ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

ЗАКУСКИ

СЕЛЬДЬ С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ
180/260/140 г 590
Сельдь домашнего посола с кольцами маринованного лука.

АССОРТИ ИЗ БРУСКЕТТ
3 шт/25/30 г 550
Три одинаковые или разные брускетты на выбор:
Пастрами / говяжий язык / ростбиф.
Подаются на обжаренных гренках с корнишонами и белым хреном.

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С СЫРОМ ФЕТА И КИНОА
220 г 590
Подается с песто из баклажана, киноа и вялеными томатами.

СЫРНОЕ АССОРТИ
210/100/40 г 790
Сыры пармезан, блю чиз, камамбер, каччио, качиокавалло с пажитником.
Подаются с виноградом, грецким орехом и медом.

ОЛИВКИ КАЛАМАТА
100 г 390

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ
380 г 490
Соленые огурцы, квашеная капуста, маринованные патиссоны, томаты черри, грузди, чеснок, черемша, красный лук. Украшается петрушкой и зеленым луком.

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА
115/20 г 550
Свежий тунец с авокадо в цитрусовой заправке с щучьей икрой и зеленью.

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ
80/35 г 790
Подается с ломтиками пармезана, каперсами, руколой и лимоном. Готовится из охлажденного мяса.

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С АЙОЛИ ИЗ ХАЛАПЕНЬО
100 г 590
Говядина с песто из желтого перца, луком-шалотом, рубленными лесными орехами, салатом корн и молодым горошком.

ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
100/35 г 790
По желанию готовится в вашем присутствии.
Подается с крутонами из белого багета и трюфельного масла.

БРУСКЕТТЫ С ТАРТАРОМ ИЗ ЛОСОСЯ
3 шт 490
Тартар из лосося с авокадо, клубникой и базиликом с малиновым соусом на белом французском багете.

МЯСНОЕ АССОРТИ
110/25/20 г 850
Ассорти из пастрами, ростбифа и отварного говяжьего языка.
Мясо собственного приготовления.

ТАРТАР С ЛОСОСЕМ И КЛУБНИКОЙ
110 г 590
Филе семги, авокадо, клубника, базилик, салаты рукола и фризе, оливковое масло, малиновый соус.

САЛАТЫ

САЛАТ GOODMAN СО СТЕЙКОМ
235 г 750
Фланк стейк с жареным картофелем, куриным яйцом, томатами черри, стручковым горошком, сушеными томатами, красным луком, авокадо, шпинатом и сыром дор-блю.

САЛАТ С РОСТБИФОМ
185 г 750
Ростбиф, микс зеленых салатов, томаты черри, вяленые томаты, корнишоны, голубой сыр и кедровые орешки под пикантной заправкой.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ
350 г 520
Огурцы, редис, спелые томаты, рукола, салат айсберг, зелень. Заправка на выбор: оливковое масло, майонез или сметана.

САЛАТ С АВОКАДО И МОЦАРЕЛЛОЙ
210 г 490
Зеленый салат с авокадо гриль, домашней моцареллой, вялеными и свежими томатами, томатами черри.

«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ
300/245 г . . . . . 650 / 750
Салат романо и айсберг с курицей/креветками, чесночными гренками и сыром пармезан под соусом «Цезарь».

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ И КРЕВЕТКАМИ
200 г 790
Осьминог и тигровые креветки с мини-картофелем, фасолью, оливками, салатным миксом, грецким орехом и пикантным соусом.

СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ
290 г 480

САЛАТ С СЫРОМ БУРРАТА
115/140 г 890
Томаты, базилик и кедровые орешки.

САЛАТ С СЕМГОЙ И КИНОА
210 г 570
Семга с киноа и авокадо, микс-салатом, бобами эдамаме и овощами под пикантным соусом.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С УТКОЙ И АВОКАДО
250 г 590
Теплый салат из баклажан, авокадо, с бобами эдамаме, томатами и кинзой, приготовленные в азиатском стиле с уткой и киноа, приправленные тайским соусом.

САЛАТ «НИСУАЗ»
310 г 640
Обжаренный на оливковом масле тунец в специях с томатами, оливками, каперсами, кенийской фасолью и картофелем. Заправляется соусом «Нисуаз».

САЛАТ С ПЕСТО ИЗ БАКЛАЖАН И КИНОА
210 г 520
Песто из баклажан с киноа и авокадо, микс-салатом, бобами эдамаме и овощами под пикантным соусом.

САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ
170 г 590
Утиная грудка гриль под малиновым соусом с апельсинами и орехами, бобами эдамаме, томатами черри, микс-салатом с пикантной заправкой.

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ
250 г 570
Копченая форель с мини-картофелем, листьями салата корн, куриным яйцом, морковью и красным луком под пикантным соусом.

СУПЫ

ТОМ ЯМ

370/150/15 590

Том ям с креветками и треской, томатами, жареными шампиньонами, перцем чили и лаймом. Подается с тайским жасминовым рисом.

БОРЩ ПО КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ

350/30/20 г 490

Борщ с отборной говядиной. Подается с гренками и сметаной.

СУП С ТЕЛЯТИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

480/20 г 520

Отварная говядина в бульоне с картофелем и зеленью.

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

500/30 г 550

Наваристый густой суп по традиционному рецепту с пастрами, отварным языком, маслинами и каперсами, лимоном и зеленью. Подается со сметаной.

ХЛЕБ

ХЛЕБ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

70 г 130

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

180/50 г 190

Подается с маслом собственного приготовления.

БУРГЕРЫ

БУРГЕРЫ МОЖНО ДОПОЛНИТЬ:

ЯЙЦО 100

СЫР ЧЕДДЕР 24 г 100

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА 10 г 100

ЖАРЕНЫЙ БЕКОН 150

GOODMAN ФИРМЕННЫЙ

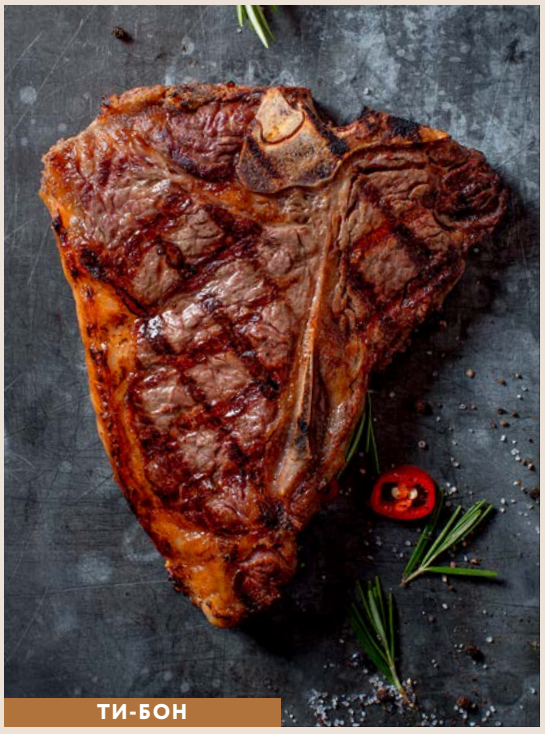
380/100/30 г 790

Рубленая говядина блэк ангус, томаты, салат айсберг, маринованные огурцы, лук фри. Подается с картофелем фри и соусом «Барбекю».

КЛАССИЧЕСКИЙ

320/100/40/40 г 790

Мраморная говядина блэк ангус, соус «Дижон», салат айсберг, томаты, маринованные огурцы, красный репчатый лук. Подается с картофелем фри, кетчупом и майонезом.


ТИ-БОН

ШОРТЛОЙН

ПОРТЕРХАУС

200 · 21 · IV–VI · РОССИЯ

СТЕЙКИ
сухого вызревания

ТИ-БОН

Примерный вес стейка
600 г ≈ 4140
и выше,
уточняйте у официанта.

500—800 г* I MEDIUM I 2

100 г / **690**

ШОРТЛОЙН

Примерный вес стейка
450 г ≈ 2925
550 г ≈ 3575
и выше,
уточняйте у официанта.

400—800 г* I MEDIUM I 2

100 г / **650**

ПОРТЕРХАУС

Примерный вес стейка
600 г ≈ 4800
и выше,
уточняйте у официанта.

600—800 г* I MEDIUM I 2

100 г / **800**

ФИЛЕ-МИНЬОН С КРЕВЕТКОЙ

120 · II–III · РОССИЯ

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ ДЛЯ ЛЕДИ

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

ШАТО ДЕ ПАРИ
MEDIUM RARE I 3

120/85/30 г **1690**

Стейк «Шатобриан» с обжаренным шпинатом и запеченным на углях сладким перцем. Подается с соусом «Кафе де Пари»

ФИЛЕ-МИНЬОН С КРЕВЕТКОЙ И СОУСОМ «БЛЮ-ЧИЗ»
MEDIUM RARE I 3

180 г **1690**

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

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

Премиальные стейки из мяса знаменитых на весь мир быков породы абердин-ангусской породы.

200 — Специальный рацион питания 200 дней зернового откорма.

I–VI — Степень мраморности (количество тонких жировых прослоек между мышечными волокнами).

* Вес блюда указан в сыром виде.

ТОМАГАВК 100 г 650
800–1800 г*/ MEDIUM I 1

ГАРНИРЫ

ЖАСМИНОВЫЙ РИС
150 г 150

ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ
150 г 220

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ
150 г 220

КЛАССИЧЕСКИЙ 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 БЛЮ ЧИЗ
250 г 380

ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН
200 г 380

ОВОЩНОЙ САЛАТ
250 г 380
На выбор: оливковое масло, майонез или сметана.

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

СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ
290 г 480

СПАРЖА ГРИЛЬ
100 г 590

* Вес блюда указан в сыром виде.

СТЕЙКИ
влажного вызревания

СТЕЙКИ ЧОЙС

120 · II–III · Латинская Америка

РИБАЙ 220 / 400 г* . . . . . 1250 / 1990
MEDIUM I 1

НЬЮ-ЙОРК 200 / 300 г* . . . . 1100 / 1490
MEDIUM RARE I 4

СТЕЙКИ ПРАЙМ

«ВЫБОР» РАДИОСТАНЦИИ CAPITAL FM 105,3

200 · IV–VI · Россия

РИБАЙ 400 г* 3590
MEDIUM I 1

НЬЮ-ЙОРК 350 г* 2950
MEDIUM RARE I 4

ПРЕМИАЛЬНАЯ ВЫРЕЗКА

120 · II–III · Россия

ФИЛЕ-МИНЬОН 250 г* 2450
MEDIUM RARE I 3

ФИЛЕ-ШАТО 250 г* 2450
MEDIUM RARE I 3

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

120 · I–II · Россия

БАВЕТ 250*/40 г 990
MEDIUM RARE I ОСТРЫЙ СТЕЙК

ФЛАНК-СТЕЙК 220 г* 790
MEDIUM RARE I 8

СОУСЫ

ФИРМЕННЫЙ GOODMAN 50 г
ГРИБНОЙ 60 г
ПЕРЕЧНЫЙ 50 г
«СЛАДКИЙ ЧИЛИ» 50 г
«БАРБЕКЮ» 50 г
БРУСНИЧНЫЙ 50 г
«БЛЮ-ЧИЗ» 60 г
ТОМАТНЫЙ 50 г

= 150 · + = 220

Говядина Black Angus от Мираторг – это мраморное мясо молодых бычков особой мясной породы Абердин-Ангус, прошедших **200 дней зернового откорма.** Благодаря уникальной генетике и системе откорма, говядина Black Angus имеет высокую мраморность, нежную структуру и яркий мясной вкус.
Мраморность – вкрапления внутримышечного жира в мясе, характерные для говядины от бычков мясных пород, прошедших специальный откорм. Во время приготовления внутримышечный жирок быстро тает и наполняет все мясо сочностью и уникальным вкусом. **Prime – самая высокая категория мраморности по системе USDA.** Стейки Prime лучше всего раскрывают насыщенный вкус и яркий аромат мраморной говядины.
Вызревание говядины – предварительное хранение мяса в отрубах для размягчения волокон и усиления вкуса и аромата. При влажном вызревании мясо до 28 дней хранится в вакуумном пакете, **а при сухом – не менее 28 дней в специальной камере** со строгим контролем температуры и влажности.

ГОРЯЧЕЕ

ГОЛЯШКА ЯГНЕНКА
300/150 г **950**
Голяшка ягненка, томленная в пикантном соусе.
Подается с мини-картофелем и овощами.

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ
300/100/75 | **490/100/100 г** . . . . . **560 / 760**
В глазури «Барбекю».
Подаются со свежей морковью, сельдереем и соусом «Блю-чиз».

КОРЕЙКА ЯГНЕНКА НА РЕБРАХ
400—600 г** . . . . . **100 г / 540**
Рекомендуемая степень прожарки – Medium.

HIT

БЕФСТРОГАНОВ GOODMAN
250/250/200/20 г **990**
Из говяжьей вырезки категории «Чойс» со сливочно-грибным соусом из белых грибов. Подается в ржаном хлебе.
Гарнир – картофельное пюре.

ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ
325 г **650**
С белыми грибами. Подаются со сметаной (30 г) или мясным бульоном (150/25 г).

ЖАРЕХА ОХОТНИКА
310 г **490**
Жареный картофель с грибами, луком сибулет, сметаной и щучьей икрой.

ГУДМАН СЕТ*

·ВЫБОР· РАДИОСТАНЦИИ CAPITAL FM 105,3

СЕТ «ГУРМАН» 2590
СТЕЙК: «Филе-шато» или «Филе-миньон»
(с соусом на выбор: BBQ / перечный / брусничный)
САЛАТ: коул-слоу
ГАРНИР: картофельные дольки / картофель фри / зеленая фасоль
НАПИТОК: бокал пива «Стелла Артуа» (500 мл) /
свежевыжатый сок (250 мл): апельсин, яблоко, морковь /
бокал красного или белого вина (150 мл)

СЕТ «КЛАССИЧЕСКИЙ» 1950
СТЕЙК: «Нью-Йорк» или «Рибай»
(с соусом на выбор: BBQ / перечный / брусничный)
САЛАТ: овощной или с утиной грудкой
ГАРНИР: картофельные дольки / картофель фри / зеленая фасоль
НАПИТОК: бокал пива «Стелла Артуа» (500 мл) /
свежевыжатый сок (250 мл): апельсин, яблоко, морковь /
бокал красного или белого вина (150 мл)

NEW

СЕТ «АМЕРИКАНСКИЙ» 1190
СТЕЙК: «Нью-Йорк» (с соусом «перечный»)
ГАРНИР: картофельные дольки или зеленая фасоль
НАПИТОК: бокал красного вина (150 мл) или свежевыжатый апельсиновый сок (250 мл)

СЕТ «МОРСКОЙ» 1190
ГОРЯЧЕЕ: стейк из лосося (с соусом терияки) / сибас / крабовые кейки
ГАРНИР: рис жасмин / зеленая фасоль
НАПИТОК: бокал пива «Стелла Артуа» (500 мл) /
свежевыжатый сок (250 мл): апельсин, яблоко, морковь /
бокал белого вина (150 мл)

NEW

СЕТ «КРАФТОВЫЙ» 1100
БУРГЕР: Goodman фирменный
ГАРНИР: картофель фри
САЛАТ: коул-слоу
НАПИТОК: бутылочное пиво «Гус Айленд ИПА» (355 мл)
или свежевыжатый апельсиновый сок (250 мл)

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

АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

РЫБА И ДАРЫ МОРЯ

МИДИИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

350 г **650**

Свежие мидии, тушенные в белом вине с томатами
с добавлением свежего перца чили, чеснока и тимьяна.
Подаются на выбор: с картофелем фри (100 г) или с белым
чесночным багетом (80 г).

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ

150/135 г **1250**

Подается с картофельным пюре,
свежими огурцами, томатами и кинзой.

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С ТОМАТАМИ И ТРАВАМИ

200/60 г **980**

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

АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

290/200/50/20 г **1890**

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

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

220/60 г **1290**

Подается с лимоном.

СИБАС

180/50/60/60 г **890**

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

МОРЕПРОДУКТЫ В СОУСЕ «ТОМ ЯМ»

310/150/15 г **780**

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

МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

410 г **830**

Свежие мидии, приготовленные в сливках с голубым сыром,
томатами и белым вином с добавлением чеснока,
свежего перца чили и тимьяна.
Подаются на выбор: с картофелем фри (100 г)
или белым чесночным багетом (80 г).

ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА

100 г **590**

Запеченные в хоспере с трюфельно-грибным соусом.
Подаются с лимоном. Минимальный размер порции: 300 г*.
Рекомендуемая порция: 500 г*.

КРАБОВЫЕ КЕЙКИ

130/85 г **790**

Крабовые кейки с авокадо, щучьей икрой и киноа, микс салатов с
томатами черри в соусе «Кафе де Пари».

СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

220/20/70/50 г **1390**

Стейк из палтуса со шпинатом и томатным соусом с каперсами.

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ

150/130/50 г **790**

Кальмары, подрумяненные на гриле. Подаются с итальянской
закуской — баклажанами «Пармиджано».
Ломтики баклажана, обжаренные в дровяной печи,
с сыром пармезан, соусом «Песто», свежими листьями базилика
и протертыми спелыми томатами.

ДЕСЕРТЫ

ЯГОДНО-ФРУКТОВЫЙ МИКС С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО ИЛИ СОРБЕТА

200/50 г 520
Ананас, яблоки, клубника и голубика под апельсиново-лаймовым фрешем с шариком мороженого или сорбета MOVENPICK на выбор.

ЯГОДНО-ФРУКТОВЫЙ МИКС

200 г 440
Ананас, яблоки, клубника и голубика под апельсиново-лаймовым фрешем.

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

175 г 420
Мороженое из отборных сливок, сыра маскарпоне, цукатов и шоколада с фисташковым кремом и малиново-лаймовым соусом. Подается с клубникой и голубикой.

МУСС ИЗ МАНГО, МАРАКУЙИ И СЛИВОК

200 г 440
Легкий фруктовый десерт с необычным нежным вкусом.

MÖVENPICK
THE ART OF SWISS ICE CREAM

МОРОЖЕНОЕ MOVENPICK

150 г 390
Ваниль / шоколад / клубника / грецкий орех / пломбир с малиной.

СОРБЕТ MOVENPICK

150 г 390
Лайм / манго.

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

110/50 г 440
Французская классика: тающий шоколадный десерт с шариком мороженого MOVENPICK на выбор.

ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

160/50/50 г 440
Домашний пирог из слоеного теста и свежих яблок. Подается с шариком мороженого MOVENPICK.

КРЕМ-БРЮЛЕ С ГОЛУБИКОЙ

130 г 420
Нежный десерт из заварного крема со свежими ягодами и хрустящей карамельной корочкой.

СВЕЖИЙ АНАНАС

300 г 380

ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ

70 г 150
Белая черешня, инжир, грецкий орех.

МЕДОВИК GOODMAN 170 г 390

Популярный классический десерт в оригинальной подаче GOODMAN

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. ДАННЫЙ ПРОСПЕКТ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. ПОЛНОЕ МЕНЮ, ВКЛЮЧАЯ ИНФОРМАЦИЮ ПО АЛЛЕРГЕНАМ, ПОДАЕТСЯ ПО ТРЕБОВАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЯ. ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ МЕНЮ НЕОБХОДИМО ОБРАТИТЬСЯ К ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ.