

---

# HAGGIS

*Pub & Kitchen*

---

## STEAK MENU

<b>MEDALLION</b>	200 GR	<b>960</b>
<b>CHUCK ROLL</b>	300 GR	<b>760</b>
<b>WESTERN</b>	250 GR	<b>820</b>
<b>FLAP</b>	200 GR	<b>890</b>
<b>MACHETE</b>	250 GR	<b>920</b>
<b>CHUCK EYE ROLL</b>	300 GR	<b>1290</b>
<b>TOP BLADE</b>	250 GR	<b>960</b>
<b>SAN ANTONIO</b>	250 GR	<b>980</b>
CHATEAUBRIAND	100 GR	<b>1090</b>
FILET MIGNON	200 GR	<b>1690</b>
FLANK	250 GR	<b>1460</b>
"BUTCHER'S STEAK»	250 GR	<b>1460</b>
RIBEYE	300 GR	<b>1990/2390</b> ARGENTINA / VORONEZH
STRIP LOIN	300 GR	<b>1690/1960</b> ARGENTINA / VORONEZH

## GARNISHES

KENYAN BEANS	<b>290</b>
SPINACH (CREAM, BUTTER)	<b>290</b>
COLESLAW	<b>250</b>
MINI-POTATOES FRIED WITH ONIONS	<b>280</b>
GRILLED VEGETABLES	<b>390</b>
MASHED POTATOES (CHIPOTLE, OLIVE OIL)	<b>250</b>
MIXED MASALA CABBAGE	<b>350</b>
PICKLED CUCUMBERS	<b>250</b>

# HAGGIS

Pub & Kitchen

## СТЕЙК МЕНЮ

<b>Медальон</b>	Вырезка, нежная и постная часть говядины.	200 г	<b>960</b>
<b>Чак-ролл</b>	В меру жесткий, мраморный стейк, который вырезается из шейного отруба молодого бычка.	300 г	<b>760</b>
<b>Вестерн</b>	Нижняя часть бедра быка, довольно жесткий стейк. Имеет удивительно насыщенный вкус и аромат.	250 г	<b>820</b>
<b>Флап</b>	Вырезается из нижней части пашины и имеет довольно плотную структуру наряду с ярко выраженным мясным ароматом.	200 г	<b>890</b>
<b>Мачете</b>	Часть диафрагмы быка с особой волнистой структурой, высокой мраморностью и прекрасной жесткостью.	250 г	<b>920</b>
<b>Чак Ай Ролл</b>	По вкусу чак ролл похож на рибай, но это мясо жестче. Стейки получаются сочными и ароматными.	300 г	<b>1290</b>
<b>Топ-блейд</b>	Мясо для этого стейка берется из самой нежной, верхней части лопатки молодого быка зернового откорма.	250 г	<b>960</b>
<b>Сан Антонио</b>	Часть прямой бескостной бедренной мышцы, постный стейк.	250 г	<b>980</b>
<b>Шатобриан</b>	Готовится из центральной части говяжьей вырезки, по праву считается самым нежным видом стейка из говядины.	100 г	<b>1090</b>
<b>Филе-миньон</b>	Мягкий и нежный стейк из центральной части говяжьей вырезки с минимальным содержанием жира.	200 г	<b>1690</b>
<b>Фланк</b>	Гладкое и блестящее мясо, вырезанное из брюшных мышц коровы с очень насыщенным мясным вкусом и восхитительным ароматом.	250 г	<b>1960</b>
<b>«Стейк мясника»</b>	Стейк из диафрагмы коровы со своими отличительными вкусовыми качествами и хорошей мраморностью.	250 г	<b>1460</b>
<b>Рибай</b>	Толстый край, высокая мраморность, необычно сочное мясо, неповторимый утонченный вкус.	300 г	<b>1990/2390</b> Аргентина / Воронеж
<b>Стриплойн</b>	Часть тонкого края говядины с полоской жира по периметру, которая придает особую сочность мясу.	300 г	<b>1690/1960</b> Аргентина / Воронеж

## ГАРНИРЫ

<b>Кенийская фасоль</b>	<b>290</b>
<b>Шпинат (сливки, масло)</b>	<b>290</b>
<b>Коул-слоу</b>	<b>250</b>
<b>Мини-картофель жареный с луком</b>	<b>280</b>
<b>Овощи жареные на гриле</b>	<b>390</b>
<b>Картофельное пюре (чипотле, оливковое масло)</b>	<b>250</b>
<b>Микс капусты массала</b>	<b>350</b>
<b>Малосольные огурцы</b>	<b>250</b>