

ЗАКУСКИ ~ APPETIZERS



ФИРМЕННЫЙ ТАРТАР «ГУДМАН»
GOODMAN BRANDED TARTARE

90/60 г 790

Тартар из мраморной говядины с добавлением сыровяленой говядины, перепелиным яйцом и соусом «Пармезан». Подается с гречишным хлебом.



ТАРТАР С ЛОСОСЕМ И ТУНЦОМ
TARTARE WITH SALMON AND TUNA

105/75 г 820

Лосось и тунец с авокадо, вялеными томатами, салатом рукола, зеленью и кунжутными семечками, апельсиновым и терияки соусом. Подается с лаймом и гречишным хлебом.



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
BEEF TARTARE

90/50 г 770

Классический тартар из говядины с перепелиным яйцом и гречишным хлебом. Подается с острым соусом по желанию.



ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ
VEAL LIVER PATE

50/70 г 590

На булочке бриошь, с вишневым соусом, карамельным луком, тыквенными семечками и салатом корн.



СЕЛЬДЬ С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ
HERRING WITH RYE BREAD CROSTINI

180/260/140 г 590

Сельдь домашнего посола с кольцами маринованного лука.



КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ
BEEF CARPACCIO

70/35 г 790

Готовится из охлажденной мраморной вырезки. Подается с пармезаном и лимоном.



РЫБНОЕ АССОРТИ
FISH PLATTER

140/40 г 1300

Угорь, слабосоленый лосось и жареные креветки с перепелиным яйцом, маслинами каламата и каперсами «Греко».

ОЛИВКИ КАЛАМАТА KALAMATA OLIVES

100 г 650



МЯСНОЕ АССОРТИ
MEAT PLATTER

110/25/20 г 850

Ассорти из пастрами, ростбифа и отварного говяжьего языка. Мясо собственного приготовления.

АССОРТИ К ВИНУ*

220 г 1200

Паштет, сыры пармезан, дорблю, камамбер. Подаются с медом, грецким орехом и крутонами из французского багета.

*Баллы Good Taste Club начисляются, но не списываются. Скидки не действуют.

ЗАКУСКИ ~ APPETIZERS



БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЕННОЙ СЕМГОЙ

BRUSCHETTA WITH LIGHTLY SALTED SALMON

150 г 750

Семга со страчателлой, авокадо и каперсами на гречишном хлебе.

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ

BRUSCHETTA WITH ROAST BEEF

100 г 550

Микс-салат с ростбифом и соусом «Блю чиз» на гречишном хлебе.

БРУСКЕТТА С КРАБОМ

BRUSCHETTA WITH CRAB

125 г 850

Обжаренный на гриле гречишный хлеб с нежным мясом камчатского краба, сочными томатами и авокадо под медово-горчичным соусом.

БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

BRUSCHETTA WITH TOMATOES AND STRACATELLA

125 г 550

Сладкие томаты со страчателлой, соусами песто и бальзамик на гречишном хлебе.

БРУСКЕТТА С ПАСТРАМИ

BRUSCHETTA WITH PASTRAMI

105 г 450

Микс-салат с пастромой и корншонами с пикантным домашним майонезом на гречишном хлебе.



БРУСКЕТТА С ТОМЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

BRUSCHETTA WITH STEWED BEEF

145 г 650

Нежное мясо говяжьих щечек мраморных бычков с салатом коул-слоу и перцем-гриль, авокадо и пармезаном.



СЫРОВАЯ МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА*

MARBLE BEEF PARMA

100 г 890

С сыром дорблю, вялеными томатами, маслинами каламата.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ~ HOT APPETIZERS



БАКЛАЖАН С СОУСОМ «ПАРМЕЗАН»

EGGPLANT WITH PARMESAN SAUCE

225 г 620

Запеченный баклажан с сырным соусом «Пармезан», печеный перец и сладкие томаты, салат руккола и грецкий орех.



МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ НА ГРИЛЕ

GRILLED MARROW BONES

2 шт./35/30 г 850

Приготовленные в соусе BBQ. С медовым чесноком и карамельным луком. Подаются с пряным соусом и бездрожжевым хлебом.



КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

CHICKEN WINGS

290/100/30 г 790

В глазури «Барбекю». Подаются со свежей морковью, сельдереем и соусом «Блю чиз».



КРЕВЕТКИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ

SHRIMP IN ASIAN STYLE

180 г 690

Обжаренные тигровые креветки с болгарским перцем и брокколи, под сладким соусом чили, с кинзой и орехами кешью.

САЛАТЫ ~ SALADS



ЗЕЛЕНЬ СЫРА ДОРБЛЮ / КРЕВЕТКАМИ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

GREEN SALAD WITH DORBLUE CHEESE / SHRIMPS AND DRIED TOMATOES

120/30 | 130/30 г 490/670

Микс из листовых салатов, свежего шпината, огурцов в сочетании с вялеными томатами, сыром дорблю / креветками, тыквенными семечками под заправкой в восточном стиле.



САЛАТ С ТУНЦОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

SALAD WITH TUNA AND POACHED EGG

280 г 790

Тунец с яйцом пашот, шпинатом, томатами, корнишонами и картофелем мини с зеленой фасолью, перцем гриль, каперсами и маслинами в фирменной заправке.

САЛАТ ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ

OLIVIER SALAD WITH TONGUE

240 г 640

Фирменный салат оливье с отварным языком и перепелиным яйцом.



САЛАТ С СЫРОМ БУРРАТА

BURRATA CHEESE SALAD

115/140 г 1100

Узбекские сладкие томаты, базилик и кедровые орешки.

СЛАДКИЕ ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ

SWEET TOMATOES WITH RED ONIONS AND BASIL

290 г 690

«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ

CHICKEN CAESAR / SHRIMP CAESAR

290/245 г 690/820

Салат романо и айсберг с курицей/креветками, чесночными гренками и сыром пармезан под соусом «Цезарь».

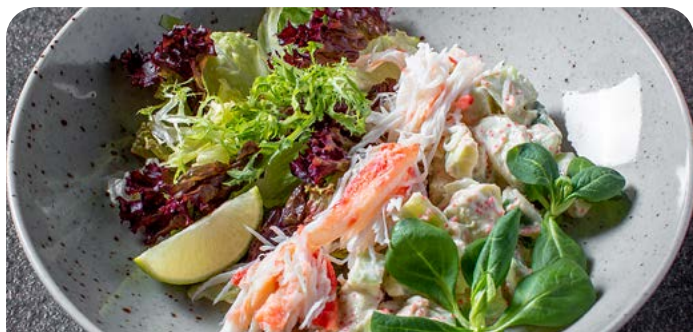
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

FRESH VEGETABLE SALAD

290 г 550

Томаты, огурцы, редис, салат айсберг, зелень.

Заправка на выбор: оливковое масло или сметана.



САЛАТ С КРАБОМ И АВОКАДО

SALAD WITH CRAB AND AVOCADO

180 г 1150

Изысканный салат с мясом краба, авокадо, огурцами и миксом салатных листьев, заправленный соусом из брокколи, сливок и кокосового молока.



HIT ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

WARM SALAD WITH SEAFOOD

185 г 990

Листовой салат с авокадо, сельдереем, томатами, креветками, кальмарами и лососем, приготовленными с травами и чесноком. Заправлен пикантным дрессингом.



САЛАТ С УГРЕМ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

SALAD WITH EEL AND CURD CHEESE

200 г 830

Листья салата айсберг с копченым угрем, творожным сыром, перепелиным яйцом. Заправляется пикантным соусом.



HIT САЛАТ «ГУДМАН» СО СТЕЙКОМ «НЬЮ-ЙОРК»

GOODMAN SALAD WITH NEW YORK STEAK

245 г 1150

Микс-салат со стейком «Нью-Йорк» и приготовленными на гриле овощами, свежими травами, красным луком и сладкими томатами под остро-сладким дрессингом.

СУПЫ ~ SOUPS



«ТОМ ЯМ»

TOM YAM

270/100/15 г 790

«Том Ям» с креветками и треской, томатами, жареными шампиньонами и лаймом. Подается с тайским жасминовым рисом.



ЩИ С ГРИБАМИ

CABBAGE SOUP WITH MUSHROOMS

310/30 г 420

Подается со сметаной.

КРЕСТЬЯНСКИЕ ЩИ С МЯСОМ

PEASANT CABBAGE SOUP WITH MEAT

340/30 г 520

Щи крестьянские с жареными шампиньонами и говяжьими щечками.

Подается со сметаной.



БОРЩ

ПО КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ

CLASSIC BORSCH

290/30 г 550

Борщ с отборной говядиной. Подается со сметаной.



УХА ФИНСКАЯ

FISH SOUP

310 г 650

Традиционный рыбный суп со сливками, лососем, отварным картофелем и морковью.



ХЛЕБ ~ BREAD

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

BREAD BASKET

80 г 100

Багет белый и черный.

ХЛЕБ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

BREAD IN A COUNTRY STYLE

70 г 150

ДОМАШНИЙ ФЕРМЕРСКИЙ ХЛЕБ

HOMEMADE BREAD

180 г (на двоих) 370

Артизанский гречишный, деревенский, бездрожжевой с орехами.

ФИРМЕННОЕ МАСЛО «ГУДМАН»

GOODMAN BUTTER

50 г 120



КУРИНАЯ ЛАПША С ГРИБАМИ

CHICKEN NOODLES WITH MUSHROOMS

440 г 410

Паста фетучини с куриным филе, морковью, шампиньонами и яйцом.

БУРГЕРЫ ~ BURGERS

ИЗ 100% МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ НА БУЛОЧКЕ БРИОШЬ



БУРГЕР С КАМАМБЕРОМ

BURGER WITH CAMEMBERT

335 г 890

Бургер с сочной котлетой из мраморной говядины и горячим сыром камамбер в хрустящей панировке «панко», с сырым и вишневым соусами.



БУРГЕР С КРАБОМ

BURGER WITH CRAB

310/40 г 1100

Мраморная говядина «Блэк ангус», салат айсберг, маринованные огурцы, томаты, с пикантным соусом «Карри» и крабовым мясом. Подается с салатом «Коул-слоу».



ЧИЗБУРГЕР «ПРАЙМ»

CHEESEBURGER PRIME

300 г 870

Котлета из мраморной говядины с сырами чеддер и камамбер, с соусом «Карри» и маринованными огурцами.



«ГУДМАН» ФИРМЕННЫЙ

BURGER GOODMAN

340 г 790

Рубленая говядина «Блэк ангус», томаты, салат айсберг, маринованные огурцы, лук карамельный.

ДОБАВЬТЕ К БУРГЕРАМ +100 ~ ADD TO THE BURGERS



ЯЙЦО

EGG

1 шт. 100



СЫР ЧЕДДЕР

CHEDDAR CHEESE

24 г 100



ЖАРЕННЫЙ БЕКОН

FRIED BACON

20 г 100



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

FRENCH FRIES

100 г 100

СОУСЫ К БУРГЕРАМ ~ SAUCES FOR BURGERS

КЕТЧУП

KETCHUP

50 г 30*

«БЛЮ ЧИЗ»

BLUE CHEESE

50 г 60*

ТАЙСКИЙ СЛАДКИЙ ЧИЛИ

THAI SWEET CHILI

50 г 60*

БАРБЕКЮ

BBQ

50 г 60*

*цена соуса при заказе бургера

СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ ~ STEAKS DRY AGING



«ШОРТЛОЙН» SHORT LOIN

Примерный вес стейка

450 г ≈ **3465**

550 г ≈ **4235**

и выше,

уточняйте у официанта.

400–800 г* | MEDIUM | 2

100 г* / **770**

«ТИ-БОН» T-BONE

Примерный вес стейка

600 г ≈ **4740**

и выше,

уточняйте у официанта.

500–800 г* | MEDIUM | 2

100 г* / **790**

«ПОРТЕРХАУС» PORTERHOUSE

Примерный вес стейка

600 г ≈ **4800**

и выше,

уточняйте у официанта.

600–800 г* | MEDIUM | 2

100 г* / **800**

РИБАЙ БЕЗ КОСТИ RIBEYE

Вес стейка

350 г = **4300**

Если вес стейка превышает 350 г,

то стоимость

100 г* / **1250,**

уточняйте у официанта

MEDIUM | 1

ГАРНИРЫ ~ GARNISH

**КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ
С ЧЕСНОКОМ**
ROASTED POTATOES
WITH GARLIC

170 г..... **220**

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С БЛЮ ЧИЗ**
MASHED POTATO
WITH BLUE CHEESE

250 г..... **380**

**КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ
С ГРИБАМИ**
FRIED POTATOES
WITH MUSHROOMS

250 г..... **390**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
FRENCH FRIES

150 г..... **330**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES

250 г..... **290**

СПАРЖА ГРИЛЬ
GRILLED ASPARAGUS

100 г..... **810**

КУКУРУЗА ГРИЛЬ
GRILLED CORN

180 г..... **330**

ЖАСМИНОВЫЙ РИС
JASMINE RICE

150 г..... **220**

ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ
GREEN BEANS

150 г..... **230**

**ЗЕЛЕНый САЛАТ
С Вялеными томатыми**
GREEN SALAD WITH DRIED
TOMATOES

100 г..... **370**

**ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ
И Сыром ПАРМЕЗАН**
SPINACH WITH CREAM
AND PARMESAN CHEESE

200 г..... **470**

**Классический
КОУЛ-СЛОУ**
CLASSIC COLE SLAW

200 г..... **240**

Классическое американское
дополнение к стейку

**Сладкие томаты
с красным луком
и базиликом**
TOMATOES WITH RED
ONIONS AND BASIL

290 г..... **690**

ОВОЩИ ГРИЛЬ
GRILLED VEGETABLES

200 г..... **450**

Болгарский перец, цукини,
баклажаны, кукуруза.

ОВОЩНОЙ САЛАТ
SALAD WITH FRESH VEGETABLES

250 г..... **390**

Заправка на выбор: растительное масло
или сметана.



СТЕЙК ИЗ БРОККОЛИ BROCCOLI STEAK

150/50 г..... **550**

Стейк из бланшированной и обжаренной брокколи с соусом
из соцветий брокколи на основе кокосового молока.

Посыпан орехами кешью и золой из трав.

СОУСЫ ~ SAUCES

HIT
**ФИРМЕННЫЙ
GOODMAN** 50 г
GOODMAN

ГРИБНОЙ 60 г
MUSHROOM

«БАРБЕКЮ» 50 г
BBQ

«БЛЮ ЧИЗ» 60 г
BLUE CHEESE

= 180

ПЕРЕЧНЫЙ 50 г
PEPPER

БРУСНИЧНЫЙ 50 г
LINGONBERRY

ТОМАТНЫЙ 50 г
TOMATO

= 150



Степень мраморности
(количество тонких
жировых прослоек
между мышечными
волокнами).



Премиальные стейки
из мяса знаменитых
на весь мир быков
абердин-ангусской
породы.



Технология сухого
вызревания. Для
повышения зрелости
и улучшения вкусовых
характеристик мяса.



Специальный
рацион питания:
200 дней
зернового
откорма.

На категорию «Стейки» действует максимальная скидка 10%,
максимальное списание баллов 10% по программе лояльности
Good Taste Club.

*Вес блюда указан в сыром виде.

СТЕЙКИ ВЛАЖНОГО ВЫЗРЕВАНИЯ ~ STEAKS WET AGING

ПРАЙМ ~ PRIME



«НЬЮ-ЙОРК» NEW YORK
300 г° **2850**
MEDIUM RARE I ④

РИБАЙ RIBEYE
350 г° **4200**
MEDIUM I ①

ПРЕМИАЛЬНАЯ ВЫРЕЗКА
PREMIUM TENDERLOIN



ФИЛЕ МИНЬОН FILET MIGNON
220 г° **3300 / 4500**
MEDIUM RARE I ③


ФИЛЕ-ШАТО FILET CHATEAU
220 г° **3300 / 4500**
MEDIUM RARE I ③

РЕКОМЕНДУЕМ К СТЕЙКАМ
RECOMMENDED WITH STEAKS



МОЗГОВАЯ КОСТОЧКА НА ГРИЛЕ
GRILLED MARROW BONES
1 шт. **390**

СЫЧУАНЬСКИЙ ПЕРЕЦ
SICHUAN PEPPER
1 г. **150**

 **ОСТРЫЙ СОУС ШРИРАЧА**
SPICY SRIRACHA SAUCE
10 г. **60**

ЧОЙС ~ CHOICE



«НЬЮ-ЙОРК» NEW YORK
200 / 300 г° **1450 / 2200**
MEDIUM RARE I ④

РИБАЙ RIBEYE
220 / 350 г° **2300 / 3700**
MEDIUM I ①



«ТОМАГАВК» TOMAHAWK**
100 г° **690**
1300–1800 г° / MEDIUM I ①



СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»
С СЫЧУАНЬСКИМ ПЕРЦЕМ
NEW YORK STEAK WITH SICHUAN PEPPER
200°/150 г. **2100**

Ярко выраженный говяжий вкус усиливается диким сычуаньским перцем, который добавляет бодрящую остроту с освежающими нотками лимона и бергамота.

Подается с кукурузой, болгарским перцем и зеленой фасолью в стиле «Стир-фрай».

«НЬЮ-ЙОРК» СЕТ**
NEW YORK SET
200° г. **1750**

Стейк «Нью-Йорк» с гарниром и соусом на выбор:
Steak «New York» with side dish and sauce to choose from:

- Картофель, обжаренный с чесноком (170 г) или коул-слоу (150 г) Fried potatoes with garlic (170 g) or coal-slow (150 g)
- Томатный или перечный соус (50 г) Tomato or pepper sauce (50 g)

ГОРЯЧЕЕ ~ HOT DISHES



ГУДМАН КЕБАБ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

GOODMAN KEBAB WITH PRIME BEEF

285/50 г 920

Мраморная говядина с огурцами и томатами в соусе «Дзадзики» и айоли в хрустящей тортилье. Украшается песто из запеченных баклажанов, миксом салатов с томатами черри и перцем халапеньо.



КАРБОНАДЕР С ЯГНЕНКОМ

CARBONADER WITH LAMB

270/145 г 850

Котлета из ягненка с яйцом пашот, шпинатом и соусом «Блю чиз». Подается с вишневым соусом, обжаренным картофелем мини со сметаной и сыром пармезан.



КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

CHICKEN WINGS

490/100/50 г 1200

В глазури «Барбекю». Подаются со свежей морковью, сельдереем и соусом «Блю чиз».



БЕФСТРОГАНОВ «ГУДМАН»

BEEF STROGANOFF GOODMAN

200/150/40 г 1150

Из говяжьей вырезки категории «Чойс» со сливочно-грибным соусом. Гарнир – картофельное пюре.



РУБЛЕННЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ

С СОУСОМ «ГУДМАН» / АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ
TURKEY MEATBALLS WITH GOODMAN SAUCE / ORANGE SAUCE

135/145/50 г | 135/145/10 г 690/650

На подушке из отварного и обжаренного картофеля со шпинатом, томатами черри.

КОРЕЙКА ЯГНЕНКА НА РЕБРАХ

LAMB LOIN ON RIBS

400–600 г⁰⁰ 100 г / 690

Рекомендуемая степень прожарки – Medium.



ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

BEEF CHEEKS WITH MASHED POTATOES

130/150/60 г 850

РЫБА И ДАРЫ МОРЯ ~ FISH AND SEAFOOD



HIT **СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ**

SALMON STEAK

200/40 г 1750

Готовится на пару или гриле. Подается с лимоном.



ТРЕСКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ЦУКНИНИ

COD ON A PILLOW OF ZUCCHINI

110/170 г 990

В соусе из соцветий брокколи на основе кокосового молока со шпинатом.



HIT **МОРЕПРОДУКТЫ В СОУСЕ «ТОМ ЯМ»**

SEAFOOD WITH TOM YAM SAUCE

310/100/15 г 1300

Треска, лосось, кальмары и тигровые креветки с овощами под соусом «Том ям». Подается с тайским жасминовым рисом.



HIT **АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ XL**

SEAFOOD ASSORTED XL

260/200/40/20 г 1850

Креветки, филе лосося, кальмар, тунец, приготовленные на гриле. Подается с овощами гриль.



МИДИИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

MUSSELS IN TOMATO SAUCE

350 г 850

Свежие мидии, тушеные в белом вине с томатами, с добавлением свежего перца чили и чеснока.

МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

MUSSELS IN CREAMY SAUCE

410 г 930

Свежие мидии, приготовленные в сливках с голубым сыром, томатами и белым вином, с добавлением чеснока и свежего перца чили.

РЕКОМЕНДУЕМ К МИДИЯМ

RECOMMENDED WITH MUSSELS

КАРТОФЕЛЬ ФРИ FRENCH FRIES

100 г +100

ЧЕСНОЧНЫЙ БАГЕТ GARLIC BAGUETTE

80 г +100



АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ L

SEAFOOD ASSORTED L

160/140 г 1300

Филе лосося, приготовленное на гриле, креветки и кальмары, обжаренные с добавлением белого вина. Подается с кукурузой, болгарским перцем и шпинатом в стиле «Стир-фрай».

ДЕСЕРТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ~ DESSERTS



ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

WARM APPLE PIE

160/50/50 г 580

Домашний пирог из слоеного теста и свежих яблок с шариком ванильного мороженого.

БЕЗ МОРОЖЕНОГО 490



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

CHOCOLATE FONDANT

110/50 г 490

Французская классика: тающий шоколадный десерт с шариком ванильного мороженого.



МЕДОВИК «ГУДМАН»

MEDOVIK GOODMAN

170 г 490

Популярный классический десерт в оригинальной подаче «Гудман».



КРЕМ-БРЮЛЕ

CREME BRULEE

130 г 490

Классический десерт с нежным заварным сливочным кремом, покрытый тонкой хрустящей карамельной корочкой.



КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК

CHEESECAKE

155/30 г 490

Нежный десерт по классическому английскому рецепту. Подается с вишневым соусом.



МОРОЖЕНОЕ

ICE CREAM

50/150 г 180/540

«Ванильный сон» / «Бельгийский шоколад» / фисташковое мороженое
Vanilla dream / belgium chocolate / pistachio ice cream



ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

HOMEMADE ICE CREAM

190 г 520

Домашнее мороженое с голубикой, вишневым соусом и карамельным печеньем.

СОРБЕТ МАЛИНА-КЛУБНИКА

RASPBERRY-STRAWBERRY SORBET

50/150 г 180/540