

С
кровью

Слабой
прожарки

Средней
прожарки

Почти
прожаренное

Прожаренное



Rare

Medium
Rare

Medium

Medium
Well

Well
Done





САЛАТ С КРАБОМ И АВОКАДО

ЗАКУСКИ

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

150 г 860

Подается с крутонами из белого и черного багета

АССОРТИ БРУСКЕТТ

305 г 790

Три одинаковые или разные брускетты на выбор:

- Пастроми
- Говяжий язык
- Ростбиф

Подаются на чабатте с корнионами и сливочным хреном

СЕЛЬДЬ С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ

520 г 590

Сельдь домашнего посола с кольцами маринованного лука



ОЛИВКИ КАЛАМАТА

100 г 550

СЫРНОЕ АССОРТИ

350 г 1280

Камамбер, Валансе, Стилтон Пиканте, Таледжио, Каприно и Солид де Вилаж с пажитником. Подаются с виноградом, грецким орехом с медом и перечным конфитюром с чили

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА

280 г 860

Свежий тунец с авокадо, клубникой, огурцом, апельсином и яблоком в цитрусовой заправке

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С СЫРОМ ФЕТА

300 г 680

Подается с вялеными томатами, крем-бальзамиком, пармезаном, рукколой и кедровым орехом



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

465 г 530

Огурцы домашние маринованные, маринованная капуста, томаты черри маринованные, домашние маринованные грибы, красный лук. Подается с петрушкой и зеленым луком



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

195 г 920

Готовится из охлажденного мяса. Подается с каперсами, рукколой, вялеными томатами и сыром пармезан



МЯСНОЕ АССОРТИ

155 г 890

Ассорти из пастроми, ростбифа и отварного говяжьего языка собственного приготовления. Подается со сливочным хреном и корнионом



САЛАТ GOODMAN СО СТЕЙКОМ

235 г 1050

Фланк-стейк с жареным картофелем беби, куриным яйцом, томатами черри, стручковым горошком, вялеными томатами, красным луком, авокадо, шпинатом и сыром горгонзола.



САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

345 г 590

Огурцы, редис, спелые томаты, руккола, микс-салатов, зелень. Заправка на выбор: оливковое масло, сметана или майонез



САЛАТ С АВОКАДО И МОЦАРЕЛЛОЙ

260 г 750

Зеленый салат с авокадо, домашней моцареллой, вялеными и свежими томатами, сыром пармезан с соусом песто и крем-бальзамиком



СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ

300 г 590



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ

250 г 1390

Марокканский осьминог и тигровые креветки, приготовленные на гриле, подаются с мини-картофелем, микс салатом, фасолью, оливками, грецким орехом и пикантным соусом.

САЛАТЫ



САЛАТ БУРАТТА

280 г 990

Буратта подается с рукколой, томатами, крем-бальзамиком, кедровыми орешками

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ/ КРЕВЕТКАМИ

275 г / 250 г 670/770

Куриная грудка/ креветки на гриле. Подается на листьях салата романо с чесночными гренками, сыром пармезан и соусом «Цезарь»



САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

160 г 590

Запеченная утиная грудка под ягодным соусом. Подается с микс-салатом, апельсинами и орехами.

НИСУАЗ

320 г 920

Туец обжаренный в кунжуте, с вялеными томатами, оливками, кенийской фасолью, каперсами, картофелем беби и страчателлой. Заправляется соусом «Нисуаз»

САЛАТ С РОСТБИФОМ

350 г 920

Ростбиф, микс зеленых салатов, томаты черри, вяленые томаты, корнишоны, горгонзола, редис, мини-картофель, стручковая фасоль, яйцо куриное, чеснок и кедровые орешки под пикантной заправкой



САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ

300 г 620

Копченая форель с мини-картофелем, свежими и солеными огурцами, миксом зеленых салатов, куриным яйцом, морковью и красным луком под домашним соусом



САЛАТ С КРАБОМ И АВОКАДО

250 г 2100

Первая фаланга краба, креветка тигровая, авокадо, яблоко, свежий огурец, айсберг, томат, перепелиное яйцо, салат фризе, чипсы из пармезана под соусом «Пикантини»



СУП С ТЕЛЯТИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

СУПЫ



NEW
**КРЕМ-СУП ИЗ СПАРЖИ
С ЗАПЕЧЕННЫМ ЛОСОСЕМ**

330 г 890

Крем суп из молодой спаржи с запеченным лососем, подается с кресс салатом.

ТОМ ЯМ

300/150 г 990

Том Ям с креветкой и треской. Подается с чили перцем, лаймом и тайским жасминовым рисом

**БОРЩ
ПО ФИРМЕННОМУ РЕЦЕПТУ**

400 г 585

Борщ с брискетом и фасолью.
Подается с гренками и сметаной

**СУП С ТЕЛЯТИНОЙ
И КАРТОФЕЛЕМ**

450 г 790

Брискет в наваристом бульоне с картофелем,
подается со смесью зелени и чеснока

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

180/50 г 190

Подается с маслом собственного приготовления.



БЕФСТРОГАНОВ

400 г 990

Из говяжьей вырезки категории «Чойс» со сливочно-грибным соусом. Подается с картофельным пюре, маринованным огурцом и хрустящим луком фри.



ГОРЯЧЕЕ

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

200/150 г 990

Нежные томленые говяжьи щечки в оригинальном соусе, подаются с картофельным пюре

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

300/100/75 | 490/100/100 г 745/995

В глазури «Барбекю»
Подаются со свежей морковью, сельдереем и соусом «Блю-Чиз»

ЖАРЕХА ОХОТНИКА

310 г 490

Жареный картофель с грибами, луком сибует и сметаной

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В ФИРМЕННОМ СОУСЕ

350 г 895

Запеченные свиные ребра с апельсиновым соусом, под фирменной глазурью. Подается с луком фри

ГУДМАН СЕТ

СЕТ РИБАЙ 2390

СТЕЙК: Рибай 220 г**

САЛАТ: Коул-слоу

ГАРНИР: Картофельные дольки / картофель фри / зеленая фасоль

НАПИТОК: Бокал пива «Стелла Артуа» (500 мл) / Фреш (апельсин / яблоко / морковь)

СЕТ НЬЮ-ЙОРК 1590

СТЕЙК: Нью-Йорк 200 г**

САЛАТ: Коул-слоу

ГАРНИР: Картофельные дольки / картофель фри / зеленая фасоль

НАПИТОК: Бокал пива «Стелла Артуа» (500 мл) / Фреш (апельсин / яблоко / морковь)

СЕТ ФИЛЕ МИНЬОН / ШАТО 2990

СТЕЙК: Филе-шато 250 г** / Филе-миньон 250 г**

САЛАТ: Коул-слоу

ГАРНИР: Картофельные дольки / картофель фри / зеленая фасоль

НАПИТОК: Бокал пива «Стелла Артуа» (500 мл) / Фреш (апельсин / яблоко / морковь)

СЕТ АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ 1490

СТЕЙК: Фланк стейк 220 г** / Бавет 250 г**

САЛАТ: Коул-слоу

ГАРНИР: Картофельные дольки / картофель фри / зеленая фасоль

НАПИТОК: Бокал пива «Стелла Артуа» (500 мл) / Фреш (апельсин / яблоко / морковь)



ПИРОГ МЯСНИКА

350 г 1990

вырезка мраморной говядины и ребро говяжье, тушеные со шпинатом, сливками, белыми грибами, луком шалот и яйцом в слоеном тесте, подается с соусом из колбасного сыра

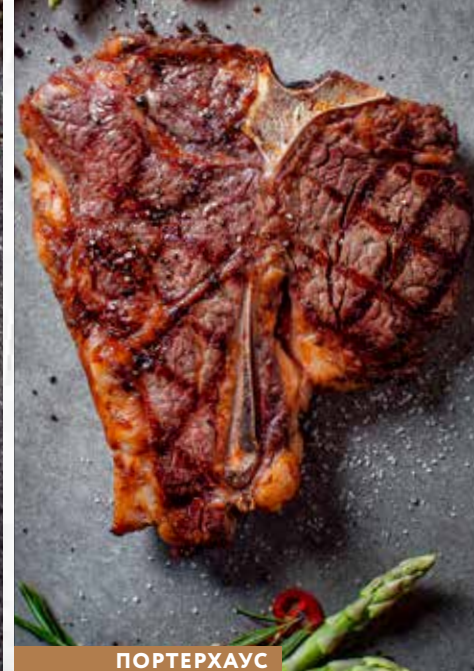
* На специальные предложения скидка не распространяется.
** Вес блюда указан в сыром виде.



ТИ-БОН



ШОРТЛОЙН



ПОРТЕРХАУС



КОВБОЙ



СТЕЙКИ

СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ (DRY AGE)

ТИ-БОН

Примерный вес стейка
600 г ≈ **5850**
и выше,
уточняйте у официанта.

500–800 г* | MEDIUM I 2
100 г* / **975**

ШОРТЛОЙН

Примерный вес стейка
500 г ≈ **4675**
и выше,
уточняйте у официанта.

400–800 г* | MEDIUM I 2
100 г* / **935**

ПОРТЕРХАУС

Примерный вес стейка
600 г ≈ **5970**
и выше,
уточняйте у официанта.

600–800 г* | MEDIUM I 2
100 г* / **995**

КОВБОЙ

Примерный вес стейка
700 г ≈ **6965**
и выше,
уточняйте у официанта.

600–900 г* | MEDIUM I 1
100 г* / **995**



Любой стейк по Вашему желанию
может быть приготовлен в дубовых листьях

+150



ФИЛЕ МИНЬОН С КРЕВЕТКОЙ



СПЕЦИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ ДЛЯ ЛЕДИ

Утонченные стейки от шефа,
созданные в лучших традициях французской кухни.



ШАТО ДЕ ПАРИ

MEDIUM RARE I 3

120/85/30 г **1790**

Стейк «Шатобриан» с обжаренным шпинатом и запеченным на углях сладким перцем. Подается с соусом «Café de Paris»



ФИЛЕ МИНЬОН С КРЕВЕТКОЙ И СОУСОМ «БЛЮ-ЧИЗ»

MEDIUM RARE I 3

180 г **1790**

Медальоны из вырезки с креветкой, спаржей и томатами черри, обжаренными на гриле. Подаются с крутонами из белого багета, горгонзолой и соусом «Блю-чиз»



Технология сухого
вызревания. Для
повышения аромата
и улучшения вкусовых
характеристик мяса.



Премальные стейки
из мяса знаменитых на весь
мир быков породы Черный
Абердинский Ангус.



Специальный рацион
питания.
200 дней зернового
откорма.



Степень мраморности
(количество тонких
жировых прослоек
между мышечными
волокнами).

* Вес блюда указан в сыром виде.



ТОМАГАВК

Примерный вес стейка 900 г ≈ **8595**
и выше, уточняйте у официанта.

800—1800 г* | MEDIUM | 1
100 г* / **955**

ГАРНИРЫ



ЖАСМИНОВЫЙ РИС 150 г 190



ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ 150 г 220



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ 150 220

КОУЛ-СЛОУ 200 г 220
Классическое американское дополнение к стейку

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 250 г 290



КУКУРУЗА ГРИЛЬ 180 г 330



КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 г 330



КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ 250 г 380



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ГОРГОНЗОЛОЙ 250 г 380

ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН 200 г 380



ОВОЩНОЙ САЛАТ 250 г 385
На выбор: оливковое масло, сметана или майонез



ОВОЩИ ГРИЛЬ 200 г 450
Болгарский перец, цукини, баклажаны, кукуруза с соусом Песто.



СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ 290 г 590



СПАРЖА ГРИЛЬ 100 г 695



ШАМПИньОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ 100 г 290

СТЕЙКИ

влажного вызревания



СТЕЙКИ ЧОЙС



120



II-III



ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА

РИБАЙ 220 / 400 г* 1550 / 2440
MEDIUM | 1

НЬЮ-ЙОРК 200 / 300 г* 1200 / 1640
MEDIUM RARE | 4



СТЕЙКИ ПРАЙМ



200



IV-VI



РОССИЯ

РИБАЙ ПРАЙМ 400 г* 4190
MEDIUM | 1

НЬЮ-ЙОРК ПРАЙМ 350 г* 3090
MEDIUM RARE | 4

ФИЛЕ МИньОН ПРАЙМ 250 г* 2690
MEDIUM RARE | 3

ФИЛЕ-ШАТО ПРАЙМ 250 г* 2690
MEDIUM RARE | 3



АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ



120



I-II



РОССИЯ

БАВЕТ 250 г* 990
MEDIUM RARE | 6

МАЧЕТЕ 250 г* 990
MEDIUM RARE | 8

ФЛАНК 220 г* 990
MEDIUM RARE | 8

СОУСЫ



ФИРМЕННЫЙ GOODMAN 50 г

ГРИБНОЙ 50 г

ПЕРЕЧНЫЙ 50 г

«СЛАДКИЙ ЧИЛИ» 50 г

«БАРБЕКЮ» 50 г

БРУСНИЧНЫЙ 50 г

«БЛЮ-ЧИЗ» 50 г

ТОМАТНЫЙ 50 г

ПРЯНЫЙ 50 г



= 160

ПРАЙМБИФ — это премиальный бренд высококачественной мраморной говядины, в основе которого лежит особый подход к разведению, откорму и выращиванию животных в экологически благоприятных регионах Российской Федерации. Для производства говядины **ПРАЙМБИФ** используются молодые бычки лучших мясных пород — абердин-ангус. В 2008 году Центр генетики «Ангус», входящий в группу компаний «Заречное», ввез в Россию первую партию из 250 нетелей и 10 бычков, полученных от лучших производителей

и предоставленных фермерами с многолетним стажем и высокой репутацией на мировом рынке. Длительный кукурузный откорм бычков, который продолжается около 180 дней, обеспечивает наиболее высокую мраморность мяса. Благодаря правильной генетике, кукурузному откорму и благоприятной экологии степень мраморности говядины **ПРАЙМБИФ** всегда варьируется в диапазоне между высшими ступенями Choice+ и Prime.

* Вес блюда указан в сыром виде.

ГУДМАН КЕБАБ

285/50 г 980

Мраморная говядина с солеными огурцами, томатами, коул-слоу, сыром Чеддер в соусе «Шанталь», «Барбекю» и «Цезарь» в хрустящей тортилье. Подается с миксом салатов и перцем халапеньо

ЧИЗБУРГЕР ПРАЙМ

350/100/45/10 г 1090

Рубленая котлета из мраморной говядины с сырами чеддер, моцарелла и страчателла, с соусом «Шанталь», свежими томатами и солеными огурцами. Подается с картофелем фри и сырным соусом



БУРГЕРЫ



БРИСКЕТ-БУРГЕР

400/50 г **920**

Подкопченный пастроми, лук фри, свежие томаты, маринованные огурцы домашние, коул-слоу классический, сыр Чеддер, соус «Айоли-Гарлик» и соус сливовый BBQ, на булочке бриошь. Подается с домашним маринованным огурцом

БУРГЕР КЛАССИЧЕСКИЙ

350/100/40/40 г **930**

Рубленая котлета из мраморной говядины, салат айсберг, маринованные огурцы, красный репчатый лук. Подается на булочке бриошь с картофелем фри, кетчупом и майонезом.



GOODMAN фирменный

380/100/30 г **950**

Рубленая котлета из мраморной говядины, спелые томаты, салат айсберг, маринованные огурцы, лук фри. Подается на булочке бриошь с картофелем фри и соусом барбекю



БУРГЕРЫ МОЖНО ДОПОЛНИТЬ:

ЧЕДДЕР 20 г **100**

БЕКОН ЖАРЕНый 45 г **200**

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА 10 г **100**

ЯЙЦО 1 шт **100**



АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ

РЫБА И ДАРЫ МОРЯ



МИДИИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

350 г 890

Свежие мидии, приготовленные в пикантном соусе «Наполи» с добавлением свежего базилика, трав и чеснока. Подаются на выбор с картофелем фри (100 г) или белым багетом (85 г)

МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

410 г 890

Свежие мидии, приготовленные в сливках с горгонзоллой, с добавлением чеснока и зелени. Подаются на выбор с картофелем фри (100 г) или белым багетом (85 г)

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С ТОМАТАМИ И ТРАВАМИ

200 г 1050

Обжаренные тигровые креветки с чесноком в белом вине, зелени и томатами конкассе.



АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ

290/200/50/20 г 2990

Марокканский осьминог, кальмар, Аргентинские креветки, филе лосося, морской гребешок. Подаются с овощами гриль



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

220/60 г 1450

Подается с лимоном

МОРЕПРОДУКТЫ ТОМ ЯМ

350/150/15 г 990

Треска, лосось, кальмары и тигровые креветки с овощами под соусом «Том Ям». Подаются с тайским жасминовым рисом



ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ

150/35/60 г 2990

Подается с картофельным пюре, свежими огурцами, томатами и кинзой

СИБАС

180/50/60/60 г 950

Целая рыба Сибас, запеченная с травами. Подается с гуакамоле из авокадо, томатов, паприки и кинзы

ФАЛАНГИ КРАБА

100г* 920

Примерный вес 500 г* = 4600 и выше
Запеченная первая фаланга краба с голландским соусом. Подается с лимоном



КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ

150/120/50 г 790

Кальмары, обжаренные на гриле. С гарниром из обжаренного на углях баклажана, болгарского перца и цукини. Подается с сыром пармезан, лимоном и микрозеленью

* Вес блюда указан в сыром виде.

ДЕСЕРТЫ



МУСС МАНГО-МАРАКУЙЯ

200 г 535

Легкий и воздушный фруктовый десерт

ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

160/50/50 г 495

Домашний пирог из слоеного теста и свежих яблок.
Подается с шариком мороженого на выбор

КРЕМ-БРЮЛЕ С ГОЛУБИКОЙ

130 г 455

Нежный десерт из заварного крема со свежими ягодами и хрустящей карамельной корочкой



МЕДОВИК GOODMAN

170 г 395

Популярный классический десерт по оригинальному рецепту GOODMAN



«РАЗВАЛИНЫ БОЛЬШОГО ТЕАТРА»

с земляникой, маскарпоне и чипсами из красного апельсина

200 г 950

Классическое безе, сливочный крем с маскарпоне, крем из красного апельсина, подается с земляникой, чипсами из красного апельсина и белым шоколадом

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

150/50 г 495

Французская классика: тающий шоколадный десерт с шариком мороженого на выбор

СВЕЖИЙ АНАНАС

300 г 420

ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ

70 г 225

На выбор: белая черешня, инжир, грецкий орех и домашнее клубничное

ДОМАШНИЙ ПИРОГ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

180/50 г 495

Нежный домашний бисквит. Подается с соусом «Соленая карамель», арахисом и шариком мороженого на ваш выбор

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

175 г 420

Мороженое из отборных сливок, сыра маскарпоне, цукатов и шоколада по специальному рецепту

MOVENPICK

THE ART OF SWISS ICE CREAM

МОРОЖЕНОЕ MOVENPICK

150 г 470

Ваниль/шоколад/клубника/грецкий орех

СОРБЕТ MOVENPICK

150 г 470

Лайм/манго

= ЛАНЧ =

== ПО БУДНЯМ ДО 17:00 ==

Данные цены действительны при заказе одним гостем любых двух блюд* и напитка
*Кроме гарнира и десерта.

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

КЛАССИЧЕСКИЙ КОУЛ-СЛОУ 150 г	180
МИКС САЛАТОВ С ЦЫПЛЁНКОМ ГРИЛЬ И СОУСОМ ЦЕЗАРЬ 150 г	380
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 230 г	390
«МИМОЗА» СО СКУМБРИЕЙ 220 г	430
«ОЛИВЬЕ» С КОЛБАСОЙ 260 г	420

СУПЫ

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И ФРИКАДЕЛЬКАМИ 300 г	290
БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ 350 г	360
ГОРОХОВЫЙ КРЕМ-СУП С КОПЧЕНЫМ РЕБРЫШКОМ 450 г	360
СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ РЫБНЫЙ СУП 250 мл	530

ГОРЯЧЕЕ

ШНИЦЕЛЬ КУРИНЫЙ (ТОТ САМЫЙ!!!) 250 г	450
ФИЛЕ ТРЕСКИ В ПАНИРОВКЕ СО ШПИНАТОМ 330 г	670
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ 350 г	595
БИФШТЕКС НА УГЛЯХ С ГЛАЗУНЬЕЙ И КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО 350 г	690
КОТЛЕТА ИЗ СУДАКА, ТРЕСКИ И ЛОСОСЯ 250 г	670
ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ В ПРЯНЫХ ТРАВАХ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 300 г	680

== ПРЕМИАЛЬНОЕ КАЧЕСТВО СТЕЙКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ ==

«БАВЕТ» 250 г ⁹⁹	895	«ФЛАНК» 220 г ⁹⁹	895
«НЬЮ-ЙОРК» 200 г ⁹⁹	1050	«РИБАЙ» 220 г ⁹⁹	1250
Говяжий стейк из поясничной части.		Стейк из реберной части, особенно сочный и ароматный.	

СОУСЫ

ФИРМЕННЫЙ GOODMAN 40 г . . . 120	ПЕРЕЧНЫЙ 40 г 95
БАРБЕКЮ 40 г 95	ТОМАТНЫЙ 40 г 95

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО 150 г	150
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 200 г	160
КУКУРУЗА ГРИЛЬ 250 г	190
ОВОЩИ ГРИЛЬ 170 г	320
ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ 170 г	150
КАРТОФЕЛЬ ФРИ 170 г	220
ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ 100 г	150

ДЕСЕРТЫ

МЕДОВИК 120 г	220
ДОМАШНЕЕ КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ 70 г	170

ХЛЕБ

Хлеб	120
----------------	-----

НАПИТКИ

ВИШНЁВЫЙ КОМПОТ 200 мл	110
МОРС 200 мл	90
ЧАЙ 400 мл	140
«Сенча» / «Английский завтрак»	
КОФЕ Эспрессо 50 мл	100
Американо 150 мл	110
Капучино 150 мл	150
СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 250 мл	180
Апельсиновый / Яблочный / Морковный	
ВОДА 275 мл	160
с газом / без газа	

⁹⁹ Вес продукта указан в сыром виде. Вес блюда на вашей тарелке зависит от заказанной вами степени прожарки. За подробной информацией обращайтесь к вашему официанту. Данный проспект является рекламным материалом. Полное меню, включая информацию по аллергиям, подается по требованию. К оплате принимаются рубли и основные кредитные карты. На бизнес-ланч скидки не распространяются.