

травоядных мы делаем хищниками

STEAKMAN

с т е й к • х а у с



МЕНЮ

ГОВЯДИНА BLACK ANGUS ОТ МИРАТОРГ

это мраморное мясо молодых бычков особой мясной породы Абердинг-Ангус, прошедших 200 дней зернового откорма. Благодаря уникальной генетике и системе откорма, говядина Black Angus имеет высокую мраморность, нежную текстуру 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 отрубях 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.

МЫ РЕКОМЕНДУЕМ 4 СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ:



RARE (обжаренный снаружи,
красный внутри, t 39° - 42°)

MEDIUM RARE (стейк с кровью,
красно-розовый внутри, t 43° - 45°)

MEDIUM (среднепрожаренный стейк,
розовый внутри, t 47° - 50°)
наиболее популярная степень прожарки

MEDIUM WELL (почти прожаренный
стейк, светло-розовый внутри, t 55° - 57°)

WELL DONE действительно
не рекомендуем ($t > 60^\circ$)

STEAKS



ФИЛЕ МИНЬОН

Филе-миньон (фр. mignon — крошечный) — самый постный и нежный стейк из центральной части вырезки. Вырезка знаменита своим изысканным вкусом. Из мраморной говядины Black Angus, 250 дней зернового откорма, 14 дней влажного вызревания, Prime. «Мираторг». Этот стейк пользуется особой популярностью у дам (порция для дам — 200 г). Рекомендуемая степень прожарки — Medium Rare. Советуем попробовать со сливочным соусом с белыми грибами.

200 г **4850**



СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК

или «Стриплойн-стейк», по-русски звучит как «стейк из тонкого края». Отруб состоит из одной мышцы и имеет тонкий наружный слой жира. Из мраморной говядины Black Angus, 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime. «Мираторг». Рекомендуемая степень прожарки — Medium. Советуем попробовать с фирменным соусом Steakman

цена за 100 г **960**



ФИЛЕ ШАТО БРИАН

толстый край центральной части говяжьей вырезки, старший брат филе-миньона, для него характерны все те же качества. Считается самым аристократичным стейком. Рекомендуемая степень прожарки — Medium Rare. Советуем попробовать с соусом пеппер.

300 г **6590**

STEAKS

СТЕЙК РИБАЙ

самый популярный стейк, особенно сочный и ароматный. Из мраморной говядины Black Angus, 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime. «Мираторг». Из-за большого количества жировых вкраплений мясо напоминает мрамор и называется «мраморным». Рекомендуемая степень прожарки — Medium. Если заказать более слабую прожарку, то жир внутри мяса недостаточно растопится и стейк будет не таким вкусным и ароматным. Советуем попробовать с фирменным соусом Steakman

цена за 100 г **1460**

ФИЛЕ ЯГНЕНКА

самая нежная часть мяса, идеально подходит для его ценителей. Вырезка новозеландского ягнёнка, маринованная в пряностях и обжаренная в хоспере

300 г **3250**

СТЕЙК МЯСНИКА

также известный как стейк стейк онглет, этот отруб говядины ценится за насыщенный вкус и естественную нежность

100 г **760**



ГАРНИРЫ

Брокколи-гриль 120 г	390
Зеленая спаржа	530
готовим по Вашему желанию: в сливках или на гриле 105 г	
Кукуруза в початках, обжаренная на гриле 180 г	580
Запеченный картофель с сыром горгонзола 180 г	390
Жареный молодой картофель с чесноком и розмарином 150 г	320
Картофель жареный грибами 200 г	370
Овощи-гриль 200 г	390
Шампиньоны в хоспере 150 г	290

СОУСЫ

цена за 50 г

Фирменный Steakman на красном вине для стейков	230
Пеппер для стейков	190
Сливочный с белыми грибами для стейков	190
Острый томатный для стейков	190
Брусничный для стейков и баранины	190

ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина	340
подается со взбитым маслом 150 г	
Пирожки закусочные:	
• с говядиной	590
румяные пирожки с рубленой говядиной и белыми грибами, луком и сметаной 140/50 г	
• с семгой	690
ароматные пирожки с филе семги и зеленью, подаются с соусом дзадзика 140/50 г	
• с картофелем	550
с грибным соусом 150/50 г	
• с лесными грибами	650
румяные пирожки с белыми грибами, луком и сметаной 150/50 г	



Холодные ЗАКУСКИ

БУФЕТ СЫРОВ

цена указана за 20 г

Вы можете выбрать любой из представленных у нас элитных сыров:

- | | |
|----------------------|-----|
| • Пармезан | 220 |
| • Дор Блю | 220 |
| • Грюйер выдержанный | 220 |
| • Камамбер | 220 |

БУФЕТ ФИРМЕННЫХ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Вы можете выбрать любой из представленных у нас мясных деликатесов собственного приготовления:

- | | |
|---------------------------------------|-----|
| • Брезаола 20 г | 350 |
| • Мраморная говядина 20 г сыровяленая | 360 |
| • Коппа 20 г сыровяленая | 260 |
| • Утиная грудка 20 г сыровяленая | 260 |

АССОРТИ ДОМАШНЕЕ

маринованные томаты, огурцы, капуста, перец, пепперони, патиссоны

380 г 640

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

спелые томаты, хрустящие огурцы, сладкий перец и свежая зелень

220 г 510

ОЛИВКИ КАЛАМАТА

король греческих столовых оливок. Оливки Каламата созревают на дереве и собираются вручную, чтобы сохранить благородный цвет и аромат

70 г 490

ДОМАШНЕЕ САЛО

подается с чабаттой и горчицей

110/20 г 460

ФИЛЕ СЕЛЬДИ С КАРТОФЕЛЕМ

250 г 630



Холодные ЗАКУСКИ



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

подается с кремом из анчоуса, миксом салата и пармезаном

130 г **810**

ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА

подается с рукколой, вялеными томатами и сливочным сыром

180 г **1420**

ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

подается с маринованным луком и обжаренной чиабаттой

220 г **950**



САЛАТЫ

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ЖАРЕНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

листья салата айсберг и романо с фирменной заправкой "Цезарь", свежееобжаренными крутонами, помидорками черри, перепелиным яйцом и сыром пармезан

240 г **820**

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ

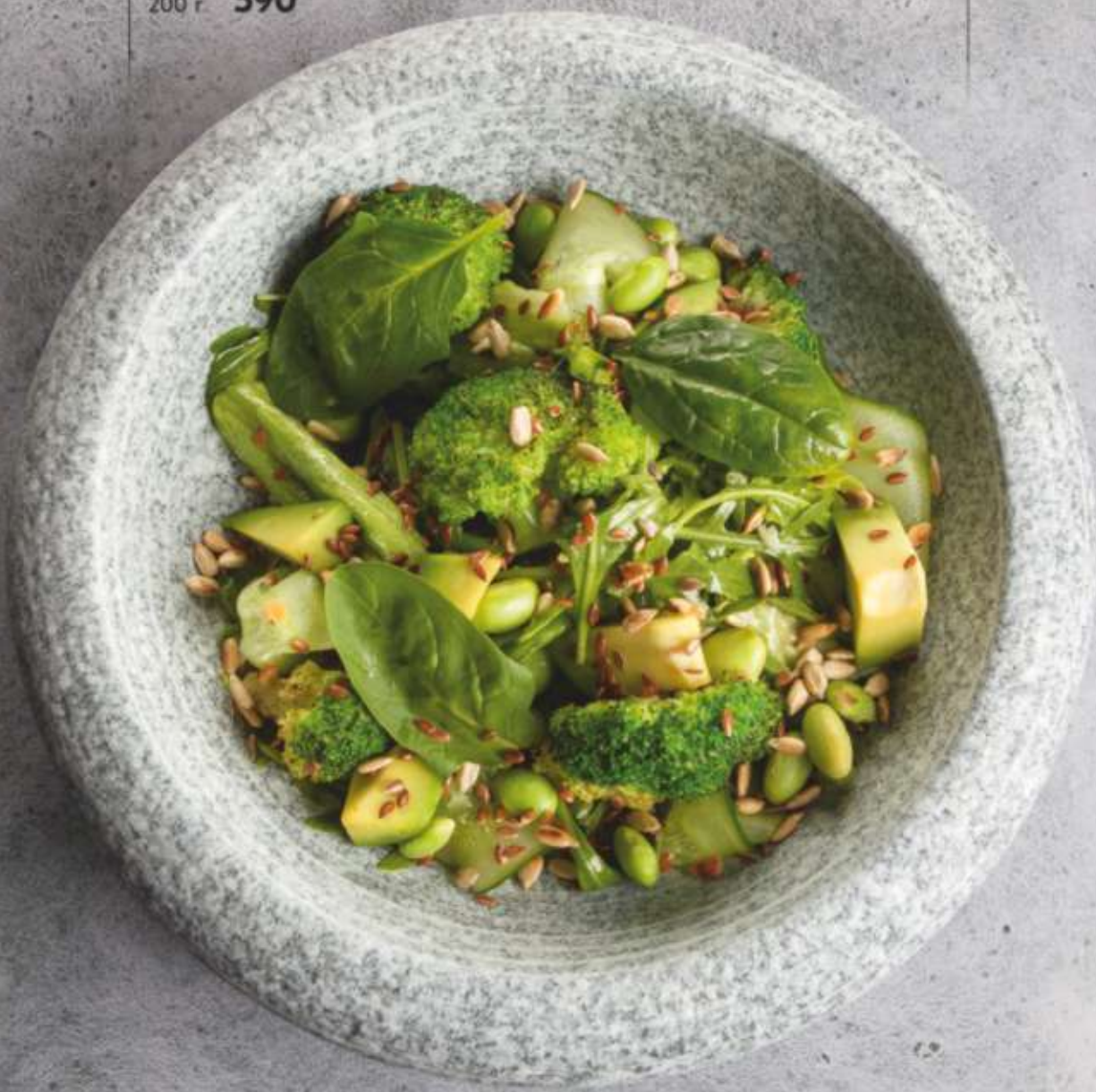
листья салата айсберг и романо с фирменной заправкой "Цезарь", свежееобжаренными крутонами, помидорками черри, перепелиным яйцом и сыром пармезан

240 г **1150**

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ЛАЙМОВЫМ СОУСОМ

микс салата, заправленный лаймовым соусом, со свежими овощами, семенами льна и подсолнечника

200 г **590**



САЛАТЫ

КАПРЕЗЕ

из двух видов спелых тоμάτων, с мягкой моцареллой, ароматным соусом песто и кедровым орехом

200 г **650**

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

королевские креветки, командорский кальмар, подаётся с миксом салата и с соусом манго-маракуйя

180 г **1150**

ТЕПЛЫЙ САЛАТ STEAKMAN

сочный микс салата с охлажденной говядиной и овощами обжаренными на гриле

185 г **1100**



Горячие ЗАКУСКИ

КРЕВЕТКИ В ХОСПЕРЕ СО СЛИВОЧНЫМ УНАГИ И СОТЕ ИЗ ЦУКИНИ И ШПИНАТА

королевские креветки
запеченные на углях под
устричным соусом, с гарниром из
обжаренных цукини с молодым
шпинатом в сливочном соусе
290 г **1290**

ФУА-ГРА С АНАНАСОМ НА ГРИЛЕ И ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

60/50/20 г **2550**

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР С МЕДОМ, КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ И РОЗМАРИНОМ

160 г **890**

БАТАТ ФРИ

с сыром пармезан и трюфельным маслом
150 г **490**



СУПЫ



БОРЩ С РАЗВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

подается со сметаной,
домашним салом, зеленым
луком, запеченным чесноком
и чиабаттой

300/100 г **720**



УХА ИЗ СУДАКА С МИНИ РАССТЕГАЕМ ИЗ ЛОСОСЯ

300/50 г **890**



Горячие БЛЮДА

БУРГЕР С МРАМОРНОЙ КОТЛЕТОЙ

подается с картофелем фри
450 г **1350**

ФЛАНК СТЕЙК С КАЗАРЕЧЧЕ В МЯСНОМ СОУСЕ

альтернативный стейк с гарниром из итальянской
пасты ручной работы, в сливках и соусе демиглас
320 г **1250**

БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОГО МЯСА С ПЕЧЕНЫМИ ТОМАТАМИ И КАМАМБЕРОМ

рубленный бифштекс из мраморного мяса,
подается с запеченными томатами черри,
камамбером, миксом салата и хрустящей
чабаттой
330 г **1370**



БЛЮДА из рыбы

ЛОСОСЬ С ЖАРЕНЫМ БРОККОЛИ В СОУСЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНА

филе лосося приготовленное на углях, с обжаренным в хоспере брокколи и винным соусом

260 г **1690**



ДЕСЕРТЫ

ТРЮФЕЛИ:

- **КЛАССИЧЕСКИЙ** 190
классический рецепт самой популярной конфеты из горького шоколада с коньяком
- **СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ** 190
карамельный шоколад в сочетании с соленой карамелью
- **ФИСТАШКА** 190
белый бельгийский шоколад с дробленой фисташкой

ФИРМЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ

пломбир, шоколад
50 г 190

ФИРМЕННЫЙ СОРБЕТ

малина, манго-маракуйя
50 г 190

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

подается с шариком ванильного мороженого
120 г 450

КРЕМ-БРЮЛЕ С ЛЕМОНГРАССОМ И МАНГОВЫМ КУРДОМ

130 г 560



Авторский ЧАЙ

ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ
С МЯТОЙ И РОЗМАРИНОМ 600 мл

450

БРУСНИКА С БАДЬЯНОМ 600 мл

450

МЯТНАЯ МАЛИНА 600 мл

450

СМОРОДИНА-АПЕЛЬСИН 600 мл

450



НАПИТКИ

КОФЕ

Ристретто 15 мл	280
Эспрессо 30 мл	280
Американо 100 мл	280
Двойной эспрессо 60 мл	330
Капучино классический с корицей или тертым шоколадом 130 мл	330
Латте Макиато 200 мл	390
Кофе Глясе кофе, мороженое 180 мл	390

Любой кофейный напиток мы можем приготовить для вас, используя зерна особой обжарки не содержащие кофеин

ЧАЙ

Черный чай

Английский завтрак 400 мл	290
Особый Эрл Грей 400 мл	290
Черный с чабрецом 400 мл	290

Зеленый чай

Фэнси Сенча 400 мл	290
Цветок лотоса 400 мл	290
Молочный Улун 400 мл	290

Травяной чай

Марокканская мята 400 мл	390
Алтайский чай с ромашкой, зизифорой и розмарином 400 мл	390

ДОБАВКИ К ЧАЮ И КОФЕ

Молоко 50 мл	80	Мята 5 г	80
Кокосовое молоко 50 мл	120	Чабрец 2 г	50
Сливки 50 мл	120	Мед 50 г	90
Лимон 15 г	60	Сироп 10 г	60

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морковный фреш со сливками 250/30 мл	260
Апельсиновый фреш 250 мл	430
Яблочный фреш 250 мл	350
Грейпфрутовый фреш 250 мл	490
Молочный коктейль классический или с сиропом на Ваш выбор 320 мл	350
Морс смородиновый с мятой с медом и корицей 250 мл	220
Морс облепиховый 250 мл	220
Лимонад манго-маракуйя с мятой 300/1000 мл	290/830
Сок на Ваш выбор 250 мл	220
Газ вода стеклянная бутылка 330 мл	370
Вода минеральная Сан Бернардо не газ./газированная минеральная вода 330 мл*	590

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Мартини Асти 750 мл	4600 р.
Мартини Просекко 750 мл	4600 р.
Мартини Брют 750 мл	4200 р.

АПЕРИТИВЫ И ДИЖЕСТИВЫ

Апероль 50 мл	540 р.
Бехеровка 50 мл	520 р.
Егермайстер 50 мл	420 р.

ВИСКИ

односолодовый

Синглтон 12 лет 50 мл	960 р.
Лафройг 10 лет 50 мл	1350 р.
Макалан Дабл Каск 50 мл	1950 р.
Олтмор 12 лет 50 мл	1750 р.

купажированный

Джемесон 50 мл	680 р.
Джек Дэниэлс 50 мл	690 р.
Дюарс 12 лет 50 мл	850 р.
Чивас Ригал 12 50 мл	960 р.

КОНЬЯКИ

Мартель ВС 50 мл	1050 р.
Мартель ВСОП 50 мл	1450 р.
Хеннеси ВС 50 мл	1250 р.
Хеннеси ВСОП 50 мл	1850 р.

ГРАППА

Фриулана Нонино 50 мл	790 р.
-----------------------	--------

КАЛЬВАДОС

Пёр Маглуар ВСОП 50 мл	1250 р.
------------------------	---------

ПОРТВЕЙН

Андресен Лейт	
Ботлд Винтейдж 50 мл	720 р.

РОМ

Барсело Бланко 50 мл	350 р.
----------------------	--------

ТЕКИЛА

Лей 925 Бланко 50 мл	790 р.
Лей 925 Голд 50 мл	820 р.

ИМПОРТНАЯ ВОДКА

Грей Гус (Франция) 50 мл	690 р.
--------------------------	--------

РОССИЙСКАЯ ВОДКА

Белуга Нобл 50 мл	510 р.
Онегин 50 мл	510 р.

ДЖИН

Бомбей Сапфир 50 мл	720 р.
---------------------	--------

ЛИКЕРЫ

Лимончелло 50 мл	490 р.
------------------	--------

ВЕРМУТ

Мартини Фиеро 50 мл	380 р.
---------------------	--------

ПИВО

Штигель (светлое) 300/500 мл	560/890 р.
------------------------------	------------

бутылочное

Штигель (светлое) 500 мл	890 р.
Безалкогольное 330 мл	650 р.

Все цены указаны в рублях. Все налоги включены.

Принимаем кредитные карты.

Мы используем для приготовления наших блюд лук, орехи, специи, яйца и другие продукты.

При индивидуальной непереносимости продуктов просьба информировать официанта.

Данный буклет является рекламным материалом.

С меню и полным прейскурантом цен Вы можете ознакомиться в Уголке покупателя.

Лицам моложе 18 лет мы не продаем алкоголь.