



Г*У*Д*М*А*Н

СТЕЙК-ХАУС



МЕНЮ
С АЗИАТСКИМ
ХАРАКТЕРОМ







РЫБНОЕ СЕВИЧЕ
FISH CEVICHE

750₽

Сибас и лосось с листьями романо и шпината, спелыми томатами и маринованным луком под лаймовым маринадом.

210 | 15 г

ТОМ ЯМ МАРТИНИ
TOM YAM MARTINI

490₽

Ром, настоянный на чили и имбире со сливовым вином, имбирным сиропом, лаймовым фрешем и кокосовыми сливками. Подается с жареной креветкой на салате лолло rosso с горошком.

95 мл | 15 г

**ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ
КОМБО**
GASTRONOMIC COMBO

790₽

**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
С АЙОЛИ ИЗ ХАЛАПЕНЬО**
BEEF TARTARE WITH
JALAPENO AIOLI

590₽

Говядина с песто из желтого перца, луком-шалотом, рублеными лесными орехами, салатом корн и молодым горошком.

100 г



ТОМ ЯМ МАРТИНИ
TOM YAM MARTINI

490₽

Ром, настоянный на чили и имбире со сливовым вином, имбирным сиропом, лаймовым фрешем и кокосовыми сливками. Подается с жареной креветкой на салате лолло rosso с горошком.

95 мл | 15 г

**ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ
КОМБО**
GASTRONOMIC COMBO

790₽

**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ШИИТАКЕ И КЕШЬЮ**
BEEF TARTARE WITH
SHIITAKE MUSHROOMS
AND CASHEWS

590₽

Говядина с азиатскими жареными грибами шиитаке, бобами эдамамэ, молодым луком сибует и орехами кешью. Украшается чипсами из батата.

120 г



ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С ГОВЯДИНОЙ ГРИЛЬ
WARM SALAD WITH
GRILLED BEEF

750₽

Нежная говядина, приготовленная на огне, с микс-салатом, жареными грибами шиитакэ, песто из перца и свежими овощами под азиатским дрессингом с чипсами из батата. Рекомендуем прожарку medium rare.

240 | 30 г



ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С

THE SINGLETON™
12 YEARS

50 мл 590₽

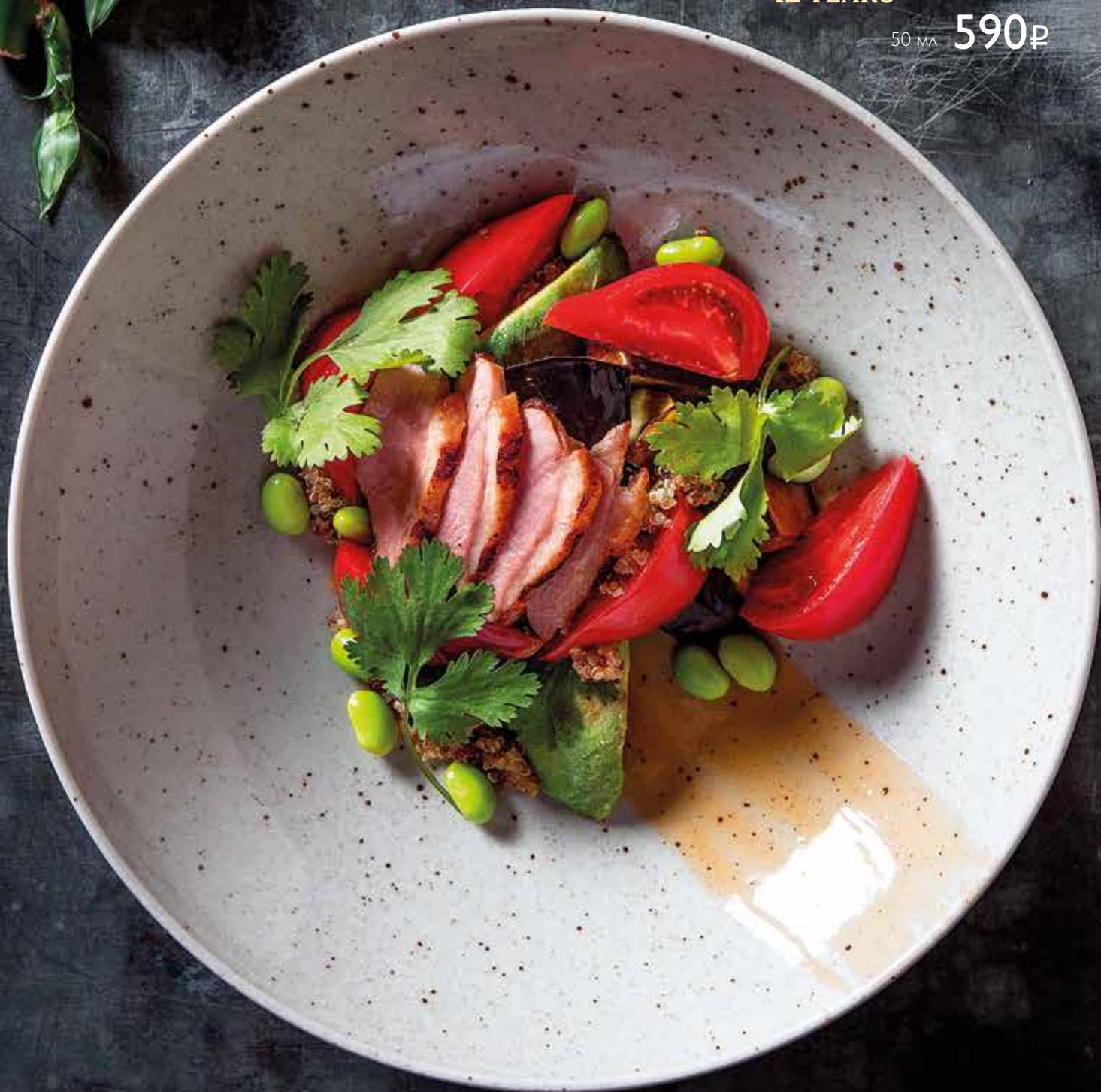
ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С УТКОЙ ПО-АЗИАТСКИ 590₽
ASIAN WARM SALAD
WITH DUCK

Теплый салат из баклажан, авокадо, с бобами эдамамэ, томатами и кинзой, приготовленные в азиатском стиле с уткой и киноа, приправленные тайским соусом.

250 г

ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С
THE SINGLETON™
12 YEARS

50 мл 590₽



ОВОЩИ ПО-ТАЙСКИ 450₽
THAI VEGETABLES

Овощи, приготовленные в азиатском стиле: цукини, перец болгарский и чили, молодой горошек в сочетании с вешенками, соевыми ростками и зеленью в кокосовом молоке с устричным соусом и острым соусом «Шрирача».

225 г



ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ШИИТАКЕ 690₽
BEEF TATAKI
WITH SHIITAKE

Говядина, обжаренная на углях, с грибами шиитаке, луком сибулет в китайском соусе и острым соусом «Шрирача». Рекомендуем прожарку medium rare.

130 г



ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С
THE SINGLETON™
12 YEARS
50 мл **590₽**



ТОМ ЯМ
ТОМ ЯМ

450₽

Тайский том ям с креветками, томатами, жареными грибами шиитаке и шампиньонами, перцем чили и лаймом.

Подается с тайским жасминовым рисом.

390 | 150 | 15 г



ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ
В СОУСЕ «ТОМ ЯМ»
BEEF AND VEGETABLES
WITH TOM YAM SAUCE

780₽

Говядина гриль с жареными грибами шиитаке, томатами, листьями романо и шпината под соусом «Том Ям».

Подается с тайским жасминовым рисом.
Рекомендуем прожарку medium rare.

260 | 150 | 15 г



МОРЕПРОДУКТЫ
В СОУСЕ «ТОМ ЯМ» 780₽
SEAFOOD WITH TOM
YAM SAUCE

Сибас, лосось, кальмары и тигровые креветки с овощами под соусом «Том Ям».
Подаются с тайским жасминовым рисом.

310 | 150 | 15 г





**УТКА
ПО-ПЕКИНСКИ
PEKING DUCK**

750₽

Утка, приготовленная по китайскому рецепту, со свежими огурцами и зеленым луком с соусом «Хойсин» и «Пад Тай».

125 г

**ЭКЗОТИЧЕСКИЕ
ФРУКТЫ АЗИИ**
EXOTIC FRUITS OF ASIA

440₽

Личи, маракуйя, ананас и клубника
в кокосовом молоке с добавлением
соуса манго.

170 г

**ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ
АЗИИ С ШАРИКОМ
МОРОЖЕНОГО**
EXOTIC FRUITS OF ASIA
WITH AN ICE-CREAM
SCOOP

520₽

Личи, маракуйя, ананас и клубника
в кокосовом молоке с шариком
мороженого на выбор. Украшаются
топленным шоколадом и соусом манго.

170 | 50 г



ЛИМОНАД
ЛИМОН-ЛАЙМ
LEMONADE LEMON-LIME

Шейк лимонного фреша с пюре лайма, сиропом бузины и содовой.

420 мл | 40 г*

450₽

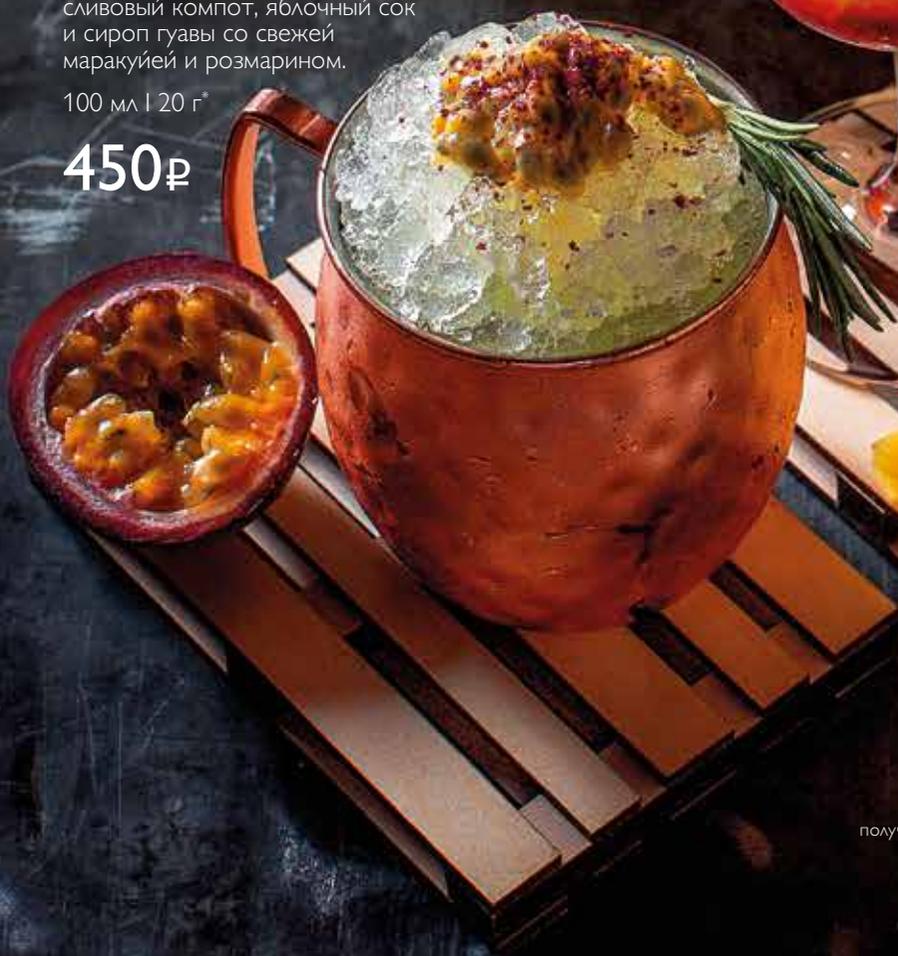


ТОКИЙСКИЙ ДРИФТ
TOKYO DRIFT

Ликер Тригл Сек, сливовое вино, сливовый компот, яблочный сок и сироп гуавы со свежей маракуйей и розмарином.

100 мл | 20 г*

450₽



ПАНАЗИАТСКИЙ ТИНИ
PANASIAN TIN

Японское сетю, пюре малины, чили, имбирь и имбирный сироп, с ананасовым и лаймовым фрешем.

135 мл | 60 г*

490₽



САНГРИЯ ДЕ КАВА
SANGRIA DE CAVA

Кава с апельсином и клубникой, содовой и сиропом гуавы.

525 мл | 110 г*

790₽



СЛИВОВОЕ ВИНО
PLUM WINE

125 мл | 30 г

520₽

*Выход указан без льда. Стандарт подачи - со льдом. Если вы хотите получить лимонад без льда, просьба сообщить об этом официанту при заказе.

THE SINGLETON™

TALISKER 10 YEARS

Сильный сладковато-дымный вкус односолодового шотландского виски Talisker 10 years old с острова Скай, обладающего островато-соленым привкусом.

Аромат: торф, лайм, морская соль.

Вкус: перец, дым, солод, сухофрукты.

CARDHU 12 YEARS

Аромат сладкого яблоневого цвета и вереска. Хорошо сбалансированное нёбо с теплым и суховатым послевкусием.

Аромат: яблоки, миндаль, мед, груша, вереск.

Вкус: яблоко, солод, цедра лимона, спелые фрукты.

SINGLETON 12 YEARS

Отборный солод самого высокого качества, чистейшая горная вода, длительный процесс ферментации и медленная дистилляция в сочетании с особой технологией последовательной выдержки в дубовых бочках делают вкус Singleton хорошо сбалансированным и по-настоящему мягким.

Аромат: обжаренный орех в сочетании с приятными медово-фруктовыми оттенками, а также легкие нотки кофе эспрессо.

Вкус: мягкий сладковатый с фруктовыми и ореховыми оттенками.

18+

СПЕЦИАЛЬНАЯ
ЦЕНА



2 ПОРЦИИ ВИСКИ

2 x 40 мл

650₽





Внешний вид блюд в ресторане может отличаться от фотографий в меню.
Все цены указаны в рублях. Данный проспект является рекламным материалом.
Полное меню, включая информацию по аллергенам, подается по требованию.
Для получения меню необходимо обратиться к вашему официанту.

The presentation of dishes may differ from the photos in the menu.
The prices are indicated in Rubles. This leaflet is a publicity material.
The full menu and allergen information are provided at the consumer's request.
Please ask your waiter for our menu.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ
АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ
ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ