





Тартары из говяжьего костреца:

\* с муссом из пармезана 490

\* пикантный с рисовыми чипсами 390

\* классический с «обожжённым» хлебом 750

Карпаччо из стриплойна с соусом чили-шисо 750

Ростбиф «Грязный Джо» с соусом Тонато 750

Мясная тарелка из домашних деликатесов 950

Татаки пиканья с соусом сезам 550

Брискет васабиды с кольраби 690

Паштет из куриной печени на каштановом багете 450

\*\*\*\*\*

Тартар из тунца с авокадо и соусом юдзу 830

Тартар из лосося с васабиды и редькой дайкон 850

Севиче из лосося с кунжутным маслом 950

\*\*\*\*\*

Хумус с чипсами из льна 390

Сырные наггетсы с вишнёвым соусом 430

Буратта с томатами и песто 950

Маслины & Оливки 550

Лепёшка роти с соусом из батата 350

«Хлеб & Масло» обожжённые в хоспере каштановый багет и хлеб «перле» со сливочным маслом 250

## САЛАТЫ

«Греческий» с вяленой свёклой 550

«Панцарелла» бакинские томаты, сыр халуми и багет 570

Запечённая тыква и риккота 550

С цыплёнком, апельсиновой горчицей и кешью 850

«Цезарь» с курицей или лососем 550 / 850

Муксун с овощами и заправкой из петрушки 590

## СУПЫ

Куриный с овощами и клёцками 450

Финский сливочный с красной рыбой 550

## БУРГЕРЫ

«Вагю» на паровой булочке 750

«Мексиканец» с гуакамоле 750

«Умами» с ароматом трюфеля 590

«СЕО» классический бургер 590

«Балибей» с сочной бараниной 590

«Веган-бургер» с котлетой из булгура 550

## ПТИЦА

Перепёлка с азиатским соусом 550

Курица BBQ с баклажанами 490

## РЁБРА

Говяжья в азиатском или европейском стиле 850

Копчёные свинные с картофельным пюре или кимчи 850

## МЯСО

«Бёф Бургиньон» с картофелем «в мундире» 650

«Говядина Веллингтон» вырезка, запечённая в слоёном тесте 850

«Ягнёнок Панко» с розмарином и тимьяном 1200

Главные блюда нашего меню — стейки из мяса, рыбы и овощей. Я лично отбираю лучших поставщиков. Для каждого продукта — персональный подход, свои секреты готовки и авторские рецепты соусов. Каждый месяц провожу мясной Chef's Table — увлекательную дегустацию-путешествие в мир мяса и гриля.

Павел Поцелуев,  
мясной сомелье, бренд-шеф

## СТЕЙКИ ИЗ МЯСА

Цена за 100г

— Россия —  
Влажное вызревание, зерновой откорм.  
Мраморность: top choice/prime. Бык: Абердин Ангус.

Классические \*\*\*

«Рибай» 950

«Рибай на кости» 1300

«Томагавк» 1300

«Нью-Йорк» 990

«Филе-Миньон» 1800

«Филе-Миньон» 750  
травяной откорм

«Тибон» 1100

«Портерхаус» 1200

Альтернативные \*\*\*

«Мачете» 650

«Мясник» 650

«Денвер» 750

«Фланк» 600

«Пиканья» 510

«Топ-Блейд» 750

«Минутка» 550

«Бавет» 590

«Рамп» 650

Сухое вызревание.  
Бык: Шароле/Герефорд/  
лимузин.

\*\*\*

«Рибай» 1200

«Томагавк» 1110

«Нью-Йорк» 990

«Тибон» 1500

«Портерхаус» 1500

— Аргентина —

Премиальные классические стейки влажного вызревания. Зерновой откорм.

\*\*\*

«Рибай» 1100

«Нью-Йорк» 790

«Филе-Миньон» 1200

— Япония (Вагю) —

Премиальные классические стейки влажного вызревания. Зерновой откорм. Мраморность А4-А5.

\*\*\*

«Рибай» 5900

«Нью-Йорк» 5900

«ЯкиНику» 3100

## СТЕЙКИ ИЗ РЫБЫ

Тунец с сальсой из киви 950

Форель с соусом терияки 1100

Чилийский сибас с соусом манго-чипотле 3300

Клариас Чипотле 850

## СТЕЙКИ ИЗ ОВОЩЕЙ

Батат с чимичурри 530

Цветная капуста 450

Баклажан с соусом кимчи 490

\*Готовим в хоспере

Готовим специальное мясное меню для больших компаний. Принимаем заказы за 3-4 дня до назначенной даты.

Принимаем бронь на индивидуальные стейки в камере сухого вызревания к определённой дате. Вы выбираете месяц и день, а мы готовим мясо именно для вас. Каждый такой стейк в камере обозначен биркой с именем гостя и датой заказа.

## ГАРНИРЫ

Картофель на ваш выбор: фри или фри трюфель и сыр, мини с трюфельным соусом, с пряными травами или пюре 250

Коул слоу 250

Овощи в хоспере 290

## СОУСЫ

Чеддер 100

BBQ 100

Онион 100

Чёрный перец 100