

_ГРИЛЬ



Рекомендуем степень прожарки MEDIUM

РИБАЙ СТЕЙК

Самый известный и популярный стейк в мире. Тонкие волокна и жировая прослойка придают ему неповторимый мягкий вкус. Нарезается из отруба толстый край с 5 по 12 ребро.

300/50/30/30г **1550₽**
указан вес сырого мяса



Рекомендуем степень прожарки MEDIUM WELL

ЧАК-РОЛЛ СТЕЙК

Стейк из шейной части бычка. Тонкая жировая прослойка придает ему сочность и мягкий вкус.

300/50/30/30г **750₽**
указан вес сырого мяса



МАЧЕТЕ СТЕЙК

Стейк из диафрагмы бычка. Плотное мясо с нежными волокнами и тонкими жировыми прослойками. Имеет яркий и насыщенный вкус. Рекомендуем прожарку medium rare.

200/50/30/30г **830₽**
указан вес сырого мяса

Рекомендуем степень прожарки MEDIUM WELL



Рекомендуем степень прожарки **MEDIUM RARE**

ФИЛЕ МИНЬОН

Самый ценный отруб. Содержит мало жира, поэтому подойдет тем, кто следит за фигурой

230/50/30/30г **1300₽**
указан вес сырого мяса



ТОМАТНЫЙ СУП-ГУЛЯШ С ГОВЯДИНОЙ

Подаем с чесночными гренками и копченой сметаной
300/40/10г **350₽**



КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ

Подаем с салатом из свежей зелени, оливок и вяленых томатов и азиатским соусом

120/30/30/25г **550₽**



ЗАПЕЧЁННЫЙ СЫР ХАЛУМИ С ГРУШЕЙ И ОРЕХОВОЙ ДУККОЙ

170г **450₽**