

GOODMAN



M E N U

ЗАКУСКИ К ВИНУ
* APPETIZERS *

◆ МИНИ-САЛАТЫ

MINI-SALADS

90 г **Греческий салат/Greek salad** **120**

Сыр фета, сладкий перец, томаты черри, свежие огурцы, листья салата айсберг и маслины с заправкой на основе оливкового масла.

85 г **Нисуаз/Salad with tuna** **170**

Обжаренный тунец, стручковая фасоль, томаты черри, микс зеленых салатов и соус «Нисуаз».

85 г **Салат с утиной грудкой/Salad with duck breast** . . **170**

Утиная грудка, томаты черри, микс зеленых салатов и дольки апельсина под малиновым соусом.

85 г **Салат с угрем/Salad with eel** **210**

Копченый угорь, микс зеленых салатов, авокадо, томаты черри, соус «Терияки» и грецкий орех.

◆ МИНИ-БРУСКЕТТЫ

MINI-BRUSCHETTA

36/110 г **Брускетты с ростбифом** (1 шт./3 шт.)/
Bruschetta with roast beef **95/280**

Ростбиф с вялеными томатами и тайским соусом на белом французском багете.

36/110 г **Брускетты с языком** (1 шт./3 шт.)/
Bruschetta with tongue. **95/280**

Отварной язык, печеный перец, руккола и корнишоны на белом французском багете.

33/100 г **Брускетты с пастроми** (1 шт./3 шт.)/
Bruschetta with pastrami **95/280**

Пастроми с салатом «Коул-слоу», корнишонами, листьями салата айсберг и домашним майонезом на деревенском хлебе.

40/120 г **Брускетты с тартар из лосося** (1 шт./3 шт.)/
Bruschetta with salmon **130/350**

Тартар из лосося с авокадо, клубникой и базиликом с малиновым соусом на белом французском багете.

ЗАКУСКИ К ВИНУ

* APPETIZERS *

◆ АССОРТИ

ASSORTMENTS

26/28/24 г **Ассорти из мясных канапе/Meat canapes** **250**

Паштет из фуа-гра с вишней, 1 шт.
Язык с хреном и корнишоном, 1 шт.
Ростбиф с вяленым томатом, 1 шт.

30/26/28 г **Ассорти канапе с рыбой/Fish canapes** **270**

Креветка с ананасом, 1 шт.
Угорь с авокадо, 1 шт.
Семга со сливочным сыром, 1 шт.

28/28/28 г **Сырное ассорти канапе/Cheese canapes** **275**

Дор-блю с виноградом, 2 шт.
Камамбер с клубникой, 1 шт.

55/48 г **Сырная тарелка/Cheese plate** **350**

Сыры камамбер, пармезан и Дор-блю с виноградом,
клубникой, грецким орехом и медом.

◆ ПАШТЕТЫ

PATE

50/40/60 г **Паштет из куриной печени и фуа-гра/
Chicken liver pate** **280**

Подается с тостами

◆ ОЛИВКИ

OLIVES

50 г **Оливки маринованные/Marinated olives**. **100**

Без косточек

100 г **Оливки «каламата»/Calamata olives**. **390**

ВИННАЯ КАРТА



* WINE LIST *

◆ ИГРИСТОЕ ВИНО

SPARKLING

**Просекко Пассапарола Прадио/
Prosecco Passaparola Pradio** *Италия/Italy*



 150 мл _ **290**  750 мл _ **1300**



Тонкий букет с нотками цитрусовых, зеленого яблока и выраженным дрожжевым тоном. Приятное, освежающее во вкусе вино.

В хозяйстве Pradio специально снижают уровень урожайности для того, чтобы получить более сбалансированные вина. С винтажа 2009 года их игристые вина соответствуют категории Prosecco DOC.

◆ БЕЛОЕ ВИНО

WHITE WINE

**Вионье Иль Бланш/
Viogner Iles Blanches** *Франция/France*

 150 мл _ **290**  750 мл _ **1300**



В бокале раскрываются насыщенные ароматы спелого персика, жимолости, апельсиновой цедры, жасмина и специй.

Вплоть до Великой французской революции 1789 года монахи-картезианцы успешно развивали на этой территории культуру возделывания лозы и виноделия. После революции земли были перераспределены между местными крестьянами, которые продолжили расширять виноградники, и к 1929 году виноделы из коммун Пюжо, Совтер и Вильнев-лез-Авиньон, объединив усилия, основали винодельческий кооператив, известный сегодня как Cellier des Chartreux.

**Пино Гриджо Кольтеренцио/
Pinot Grigio Colterenzio** *Италия/Italy*



 150 мл _ **350**  750 мл _ **1550**

Восхитительный яркий аромат, богатый тонами цитрусовых, персика и дыни.

Colterenzio – флагман винодельческого Южного Тироля. Здесь высажены одни из старейших виноградников Европы. Мало кто в Италии может сравниться с этим кооперативом по стилистическому и количественному разнообразию создаваемых вин, которые при этом одинаково высокого уровня.

ВИННАЯ КАРТА



* WINE LIST *

◆ БЕЛОЕ ВИНО

WHITE WINE

Верментино Ла Петтегола Каstellо Банфи/

Vermentino La Pettegola Castello Banfi *Италия/Italy*

 150 мл _ **350**  750 мл _ **1550**





Яркий фруктовый букет с тонами абрикоса, грейпфрута, которые переплетаются с нотками цветов, специй и средиземноморских трав.

Сегодня Banfi (производитель этого вина) является идейным лидером консорциума производителей «Брунелло де Монтальчино», который считается авторитетной и значимой для региона организацией. Мало кто в Тоскане может похвастаться таким количеством наград итальянских и международных изданий и конкурсов: четырежды «Лучшее винодельческое хозяйство года» (в мировых масштабах) по версии международного конкурса VinItaly и одиннадцать раз «Лучшее хозяйство Италии» на том же конкурсе.

Рислинг Драй Ник Вайс/

Riesling Dry Nik Weis *Германия/Germany*

 150 мл _ **390**  750 мл _ **1750**





Вино светло-желтого цвета с ароматами спелых желтых фруктов и пронзительной минеральностью. Дымные специи и спелые цитрусовые в долгом послевкусии.

Ник Вайс о своем хозяйстве: «Моя страсть – в постоянном исследовании оптимального баланса между сохранением многовековой традиции и освоением новых ценных нововведений. Конечная цель, однако, остается неизменной: вино высочайшего качества».

Совиньон Маркес де Рискаль/

Sauvignon Marques de Riscal *Испания/Spain*

 150 мл _ **390**  750 мл _ **1750**



Светло-соломенный цвет с зеленоватым оттенком. Сложный букет раскрывает ароматы свежескошенной травы, цитрусовых, ананаса и дыни. Освежающее и яркое во вкусе, хорошо сбалансированное, с минеральными оттенками в послевкусии.

«Совиньон блан» – французский сорт винограда, эталоном которого являются легкие и минеральные вина из долины Луары. Marques de Riscal было первым хозяйством в регионе Руэда, которое стало работать с этим сортом и добилось высоких результатов. Сегодня «Совиньон блан» разрешено для возделывания в апелласьоне Руэда.

ВИННАЯ КАРТА


* WINE LIST *

◆ БЕЛОЕ ВИНО

WHITE WINE

Гоутс ду Роум Уайт/

Goats do Roam White *ЮАР/RSA*

 150 мл _ **350**  750 мл _ **1550**





В тонком деликатном аромате раскрываются нежные тона белых цветов, белого персика и абрикоса.

Шутливое название этого вина «Goats do Roam» созвучно с известным французским апелласьоном Cotes du Rhone. Такое сходство неслучайно, в этом ассамбляже используются традиционные белые ронские сорта винограда. На месте хозяйства Fairview виноградная лоза росла уже в середине XVII века. Название «Фейрвью» ферма получила лишь в XIX веке (по одной из версий, в честь округа ирландской столицы). На этикетке по традиции изображена коза, символ хозяйства Fairview.

Такун Шардоне Ресерва Калитерра/

Takun Chardonnay Reserva Caliterra *Чили/Chile*

 150 мл _ **250**  750 мл _ **1100**



Вино с интенсивным ароматом спелой груши, яблочного пирога, цитрусовых и белых цветов.

Линия вин Takun – это лёгкое вино на каждый день. Основатели хозяйства Caliterra были объединены целью создать чилийское вино, которое можно поставить на стол не только во время простого ужина, но и на серьезной дегустации. Философию Caliterra можно сформулировать так: «Максимальное качество через максимальную точность».

◆ РОЗОВОЕ ВИНО

ROSE WINE

Ле Розе ди Регалеали Таска д'Альмерита/

Le Rose di Regaleali Tasca d'Almerita *Италия/Italy*

 150 мл _ **350**  750 мл _ **1550**



Нежные ароматы красных ягод, цветов и мяты.

Графский род Tasca d'Almerita – один из крупнейших землевладельцев Сицилии. Вина, производимые этим хозяйством, в конце XIX века европейская знать подавала к столу наряду с лучшими французскими.

ВИННАЯ КАРТА

* WINE LIST *

◆ КРАСНОЕ ВИНО

RED WINE



Барбера д'Асти Супериоре Канти/
Barbera d'Asti Superiore Canti *Италия/Italy*

150 мл _ **290** 750 мл _ **1300**

Яркий букет с доминирующими нотами спелой вишни, чернослива, шоколада, специй.

«Canti» в переводе с итальянского означает «песни», по мнению владельца хозяйства Джанни Мартини, это название лучше всего передает настроение и характер вин Canti.



Кот дю Рон Шевалье д'Антельм Руж /
Chevalier d'Anthelme Rouge *Франция/France*

150 мл _ **290** 750 мл _ **1300**

Вино с ароматами ягодного джема, спелой вишни, лакрицы и специй.

Высочайшее качество и яркий характер вин Cellier des Chartreux обеспечили им признание любителей вина и принесли не одну награду национального и международного уровня.

Ле Гран Нуар Мальбек/

Le Grand Noir Malbec *Франция/France*

150 мл _ **250** 750 мл _ **1100**

Вино с характерными ароматами чернослива, вишни, фиалки и специй.

Le Grand Noir – так называли священников катаров, которые носили черные одежды и до XII века населяли территорию, где сейчас собирается виноград для одноименной линейки. По мнению катаров, все люди – овечки божьи, должны быть смиренны, и даже духовные лидеры не могли быть богатыми. В природе черная овца выделяется, и Роберту Джозефу, всемирно известному винному специалисту и создателю этой линейки, нравится идея быть непохожим.



ВИННАЯ КАРТА

* WINE LIST *

◆ КРАСНОЕ ВИНО

RED WINE

150 мл _ **350** 750 мл _ **1550**

Лаки Кантри/
Lucky Country *Австралия/Australia*

В насыщенном букете раскрываются ароматы черники, ежевики, горького шоколада, молотого перца и специй.

Лаки Кантри – «счастливая страна». Именно так называют Австралию те, кому улыбнулась удача на ее просторах. Проект винодельни «Two Hands» стартовал в 1999 году. С самого начала планка была поставлена очень высоко – создать ни много, ни мало лучшие ширазы в мире.

Сегодня феномен винодельни Two Hands можно уверенно назвать одной из самых завораживающих историй успеха за последние годы.

Смелые, нетривиальные решения, необычный дизайн и, конечно, качество вин, признанное винными критиками по всему миру, быстро ввели компанию в высший круг австралийского виноделия.



Карменер Ресерва Калитерра/

Carmenere Reserva Caliterra *Чили/Chile*

150 мл _ **350** 750 мл _ **1550**

Богатый аромат с тонами черники, голубики, пряными оттенками специй и черного перца.

Название винодельни Caliterra объединяет в себе два испанских слова: calidad (качество) и tierra (земля).

Имя дает ясное представление о приоритетах Caliterra – найти лучший терруар и сделать на нем лучшее вино.

Несколько лет назад хозяйство стало успешно использовать современную технологию сбора урожая. Она заключается в том, что сбор проводится только с тех участков, где ягоды достигли оптимальной зрелости.

Со спутника получают мультиспектральные снимки виноградника и выделяются лозы с виноградом одинаковой оптимальной зрелости.

Здесь даже орошение дозируется компьютером для каждой лозы в зависимости от ее состояния в конкретный момент.





“

**Человек, который
дегустирует вино, столько же
узнаёт о вине, сколько
о самом себе.**

Жан-Марк Карэ

Все цены указаны в рублях.



GOODMAN.RU

+7 (495) 210*3*210

facebook.com / GOODMANsteakhouse