

ЖАЖДА МЯСА

Давайте приготовим стейк вместе!

ВЕЧНАЯ КЛАССИКА

Рибай	1290
<i>Стейк премиальной мраморности, из подреберной части. Цена указана за 100 г, средний вес уточняйте у официанта</i>	
Нью-Йорк	2 890
<i>Стейк из поясничной части говядины</i>	
Филе миньон	2 100
<i>Оригинальный стейк из центральной части вырезки</i>	

АЛЬТЕРНАТИВА

Мачете стейк	1 660
<i>Стейк из диафрагмы</i>	
Пеппер стейк	1 660
<i>Стейк из диафрагмы посыпанный обильно крупным молотым перцем</i>	
Флет Айрон Стейк	790
<i>Стейк из верхней части лопатки. Второй по нежности отруб после вырезки. По форме похож на платформу утюга. Цена указана за 100 г, средний вес уточняйте у официанта</i>	

Нет страсти сильнее, чем страсть к правильно приготовленному стейку: сочному, идеальной прожарки, с румяной корочкой и красивым рисунком от решетки. Такие стейки мы готовим практически из любой части бычка. Рибай и стриплойн, ти-бон и Нью-Йорк, флэт-айрон и пиканья - выбор за вами.



- острый



- хоспер



- пар



- на 2 персоны



- гриль



Описание блюд могут отличаться и не содержать детальной информации о входящих ингредиентах.

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам.

Рекламный материал. Не является публичной офертой



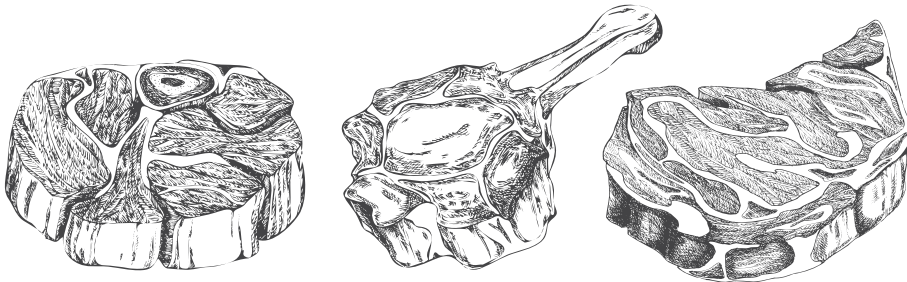
BB GRILL

MEAT & WINE

СТЕЙКИ НА КОСТИ

Ти-бон стейк на двоих	990
<i>Стейк на T-образной кости вырезается из участка туши на границе между спинной и поясничной частями. Цена указана за 100 г, средний вес уточняйте у официанта</i>	
Портерхаус стейк на двоих	1090
<i>Стейк на T-образной кости вырезается из туши в районе толстого края вырезки. Цена указана за 100 г, средний вес уточняйте у официанта</i>	

Готовим в вашей любимой прожарке, но всегда рекомендуем среднюю.
Вес стейков указан в сыром виде и может уменьшиться в зависимости от степени прожарки.



ПО БУРГЕРУ?

Ничто так не объединяет людей разных стран, как любовь к бургерам - одному из самых популярных блюд в мире. Давайте объединяться!

Классический говяжий	890
Джек Дениелс	920
Фирменный	990
<i>Говяжья щека, джем халапеньо</i>	
Говяжий бекон, яйцо	990
Чикен	790

НЕ ЗАБУДЬ ГАРНИР

Цукини, пармезан	390
Кукуруза, Чипотле	390
Брокколи, ореховый соус	440
Авокадо, пряное масло	490
Мини-картофель, сметана	340
Пюре сливочное	320
Пюре	440
<i>с белыми грибами / с Демиглас</i>	
Батат фри, пармезан	390
Картофель фри	320

... И СОУС

Барбекю / Аррабиата / Перечный	150
Грибной / «Джек Дениелс»	

СТРАСТИ ПО ПАСТЕ

Спагетти Помодоро	690
Лингвини с креветками	820
Спагетти с говяжьим беконом	720
Спагетти с морепродуктами	820

Кажется, в этой жизни можно научиться чему угодно, но безусловно жарить мясо - это, безусловно, талант. Ароматное, огненное, волнующее, пикантное, совершенное - именно таким оно получается благодаря таланту наших поваров и аргентинскому грилю.

ЛЁГКИЙ СТАРТ

Оливки гриль	720
Тартар мраморная говядина	960
Мозговая косточка, тартар	820
Пастроми Smoker	960
Колбасы (наше производство)	640
Брезаола (наше производство)	690
Джерки говядина	690
Куриные крылья	590
Паштет из кролика	590
Хумус, креветка, пряное масло, лепешка	790
Гренки, чеснок	420
Сельдь, отварной картофель	590
Грузди, сметана, красный лук	860
Камамбер, варенье из томатов	890
Сыры	1190

ПЕРВЫМ ДЕЛОМ

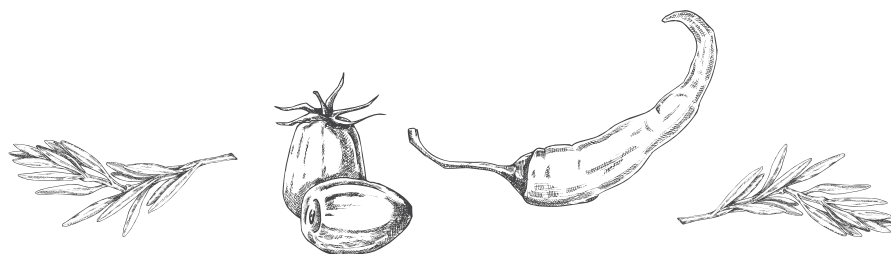
Суп томаты, базилик	560
Куриная лапша	520
Борщ	520
Сицилийский, морепродукты	790

Описание блюд могут отличаться и не содержать детальной информации о входящих ингредиентах.
Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам.
Рекламный материал. Не является публичной офертой



САЛАТЫ

Салат с цыпленком	720
Сладкие томаты, огурцы, микс зелени	620
Зелёный салат	620
Баклажан по-азиатски	620
Салат с греческим сыром	640
Ростбиф, рукола	890
Утка, рукола, лабне	820
Салат с индейкой	760
Цезарь (курица / креветка)	640/720
Копченый лосось, авокадо, томаты	720



МЯСО И НЕ ТОЛЬКО

Филе утиной грудки, гречотто	990
Голень индейки в хоспере	890
Бычьи хвосты томленные	1090
Телячьи щечки	1060
Бифштекс из мраморной говядины	990
Котлета по-боярски, печеный картофель	790

МОРЕ

И его дары

Лосось на березовом полене	1690
Сибас	1680

Стейк палтус	690
--------------	-----

Цена указана за 100 г., вес уточняйте у официанта

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ

И после 18:00 тоже!

Чизкейк «Топлёное молоко»	620
Сметанник	620
Штрудель, мороженое (яблочный / вишнёвый)	690
Горячий Наполеон	620
Тирамису NEW	620
Шоколадный флан	690
Орешки со сгущёнкой	260
Мороженое (1 шарик)	220

Ассортимент уточняйте у официанта

ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ

ПРЕМИУМ СТЕЙКИ

БОЛЕЕ 150 ДНЕЙ

Семёновская площадь 1

ТРЦ «Семёновский» 1-ый этаж
☎ +7 (499) 166-93-52

Автозаводская 18

ТРЦ «Ривьера» 3-ий этаж
☎ +7 (495) 900-10-49

