



САЛАТЫ

| | |
|--|-------|
| Легкий овощной салат..... | 380.- |
| заправляется оливковым маслом | |
| Цезарь с куриным филе..... | 550.- |
| с листьями романо и фирменным соусом | |
| Теплый салат из баклажанов..... | 450.- |
| заправляется соусом свит чили | |
| Острый мясной салат..... | 580.- |
| вкусный, легкий и при этом сытный. пряный мексиканский салат с говядиной, подходящий для дружеской вечеринки | |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|-------|
| Тако тар-тар..... | 590.- |
| классическая закуска в мексиканском исполнении | |
| Тако с томленой свининой..... | 300.- |
| сбалансированная закуска из гуacamole, тортильи и свинины долгого томления | |
| Тако с уткой..... | 300.- |
| мексиканско-китайское блюдо из домашней утки с азиатскими специями, в мексиканской лепешке | |
| Битые огурцы..... | 390.- |
| с азиатской заправкой | |
| Микс сыров | 790.- |
| с греческими орехами и альпийским медом | |
| Мясная нарезка..... | 890.- |
| паstrами, ростбиф, мортаделла, куриная грудка. подается с соусом сливочный хрен и джонсонской горчицей | |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|--------|
| Гарлики..... | 350.- |
| любимые гренки жителей одноимённого 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.- |
| подаются в фирменном соусе | |
| Цукини фри с паприкой..... | 330.- |
| с хрустящей корочкой и соусом дзадзики из греческого йогурта | |
| 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, цукини фри и фирменные чипсы | |

СУПЫ

| | |
|--|-------|
| Борщ со стейком..... | 440.- |
| классический борщ с кусочками стейка | |
| Томатный суп с копченостями..... | 400.- |
| суп, присутствующий в меню сената США с начала 20 века. представляющий из себя томаты, мясо дичи, фасоли и томатов и имеющий легкую острунку | |

СТЕЙК УЖИН
СТЕЙК ДНЯ
+ 2 ПИНТЫ ПИВА
1111₽*

УЛИЧНАЯ ЕДА МИРА

| | |
|---|--------|
| Chicago Cheese Burger..... | 590.- |
| классический бургер с котлетой из говядины Чак ролл | |
| El Mexicano Burger..... | 650.- |
| котлета из самой популярной в Латинской Америке части бычка - пиканьи, с добавлением соуса сальса и перчиков халапеньо | |
| Turkey Burger..... | 550.- |
| бургер из индейки с сыром чеддер и соусом блю чиз | |
| Cheesteak Philadelphia..... | 650.- |
| говяжья вырезка, цукини, красный лук, сладкий перец, соус чипotle, сыр моцарелла | |
| Кесадилья с курицей..... | 590.- |
| с обжаренным беконом, овощами и соусом гуacamole | |
| Double Reuben Sandwich..... | 650.- |
| с пастрами и реберным мясом, сыром чеддер, коул слоу с соусом на основе дижонской горчицы и томатов | |
| Burrito Stay True..... | 690.- |
| Сочетание рваной свинины и куриных сердец, дополненное овощами, фасолью, кукурузой и халапеньо | |
| Muffuletta..... | 1390.- |
| *блюдо на двоих Домашнее паstrами, салами, мортаделла, два вида сыра, салат из оливок, маслин и сладкого перца, каперсов, маринованные огурцы. Подается в чиабатте | |

• РЁБРА •

| | |
|---|-----------------|
| Рёбра в соусе Jack Daniel's..... | 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! | |

• СТЕЙКИ •

Для наших стейков мы берем самое свежее мясо
бычков Шотландской породы Angus

| | |
|---|--------|
| 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 рибай, но является более нежным и ароматным | |
| Фланк стейк..... | 1190.- |
| простая часть говядины, из пашини. Обладает хорошим вкусом, ароматом и сочностью | |
| Пиканья..... | 1190.- |
| стейк из тазобедренной части | |
| Стрип loin..... | 1750.- |
| стейк из тонкого филейного края. попробуйте с сырным соусом | |
| Томагавк..... | 1890.- |
| огромный стейк из реберной части | |

• ПАСТА •

| | |
|---|-------|
| Карбонара с домашней панчеттой..... | 560.- |
| по классическому рецепту «Вечного города» | |
| Паста со стейком..... | 590.- |
| в томатном соусе со стейком мачете | |
| Фетучини с лисичками и уткой..... | 550.- |
| вполне традиционное блюдо итальянской кухни | |

• ГОРЯЧИЕ БЛЮДА •

| | |
|--|-------|
| Куриная грудка на гриле..... | 550.- |
| подается с цукини и шампиньонами под сливочно-грибным соусом | |
| Бефстроганов Stay True..... | 550.- |
| подается с молодым картофелем | |
| Томленые телячьи щеки с пряным соусом..... | 750.- |
| подаются с тыквенным пюре и грибами | |
| Щучий котлеты..... | 650.- |
| сочные котлеты со сливочным маслом, приготовленные из северной щуки с соусом из белого вина и овощами | |

ГАРНИРЫ

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

ДОМАШНИЕ СОУСА

| | |
|---------------|------|
| Сырный..... | 80.- |
| Грибной..... | 80.- |
| Чимиочри..... | 80.- |
| Томатный..... | 80.- |
| Шрирача..... | 80.- |

ДЕСЕРТЫ

| | |
|--|-------|
| Жареный Ананас..... | 390.- |
| с домашним мороженым | |
| Наполеон с заварной сгущенкой..... | 300.- |
| классическое название, с неклассическим подходом, заставит вас окунуться в беззаботное детство с мороженым и вареной сгущенкой | |
| Тыквенный пирог..... | 290.- |
| сладкая медовая тыква в песочном пироге и медовом соусе | |



#Бычок Целиком *

6000.-

*не действует в пятницу и субботу с 21:00

www.staytruebar.ru

STAY TRUE BAR



1+1
КАЖДЫЙ ДЕНЬ

ВТОРНИК



**СКИДКА
НА БАР
50%**

*подробности у менеджера

РЁБЕРНЫЙ ЧЕТВЕРГ

При заказе 2x порций
ребер **3-я** в подарок

**СКИДКА
на пиво
30%**

*подробности у менеджера

staytruebar

СРЕДА

Stand UP Time

**Живое выступление
комиков на сцене**

19:00 сбор гостей

20:00 начало

**ДЕВИЧНИК & МАЛЬЧИШНИК
20% СКИДКА
НА КОКТЕЙЛИ**

ПЯТНИЦА & СУББОТА

**Каждые Выходные
с 21:00 и до утра
САМЫЕ ВЕРНЫЕ
DJ's & MC
города**

ВОСКРЕСЕНЬЕ

**Steak Day
Все стейки со
СКИДКОЙ
50%**



www.staytruebar.ru