

травоядных мы делаем хищниками

СТЕАКМАН

с т е й к • х а у с



Рекомендуем попробовать в основном меню:
САЛАТ С КОППОЙ И БУРРАТОЙ

ДЕЛОВОЙ ОБЕД

САЛАТЫ

Цезарь с куриной грудкой 200 г	395
Салат с цукини и страчателлой 200 г	325
Буратта с томатами и рукколой 175 г	525
Салат с ростбифом и молодым картофелем 150 г	425
Салат с тунцом Блюфин и свежими овощами 200 г	455

СУПЫ

Суп лапша по-домашнему 250 г	295
Окрошка с пастроми 240 г	295
Солянка сборная мясная 250 г	325
Уха из судака 250 г	525

Соусы и хлеб

К мясным блюдам: острый томатный, пеппер, айвар 50 г	155
К рыбным блюдам: тартар, оливковое масло с лимоном 50 г	95
Хлеб 50 г	55

Гарниры

Пюре картофельное 150 г	95
Свежие овощи 150 г	145
Соте из кабачка со сливочным шпинатом 130 г	155
Овощи на гриле 150 г	195

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Грудинка молодого бычка в сливочно-грибном соусе 170 г	525
Бефстроганов с картофельным пюре 230 г самостоятельное блюдо	495
Палтус с овощами 230 г самостоятельное блюдо	955
Рубленый бифштекс из мраморной говядины с глазуньей 150 г	425
Цыпленок в пряном маринаде 200 г	455

ХОСПЕР

Стейк Мясника 150 г	675
Филе лосося 120 г	995
Стейк Нью-Йорк 200 г	1625

Напитки

Морс из облепихи 250 мл	175
Лимонад манго-маракуйя 250 мл	175
Кофе Американо 200 мл	130
Чай в ассортименте 200 мл	130

Алкоголь

Бокал красного или белого сухого вина на выбор 150 мл	450
Пиво 300 мл	355

Свежевыжатые соки

Морковный со сливками 250/30 мл	195
Яблочный 250 мл	225
Апельсиновый 250 мл	315

Десерты

Десерт 50 г в ассортименте	115
-------------------------------	-----