Томатная Сальса/Горчица</b> BBQ/Tomato Salsa/Mustard	<b>80</b>

# ГАРНИРЫ

## SIDES

<b>Картофельное пюре</b> Mashed potatoes	<b>270</b>
<b>Картофель фри</b> French fries	<b>290</b>
<b>Картофель по-деревенски</b> Potato wedges	<b>190</b>
<b>Брокколи на гриле</b> Grilled broccoli	<b>270</b>
<b>Овощи на гриле</b> Grilled vegetables	<b>350</b>
<b>Спаржа на гриле с чесночным маслом</b> Grilled asparagus with garlic oil	<b>740</b>

# ДЕСЕРТЫ

## DESSERTS

<b>Яблочный пирог</b> Apple pie	<b>370</b>
<b>Чизкейк</b> Cheesecake	<b>370</b>
<b>Сорбет Черная смородина</b> Black currant sorbet	<b>150</b>
<b>Медовик</b> Honey cake	<b>370</b>
<b>Мороженое Пломбир</b> Ice-cream	<b>150</b>

## ПРЕМИАЛЬНЫЙ БРЕНД ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

в основе которого лежит особый подход к разведению, откорму и выращиванию животных в наиболее экологически благоприятных регионах Российской Федерации



**PRIMEBEEF**  
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Для производства говядины PRIMEBEEF используются молодые бычки лучших мясных пород - преимущественно абердин-ангус. Длительный откорм, который продолжается около **180 ДНЕЙ**, обеспечивает наиболее высокую мраморность.



## НАШИ ОБЪЕКТЫ

### PRIMEBEEF BAR В МОСКВА-СИТИ

Пресненская набережная 10с2  
8 (499) 322-13-37

### PRIMEBEEF BAR НА ДАНИЛОВСКОМ РЫНКЕ

ул. Мытная 74  
8 (916) 300-50-75

### PRIMEBEEF BAR НА ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ УЛИЦЕ STREET

ул. Ленинская Слобода 26  
8 (916) 549-35-05

### PRIMEBEEF BAR ФУДМОЛЛ ПРИВОЗ

ул. Авиаконструктора Миля 3А  
8 (985) 429-58-72



PRIMEBEEF BAR БОНУС  
СКАЧАЙ КАРТУ ЛОЯЛЬНОСТИ