

ЗАКУСКИ

ДОМАШНИЙ ЛОСОСЬ, КОПЧЕНЫЙ НА ДУБОВЫХ УГЛЯХ хрен, тосты	граммы • рубли 100 • 1100
КРЕВЕТКИ И ГРЕБЕШКИ ананас	150 • 1100
ЗАПЕЧЕННАЯ ТЫКВА копченый сыр Фета, соус Песто из рукколы	200 • 750
ГОВЯДИНА И СОУС ИЗ ТУНЦА приготовленная на медленном огне	120 • 950

СУПЫ

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	граммы • рубли 250 • 600
ГРИБНОЕ КАПУЧИНО гренки с чабрецом, сливки	250 • 600
ЧАУДЕР мидии, бекон, картофель, помидоры, морковь, сельдереи, лук, чеснок	250 • 600
СУП ДНЯ	250 • 550

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ И СТЕЙКА руккола, бакинские помидоры, орех пекан чесночные чипсы, заправка из базилика	граммы • рубли 200 • 850
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ КЛАССИЧЕСКИЙ» чесночные гренки, пармезан	160 • 720
• с цыпленком на гриле	160/60 • 860
• с тигровыми креветками на гриле	160/50 • 970
САЛАТ «РУККОЛА – КРЕВЕТКИ» заправка из оливкового масла с лимоном, томаты	150 • 850
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ микс салатов, соус «Айоли» с перцем	150 • 650
САЛАТ ИЗ ТУНЦА НА ГРИЛЕ шпинат, соус песто, перепелиное яйцо	150 • 1200
САЛАТ «АЛЯСКА» С МЯСОМ КРАБА овощи, огурцы, кинза, медово-лимонный соус	180 • 1500
ВЕЙДЖ САЛАТ заправка из голубого сыра, копченая утка	200 • 600

СТЕЙКИ И ВЫРЕЗКИ

Каждый стейк тщательно отбирается и разделяется вручную на нашей кухне, а затем обжаривается в печи при температуре 650°C. Предлагаем соусы на выбор, чтобы дополнить Ваш стейк.

ОТБОРНЫЕ И ВЫДЕРЖАННЫЕ СТЕЙКИ OZ.**• рубли

ВЫРЕЗКА	6/8/10 • 2000/2400/2700
НЬЮ-ЙОРК СТРИП-СТЕЙК	10/14 • 2200/2600
РИБАЙ-СТЕЙК	10 • 2800
ФЛАНК-СТЕЙК	8/10/14 • 1250/1450/1800

ГОВЯДИНА ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

T-BONE	27 • 5300
ПОРТЕР ХАУС	29 • 5500
РИБАЙ-СТЕЙК НА КОСТИ «ТОМАГАВК»	32 • 7300
КЛАБ СТЕЙК	24 • 4500

Стейки подаются с гарниром и соусом на Ваш выбор*

ВИДЫ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ	** УНЦИИ В ГРАММАХ	
RARE — обжаренное снаружи мясо, с кровью, красная середина	6 oz. = 170 г	14 oz. = 400 г
MEDIUM RARE — обжаренное мясо до ярко-розового цвета, без крови	8 oz. = 225 г	30 oz. = 850 г
MEDIUM — среднепрожаренное мясо, светло-розовый сок внутри	10 oz. = 280 г	32 oz. = 900 г
MEDIUM WELL — прожаренное мясо с прозрачным соком		
WELL DONE — полностью прожаренное мясо		

ДОМАШНИЙ ЦЫПЛЕНОК ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА маринованный цыпленок с грузинской аджикой	граммы • рубли 350 • 1500
КРЕВЕТКИ ДЖАМБО	240 • 2200
ДОРАДО	300 • 1500
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ	200 • 1500

СОУСЫ

40 г • 150 ₺

• МАСЛО С ТРАВАМИ

• БЕАРНСКИЙ

• ПЕРЕЧНЫЙ БУРБОН

• ГОЛУБОЙ СЫР

• ПОРТВЕЙН

• ГРИБНОЙ КРЕМ

• ЛИМОННОЕ МАСЛО
с тархуном

• ОСНОВНЫЕ БЛЮДА •

СТЕЙК-БУРГЕР «НЬЮ-ЙОРК» говяжья котлета, булочки с пармезаном, сыр Чеддер, хрустящий бекон, салат, томат, лук, приправы, картофель фри	граммы • рубли 180/120/80/20 • 1200
ГОВЯДИНА «КАФЕ ДЕ ПАРИ» картофель фри, сливки, анчоусы, зелень	170/80/40 • 2800
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА НА КОСТИ кускус, томаты, шалот	180/80/30 • 2200
СИБАС & КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ яйцо-пашот, петрушка, конфи из сладкого перца	150/100/40/15 • 1950

ГАРНИРЫ

МОЛОДОЙ ШПИНАТ* в сливочном соусе	граммы рубли 100 480	КАРТОФЕЛЬ ФРИ* трюфельное масло	граммы рубли 120 350
АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ* на гриле	150 450	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ* пармезан	120 400
ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ* с пряными травами	120 450	ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ* розмарин, чеснок	100 450
СЛАДКАЯ КУКУРУЗА* на гриле	120 350	ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ* бекон, сметана, зеленый лук	150 400
ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА	150 800		

ДЕСЕРТЫ

ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК» 250 г • 580 ₺	ПИРОГ ЯБЛОЧНО-БРУСНИЧНЫЙ ванильное мороженое 200 г • 480 ₺
МОРКОВНЫЙ ПИРОГ сливочный крем 270 г • 520 ₺	ДЕСЕРТ ПАВЛОВА меренги, кокосовый сорбет 150 г • 480 ₺
ШОКОЛАДНАЯ МЕЧТА десерт с разными текстурами шоколада, нежный крем, плотный террин и хрустящий твиль 130 г • 480 ₺	ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ мороженое попкорн 150 г • 480 ₺