



ФЕСТИВАЛЬ СТЕЙКОВ

FESTIVAL STEAKS

1290 ₺

Наличие стейков уточняйте у официантов.
The presence of steaks check with the waiter.



«Денвер» 220 г*

Denver

Полюбившийся американцам сочный стейк из внутренней части лопатки. Отличается выраженной мраморностью и насыщенным вкусом.



«Бавет» 250 г*

Bavet

Сочный нежирный стейк с насыщенным мясным вкусом. Вырезается из лучшей части заднего отруба и имеет выраженную мясную текстуру.



«Пиканья» 220 г*

Picanha

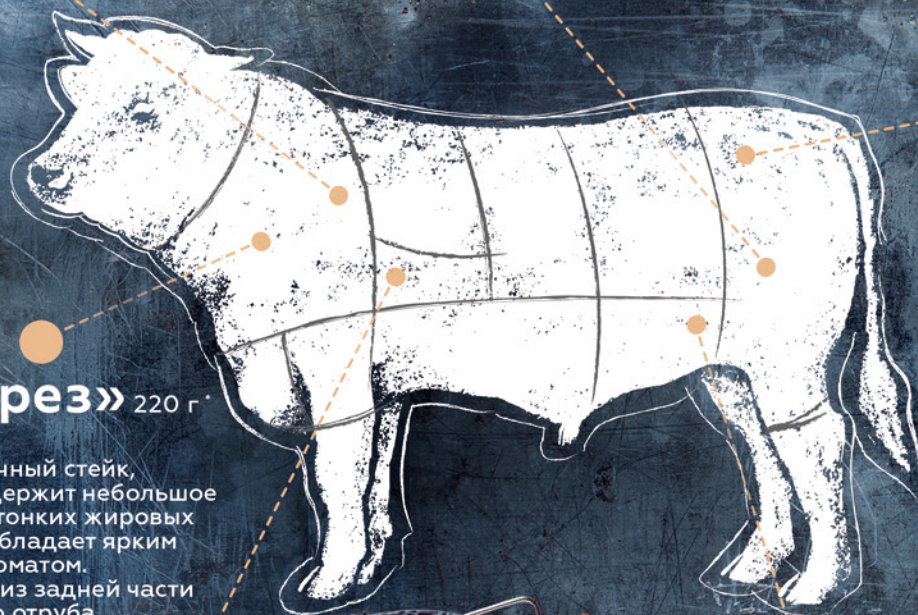
Знаменитый бразильский стейк из верхней филейной части задней ноги бычка. Обладает характерной текстурой, приятной упругостью и богатым вкусом.



«Макрез» 220 г*

Macres

Мягкий и сочный стейк, который содержит небольшое количество тонких жировых прослоек. Обладает ярким вкусом и ароматом. Вырезается из задней части лопаточного отруба.



«Мачете» 250 г*

Machete

Настоящий мужской стейк с насыщенным говяжьим вкусом и изысканным ароматом. Располагается на внутренней стороне ребер.



«Фланк» 220 г*

Flank

Отличается превосходной мраморностью и сочностью. Второй по нежности стейк после «Филе-Миньона». Имеет ярко выраженную мраморность и богатый вкус. Вырезается из нижней части бычка.



+ Три варианта гарниров на выбор:

Three garnish options to choose from:

СЕТ № 1

Приготовленные на гриле картофельные дольки с томатами на ветке и карамельным луком. Подается с сырным соусом и соусом «Барбекю» с дымком.

Potato wedges with tomatoes and caramel onions. Served with cheese sauce and barbecue sauce. 150/45/40/30/40 г

СЕТ № 2

Приготовленные на гриле овощи с острым перцем. Подается с соусом «Чимичурри» с авокадо и кедровыми орешками.

Grilled vegetables with hot pepper. Served with Chimichurri sauce with avocado and pine nuts. 215/40 г

СЕТ № 3

Картофель фри с обжаренными вешенками со шпинатом и томатами черри. Подается с перечным соусом.

French fries with oyster mushrooms with spinach and cherry tomatoes. Served with pepper sauce. 100/85/40 г



ТАПАС № 1

Вяленые томаты и сыр фета с орегано в оливковом масле. Dried tomatoes and feta cheese with oregano and oil. 20 г

100 ₺



ТАПАС № 2

Оливки каламата и сыр качио с орегано в оливковом масле. Kalamata olives and cacio cheese with oregano drizzled with oil. 25 г

100 ₺



ТАПАС № 3

Каперсы «Греко», оливки каламата с вялеными томатами и орегано. Greko capers, kalamata olives with dried tomatoes and oregano. 22 г

100 ₺

АССОРТИ ТАПАС

Assorted tapas 20/22/25/6 г

250 ₺

КОТ ДЮ РОН БУШАР ЭНЭ & ФИС

Cotes du rhone bouchard aine & fils

150 мл 380 ₺

750 мл 1750 ₺

Лимончелло

Limoncello 50 мл

120 ₺



*Вес стейка указан в сыром виде.
*The raw weight of the dish is indicated.

**Данное меню является специальным предложением. Скидки и программа лояльности «Good Taste Club» не действуют.
**This menu is a special offer. Discounts and «Good taste club» program are not valid.

ГУДМАН КЕБАБ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

285/50 г
GOODMAN KEBAB WITH PRIME BEEF

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

790 ₺

CASTLE BREWERY



VAN HONSEBROUCK
Belgium

КАСТЕЛ БИР

330 мл

390 ₺

КАСТИЛ РУЖ

Kasteel Rouge
Крепость: 8%

КАСТИЛ ТРИПЛ

Kasteel Trippel
Крепость: 11%

КАСТИЛ ДОНКЕР

Kasteel Donker
Крепость: 11%

КАСТИЛ КЮВЕ ДЕ ШАТО

Kasteel Cuvee Du Chateau
Крепость: 11%

КАСТИЛ БАРИСТА ШОКОЛАД КВАД

Kasteel Barista Chocolate Quad
Крепость: 11%



ЧИЗБУРГЕР ПРАЙМ

350/100/45/10 г
CHEESEBURGER PRIME

Котлета из мраморной говядины с сырами «Чеддер» и «Моцарелла» с соусом «Кафе де пари» и солеными деревенскими огурцами. Подается с картофелем фри, сырным соусом и халапеньо.

790 ₺