

САЛАТЫ

Салат с куриными сердечками.....	450.-
Хрустящий микс салата, нежные куриные сердечки и сырный начос, дополняем листьями миндаля и соусом ромеско на основе запеченных перцев	
Цезарь с куриным филе.....	550.-
с листьями романо и фирменным соусом	
Теплый салат из баклажанов.....	450.-
заправляется соусом свит чили	
Острый мясной салат.....	580.-
легкий и при этом сытный. пряный мексиканский салат с говядиной	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тако тар-тар.....	590.-
классическая закуска в мексиканском исполнении	
Тако с мраморным фаршем.....	350.-
сырная лепешка, мясо бранского бычка, фасоль, соус BBQ, кинза	
Тако с томленным ребром.....	350.-
пшеничная лепешка, свиное ребро, глазурь из тайского соуса, айсберг	
Битые огурцы.....	390.-
с азиатской заправкой	
Микс сыров.....	790.-
с грецкими орехами и альпийским медом	
Мясная нарезка.....	890.-
пастроми, ростбиф, мортаделла, куриная грудка. подается с соусом сливочный хрен и дижонской горчицей	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гарлики.....	350.-
любимые гренки жителей одноименного района	
Корн - дог.....	480.-
закуска родом из «Новой Англии» с улиц Бостона, сочные мини-колбаски, запеченные в кукурузной муке, с домашним BBQ	
Сырные Палочки.....	450.-
сырные палочки из сыра моцарелла, подаются с чесночным соусом	
Куриные крылья «Piri-Piri».....	550.-
маринуются в фирменном соусе	
Фритто Мисто.....	450.-
Треска, креветки, кальмар в панировке. подается с соусом айоли	
Fish 'n' chips.....	490.-
классический рецепт, которым восхищались в своих романах Диккенс, Блейд и Киплинг. готовится с добавлением стаута	
Микс закусок на компанию.....	1190.-
гарлики, куриные крылья, корн-доги, сырные палочки, цуккини фри и фирменные чипсы	

СУПЫ

Борщ со стейком.....	440.-
классический борщ с кусочками стейка	
Томатный суп с копченостями и богатой историей.....	400.-
он был в меню сената США с начала 20-го века. томаты, 3 вида мяса и фасоль. отличается легкой остринкой	
Сырный суп.....	450.-
суп из 3х видов сыра, с добавлением грибов, бекона и сладкой кукурузы	
Суп дня.....	350.-

УЛИЧНАЯ ЕДА МИРА

Chicago Cheeseburger.....	590.-
классический бургер с котлетой из говядины Чак ролл	
El Mexicano Burger.....	590.-
котлета из самой популярной в Латинской Америке части бычка - пиканья, с добавлением соуса сальса и перчиков халапеньо	
Turkey Burger.....	550.-
бургер из индейки с сыром чеддер	
Boston Fish Burger.....	590.-
нежная котлета из трески с соусом айоли	
Double Cheeseburger.....	750.-
сочные мраморные котлеты, сыр чеддер в сопровождении соуса тар тар	
Cheesteak Philadelphia.....	650.-
говяжья вырезка, цуккини, красный лук, сладкий перец, соус чипотле, сыр моцарелла	
Кесадилья с курицей.....	590.-
с овощами и соусом гуакамоле	
Double Reuben Sandwich.....	650.-
с пастроми и реберным мясом, сыром чеддер, коул слоу с соусом на основе дижонской горчицы и томатов	
Burrito Stay True.....	690.-
Сочетание равной свинины и куриных сердец, дополненное овощами, фасолью, кукурузой и халапеньо	
Muffuletta.....	990.-
^{*блюдо на двоих} Домашнее пастроми, салами, мортаделла, два вида сыра, салат из оливок, маслин и сладкого перца, каперсов, маринованные огурцы. Подается в чиабатте	
Hot Dog Stay True.....	550.-
с сырным соусом, соусом BBQ, маринованные огурцы, лук фри, колбаска на выбор: свинина, говядина, острая курица	
Sausage Sandwich.....	550.-
из 3х видов колбас, томленных в томатно-перецном соусе. подается с маринованными огурцами и горчицей заправкой	

РЁБРА

Рёбра в соусе Jack Daniels.....	790/990/1390.-
после томления в специальном соусе приобретают сладость ананаса, готовятся на основе Jack Daniels, подаются с луком фри	
Рёбра BBQ.....	890/1090/1590.-
нежные и сочные рёбра, глазированные в соусе BBQ, приготовленном по собственной технологии, подаются с луком фри	
Рёбра Black Pepper.....	890/1090/1490.-
для этих ребер используется острая глазурь, приготовленная по фирменному рецепту Stay True bar	
Микс Рёбер Stay True (600гр).....	1350.-
специальное предложение, включающее в себя сразу несколько вкусов и способов приготовления. Попробуй все!	
[*] рёбра подаются по порциям 400/600/800	

СТЕЙКИ

<i>Для наших стейков мы берем самое свежее мясо бычков Шотландской породы Angus</i>	
Стейк Stay True.....	1290.-
делается из самой нежной и постной части бычка - вырезки	
Блейд.....	1190.-
самый нежный стейк из шейной части попробуйте с грибным соусом	
Чак ролл.....	1190.-
мясо из шейного отдела напоминает рыбой, но более нежное и ароматное	
Фланк стейк.....	1190.-
простая часть говядины из пашины. Обладает хорошим вкусом, ароматом и сочностью	
Пиканья.....	1190.-
стейк из тазобедренной части	
Стриплойн.....	1750.-
стейк из тонкого филейного края. попробуйте с сырным соусом	
Томагавк.....	1890.-
огромный стейк из реберной части	

ПАСТА

Карбонара с домашней панчеттой.....	550.-
по классическому рецепту «Вечного города»	
Паста со стейком.....	550.-
в томатном соусе со стейком начос	
Паста с реберным мясом.....	550.-
с соусом Jack Daniel's	
Паста по-мексикански.....	550.-
в пикантном соусе с овощами и морепродуктами	
Паста дня.....	500.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Куриная грудка на гриле.....	550.-
подается с цуккини и шампиньонами под сливочно-грибным соусом	
Бефстроганов Stay True.....	550.-
подается с молодым картофелем	
Рagu из мраморного мяса.....	550.-
Классическое ragu, с более насыщенным мясным вкусом и мексиканским акцентом. подается с хрустящими начос и соусом сметана/хрен	
Щуцки котлеты.....	650.-
сочные котлеты со сливочным маслом, приготовленные из северной щуки с соусом из белого вина и овощами	
Чили кон карне.....	550.-
из говяжьего фарша, фасоли, с томатным соусом. подается с начос	
Джамбалайя.....	650.-
популярное блюдо королевской кухни из морепродуктов, куриного филе, колбасок, томленных с рисом и томатами	
Сет из 3х видов колбасок.....	650.-
свинная, говяжья, куриная колбаски, обжаренные на гриле. подаются с квашенной капустой, маринованными огурцами и горчицей заправкой	

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле.....	290.-
Бэйби картофель.....	290.-
Свежие овощи.....	290.-

ДОМАШНИЕ СОУСА

Сырный.....	80.-	Томатный.....	80.-
Грибной.....	80.-	Щрирача.....	80.-
Чимичури.....	80.-		

ДЕСЕРТЫ

Жареный Ананас.....	390.-
с домашним мороженым	
Крустада с грушей.....	300.-
Хрустящее тесто, груша в бренди, крем из гущенки ванильного мороженого	
Тыквенный пирог.....	290.-
спелая медовая тыква в песочном пироге и медовом соусе	
Лаймовый пирог.....	290.-
подается с фруктовым сорбетом	

с 12:00 до 17:00
СКИДКА 30%
на основное меню

оставьте отзыв и получите подарок от бара



Яндекс

2ГИС

СТЕЙК УЖИН
СТЕЙК ДНЯ
+ Пинта пива или Бокал вина или Коктейль
1111₽*

- блюдо на компанию
 - острое блюдо
 - спецпредложение