

## ЗАКУСКИ

<b>БАТАТ ФРИ</b> 190 г	390
<b>БРУСКЕТТА С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ И КРЕМОМ ВИТЕЛЛО</b> 140 г	480
<b>БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ</b> 190 г	460
<b>БРУСКЕТТА С ФОРЕЛЬЮ БЫСТРОГО ПОСОЛА И БАЗИЛИКОВЫМ КРЕМОМ</b> 130 г	520
<b>ЖАРЕНЫЙ СЫР С СОУСОМ НА ВЫБОР</b> 190 г Тартар / Ягодный	570
<b>КОПЧЕНОЕ САЛО ДВУХ ВИДОВ С ГОРЧИЦЕЙ И ЛУКОМ</b> 200 г Говяжья и свиная грудинка холодного копчения	550
<b>ФОРЕЛЬ ПО-НОРВЕЖСКИ</b> 120 г Слабосоленая форель холодного копчения	590
<b>СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА</b> 175 г	710
<b>ГРЕЧЕСКИЕ ОЛИВКИ</b> 90 г	420
<b>БОБЫ ЭДАМАМЕ</b> 150 г	390
<b>ВИТЕЛЛО ТОННАТО</b> 130 г	730
<b>КЛАССИЧЕСКИЙ ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> 170 г	720
<b>МРАМОРНЫЕ КУСОЧКИ ГОВЯДИНЫ ИЗ УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ</b> 170 г	520
<b>НЕЖНЫЙ ПАШТЕТ С ЛУКОМ КОНФИ</b> 140 г	460
<b>ТОМАТЫ ЧЕРРИ КИМЧИ</b> 140 г	390
<b>СВИНЫЕ УШКИ В СОУСЕ СЛАДКИЙ ЧИЛИ</b> 150 г	390
<b>ФИЛЕ КАЛЬМАРА В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ</b> 150 г	450
<b>ФИШ-ЭНД-ЧИПС С КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО И СОУСОМ ТАРТАР</b> 230 г	630
<b>ФОРШМАК ИЗ АТЛАНТИЧЕСКОЙ СЕЛЬДИ</b> 200 г	460
<b>ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ ПОД СОУСОМ НА ВЫБОР</b> 120 г Ананасовый карри / Васоби-сгущенка	750
<b>ЦЕЛЬНОЗЕРНОВЫЕ ЧИПСЫ С ЧЕСНОЧНЫМ И СЫРНЫМ СОУСОМ</b> 100/30/30 г	390

## НАБОРЫ НА КОМПАНИЮ

<b>БОЛЬШОЙ СЕТ МЯСНЫХ БЛЮД ИЗ УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ И КОПТИЛЬНИ</b> 2465 г Ребра свиные блэк пеппер и кимчи, крылья куриные барбекю и сливовый терияки, рулька свиная, половина цыплёнка Соусы: сливочный хрен, сладкий чили, горчица, блэк пеппер	4900
<b>АССОРТИ СОЛЕНИЙ</b> 150 г Битые огурцы, маринованная спаржа, черри кимчи, грибы муэр, маринованные патиссоны	520
<b>АССОРТИ ДЕЛИКАТЕСОВ</b> 235 г Говяжья и свиная грудинка холодного копчения, ростбиф, ломбо, вяленые томаты, оливки, пармезан	1200
<b>НАБОР ЗАКУСОК № 1</b> 430 г Сало, домашняя ветчина из телятины, бутерброды с сельдью, тосты из солодового хлеба и зерновая горчица	990
<b>НАБОР ЗАКУСОК № 2</b> 1300 г Куриные крылья, свиные ушки, бобы эдамаме, фиш-н-чипс, цельнозеровые чипсы, картофель айдахо, жареный сыр Соусы: спайси майо, сырный, устричная сметана	1590

## САЛАТЫ

<b>ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА С ТОМАТАМИ</b> 230 г	850
<b>САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ</b> 200 г Микс салатов, томат, куриная печень, творожный сыр	590
<b>САЛАТ С КОПЧЕНОЙ СКУМБРИЕЙ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ</b> 180 г	680
<b>САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ, ТОМАТАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ</b> 250 г	590
<b>СТЕЙК САЛАТ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ</b> 250 г Вырезка, томаты, листья салата, красный лук, паприка	750
<b>НИСУАЗ С ТУНЦОМ И МАРИНОВАННЫМ ЯЙЦОМ</b> 230 г	650
<b>ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ БЕДРОМ, ПРИГОТОВЛЕННЫМ НА УГЛЯХ</b> 220 г	620
<b>ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ, ПРИГОТОВЛЕННЫМИ НА УГЛЯХ</b> 220 г	720

## СУПЫ

<b>ОКРОШКА С ТЕХАССКИМ БРИСКЕТОМ И АЗИАТСКИМ ЯЙЦОМ</b> 350 г Квас / Свекольный квас / Аиран	520
<b>ГАСПАЧО С КРЕВЕТКОЙ И КЛУБНИКОЙ</b> 300 г	720
<b>ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> 350 г	750
<b>КУРИНЫЙ СУП С ТАЛЪЯТЕЛЛЕ И МАРИНОВАННЫМ ЯЙЦОМ</b> 350 г Подается с горячим бутербродом из японского хлеба Хоккайдо и сыра чеддер	490

# СКИДКА -30% НА ВСЕ МЕНЮ КУХНИ ПО БУДНЯМ С 12:00 ДО 16:00

## БЛЮДА ИЗ СМОКЕРА

Блюда из этого раздела готовятся в нашей копильне при низкой температуре от 4 до 12 часов в зависимости от рецепта.в результате чего приобретают нежную и мягкую текстуру, а также аппетитный аромат копчения.

<b>БРИСКЕТ СО СПАРЖЕЙ И БИТЫМ ОГУРЦОМ</b> 350 г	1550
<b>СВИНАЯ ГРУДИНКА С МИКСОМ ИЗ ОГУРЦОВ</b> 280 г	780
<b>ДРАНИК С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ И УСТРИЧНОЙ СМЕТАНОЙ</b> 320 г	820
<b>РЕБРО ПОРОСЕНКА В ГЛАЗУРИ НА ВЫБОР</b> 300 г Блэк пеппер/Кимчи/Сливовый терияки с тульским пряником	890
<b>УТИНАЯ ГРУДКА СО СПАРЖЕЙ И ВЕШЕНКАМИ</b> 300 г	990
<b>КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В ГЛАЗУРИ НА ВЫБОР</b> 300 г Барбекю/Кимчи/Сливовый терияки	680
<b>ФИЛЕ СКУМБРИИ С ГРЕЧЕСКИМ ЙОГУРТОМ КИМЧИ</b> 300 г Подается с обжаренным в специях картофелем стоун	850
<b>ТОНКАЦУ ИЗ РВАННОЙ СВИНИНЫ С САЛАТОМ КИМЧИ</b> 270 г	780

## БЛЮДА ИЗ УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ

<b>ПЕЧЕНый ПЕРЕЦ РАМИРО В БЕКОНЕ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ</b> 230 г	720
<b>СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ</b> 300 г Премиальный стейк из мраморной говядины зернового откорма	2300
<b>СТЕЙК МАЧЕТЕ</b> 230 г Альтернативный стейк из мраморной говядины зернового откорма с переченым соусом	1490
<b>СТЕЙК ТРАЙ-ТАЙП ПОД СЛИВОЧНО-ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ</b> 320 г Альтернативный стейк из мраморной говядины зернового откорма, подается с вешенками и брюссельской капустой	1490
<b>СТЕЙК ФИЛЕ-МИНЬОН С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ГРИБАМИ И ГОРЧИЧНЫМ АЙОЛИ</b> 350 г Деликатесный стейк из нежной говяжьей вырезки	1590
<b>СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ С КАРТОФЕЛЕМ, ОБЖАРЕННЫМ В УТИНОМ ЖИРЕ</b> 280 г Подается с базиликовым кремом и красной икрой	990
<b>ПОЛОВИНА ЦЫПЛЕНКА С БАТАТОМ ФРИ И СОУСОМ ГРЕМОЛАТА</b> 320 г	880

## БЕЗ ДЫМА И ОГНЯ

<b>МИДИИ В СОУСЕ НА ВЫБОР</b> 330 г Сливочный /Средиземноморский	980
<b>КУРИНАЯ ГРУДКА С КИНОА И СОУСОМ ПЕСТО</b> 300 г	770
<b>ФИЛЕ ТРЕСКИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ И ОВОЩАМИ</b> 250 г	950
<b>ТАЛЪЯТЕЛЛЕ СО СВИНОЙ ГРУДИНКОЙ</b> 240 г Паста ручной работы в сливочно-перечном соусе	690
<b>БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ПРЯНЫМ КАРТОФЕЛЕМ</b> 330 г	920
<b>ГОВЯЖЬЯ ЩЕКА С ФАСОЛЬЮ ПО-КАТАЛОНСКИ</b> 270 г	920
<b>КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗБУРГЕР С СЫРОМ ЧЕДДЕР И МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ</b> 300 г Для остроты можно добавить маринованный халапеньо	850

## ГАРНИРЫ

<b>БИТЫЕ ОГУРЦЫ / ОГУРЦЫ В БУРБОНЕ</b> 100 г	250
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b> 100 г	300
<b>КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО</b> 100 г	300
<b>КАРТОФЕЛЬ СТОУН ОБЖАРЕННЫЙ В УТИНОМ ЖИРЕ</b> 180 г	300
<b>КУКУРУЗА В СЫРНОМ СОУСЕ</b> 250 г	420
<b>ОВОЩИ ИЗ УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ С СОУСОМ ПЕСТО</b> 180 г Брокколи, кабачок, болгарский перец, томаты	440
<b>НАРЕЗКА ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ</b> 220 г	390
<b>РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ С МАСЛОМ НА ВЫБОР</b> 130/30 г Масло с кедровым орехом / Пряное масло	350
<b>СОУСЫ</b> 40 г Барбекю, блэк пеппер, сладкий чили, сгущенка-васаби, кимчи, сырный, перечный, устричная сметана, песто, тартар, зеленая сальса, ягодный, спайси майо	110

## ДЕСЕРТЫ

<b>МЕДОВИК</b> 150 г	450
<b>ЧЕРНИЧНЫЙ СМЕТАННИК</b> 150 г	450
<b>КРАМБЛ С ВИШНЕЙ И КАРАМЕЛЬНЫМ КРЕМОМ</b> 130 г	450
<b>ЧИЗКЕЙК С ПИВНОЙ КАРАМЕЛЬЮ И БЕКОНОМ</b> 190 г	450
<b>МОРОЖЕНОЕ</b> 50 г Джелато, сорбет. Ассортимент уточняйте у официанта	200

\* Подробности акции уточняйте у официанта

\*\*Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.