

СТЕЙК
-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

ОСЕННЕЕ МЕНЮ

AUTUMN MENU



ПЬЕМОНТСКИЙ ТАРТАР

ИЗ ПИКАНЬИ

СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

Piedmontese dry-aged

picanha tartare

100/35

820.-



КАРПАЧЧО ИЗ ЯЗЫКА

с соусом тоннато и каперсами

Beef tongue carpaccio

with tonnato sauce

and capers

135

650.-



КАРПАЧЧО ИЗ ПИКАНЬИ

сухого вызревания


Dry-aged picanha carpaccio

65

850.-



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ
SALADS AND APPETIZERS



СЛАБОСОЛЁНЫЕ ГРУЗДИ

с печёным картофелем и сметаной


Lightly salted milk caps mushrooms

with baked potatoes

and sour cream

210

620.-



САЛАТ С КОПЧЁНОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ,

печёной тыквой

и сыром страчателла

Salad with smoked duck breast,

baked pumpkin and

stracciatella cheese

220

590.-

ЧАК АЙ РОЛЛ

С МЯСНЫМ СОУСОМ
и трюфельным картофелем

Chuck eye roll with meat sauce
and truffle potatoes

145/160/40

1300.-



ФИЛЕ ПАЛТУСА

С ЗЕЛЁНЫМИ ОВОЩАМИ

Halibut fillet


with green vegetables

100/160

1100.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
HOT DISHES



ТОМЛЁНЫЙ
ГОВЯЖИЙ БОК

С МОЗГОВОЙ КОСТОЧКОЙ

Stewed beef side

with marrow bone

300/150/60

1100.-



РИБАЙ

Ribeye

100

1100.-

ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ СТЕЙК
СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ
(ЦЕНА ЗА 100ГР)

БРАУНИ

со сливой
и малиновым сорбе

Plum brownie
with raspberry sorbet

130/35

430.-



ДЕСЕРТ
DESSERT