

БУРГЕР PREMIER-GOODMAN

ПОДАЮТСЯ НА БУЛОЧКЕ БРИОШЬ

КЛАССИЧЕСКИЙ БУРГЕР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 160 / 180 / 100 / 80 г. **850**

КЛАССИЧЕСКИЙ БУРГЕР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С КРАБОМ 370 / 100 / 80 г. **1190**
+ жареный бекон 20 г. 150
+ яичница 1 яйцо / сыр чеддер 30 г / луковые кольца 10 г. 100

АМЕРИКАНСКИЙ БУРГЕР 380 / 100 / 30 г. **890**
Рубленая говядина Блэк Ангус, томаты биф, салат айсберг, огурец маринованный, соус «Джек Дениэлс», лук фри. Подается с картофелем фри и соусом «Барбекю».

САЛАТЫ

КОУЛ-СЛОУ С КРАБОМ 300 г. **690**

САЛАТ С РОСТБИФОМ 200 г. **750**
Ростбиф, микс зеленых салатов, томаты черри, вяленые помидоры, корншоны, голубой сыр и кедровые орешки под пикантной заправкой.

САЛАТ С ЯЗЫКОМ 330 г. **590**
Язык-гриль, микс зеленых салатов, свежие огурцы, корншоны, томаты и куриное яйцо под имбирно-чесночным соусом.

САЛАТ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ 115 г. **590**
Зеленые салаты с тыквенной заправкой, грибы белые жареные, семечки тыквенные.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ 350 г. **520**
Огурцы, редис, спелые томаты, руккола, айсберг, зелень. Заправка на выбор: оливковое масло, майонез или сметана.

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ 245 г. **540 / 750**

САЛАТ С СЫРОМ БУРРАТА 115 / 140 г. **890**
Нежный сыр буррата, спелые томаты, базилик и обжаренные кедровые орешки.

САЛАТ С КРАБОМ И СОУСОМ «МАНГО» 200 г. **980**
Крабовое мясо, спелый авокадо и салат фризе, приправленные соусом из манго и соком лайма.

САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ 195 г. **590**
Утиная грудка гриль, томаты черри, микс-салат, редис, мякоть апельсина, грецкий орех, кедровый орех, малиновый соус.

«НИСУАЗ» 400 г. **790**
Обжаренный на оливковом масле туец в специях с томатами, оливками, каперсами, кенийской фасолью и картофелем, заправляется соусом «Нисуаз».

СУПЫ

NEW ШИ ИЗ ЩАВЕЛЯ С КУРИЦЕЙ 450 / 50 / 20 / 30 г. **390**
Подается с яйцом пашот и сметаной.

NEW ГАСПАЧО 340 / 10 / 10 г. **450**

NEW ГАСПАЧО С КРЕВЕТКАМИ 340 / 10 / 10 / 40 г. **570**

NEW ГАСПАЧО С КРАБОМ 340 / 10 / 10 / 15 г. **640**

БОРЩ ПО КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ 300 / 30 / 20 г. **490**
Домашний наваристый борщ с отборной говядиной. Подается с гречками и сметаной.

СУП С ТЕЛЯТИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ 480 / 20 г. **520**

ЗАКУСКИ

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ФУА-ГРА 100/40/40 г. **590**
Подается с вишневым соусом и крутонами из белого багета.

NEW БРУСКЕТТЫ С ТАРТАРОМ ИЗ ЛОСОСА 120 г. **490**
Тартар из лосося с авокадо, клубничкой и базиликом с малиновым соусом на белом французском багете.

БРУСКЕТТЫ С ЯЗЫКОМ 150 / 30 / 25 г. **460**
Говяжий язык с дижонской горчицей на обжаренных гренках из темного багета. Подается с корншонами и красным хреном.

NEW АССОРТИ ИЗ БРУСКЕТТ 50 / 55 / 65 / 25 / 30 г. **490**
Ростбиф, пастрами и говяжий язык на обжаренных гренках из темного багета. Подается с корншонами и красным хреном.

СЫРНОЕ АССОРТИ 130 / 100 / 40 г. **750**
Сыры пармезан, блю чиз и канамбер подаются с виноградом, грецким орехом и медом.

АССОРТИ ИЗ СОЛЕНЫЙ И ЛЕСНЫХ ГРИБОВ 480 г. **490**
Проверенная временем закуска: квашеная капуста, маринованные помидоры черри и чеснок, соленые огурцы, черемша и наслята.

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА 155 г. **690**
Свежий туец, авокадо, сладкий перец. С добавлением свежей кинзы, зеленого лука и мяты, приправлен оливковым маслом и соком лайма.

ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ 100 / 60 г. **990**
Охлажденная мраморная говяжья вырезка, лук-шалот и цибулет, яичный желток, корншоны, каперсы, дижонская горчица, коньяк «Метакса» с соусами «Вустерским» и «Табаско». Подается с крутонами из белого хлеба и оливковым маслом.

КАРПАЧО ИЗ ТУНЦА 100 г. **590**
Приправлено соевым соусом, оливковым маслом и кунжутом.

КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 100 / 50 г. **950**
Подается с ломтиками пармезана, каперсами, руколой и лимоном. Заправлено трюфельным маслом и соевым соусом.

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С СЫРОМ ФЕТА 200 г. **590**
Подается с песто из баклажана и протертými томатами.

СЕЛЬДЬ С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ 180 / 260 / 140 г. **590**
Сельдь домашнего посола с кольцами маринованного лука.

ОЛИВКИ КАЛАМАТА 100 г. **390**

ХЛЕБ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 70 г. **110**

СТЕЙК ТОМАГАВК



СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ (РОССИЯ), 21 ДЕНЬ

Премиальные стейки. Проходят процесс вызревания в специальной камере 21 день. 200 дней зернового откорма.

ШОРТЛОЙН 400-800 г* Говяжий стейк на кости из поясничной части. Рекомендую Medium. **650 за 100 г**

ТИ-БОН 500-800 г* Говяжий стейк на кости из поясничной и центральной части вырезки. Рекомендую Medium. **670 за 100 г**

ПОРТЕРХАУС 400-800 г* Говяжий стейк на кости из поясничной и головной части вырезки. Рекомендую Medium. **690 за 100 г**

Благодаря технологии камерного вызревания стейки проходят процесс ферментации непосредственно в ресторане под постоянным контролем профессионалов.

GOODMAN УЖИН (ДЕЙСТВУЕТ ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ)

КЛАССИЧЕСКИЙ **СТЕЙК:** Нью-Йорк / Рибай / Филе-шато / Филе-миньон (с соусом GOODMAN) **+ КОУЛ-СЛОУ + ГАРНИР + НАПИТОК** **2390**

АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ **СТЕЙК:** Кантри Ранчо стейк / Топ Блейд стейк (с соусом GOODMAN) **+ ГАРНИР + НАПИТОК** **1650**

ГАРНИР: Картофельное пюре / Картофель фри / Зеленая фасоль

НАПИТОК: Бокал пива «Гудман стаут» (500 мл) / стакан свежевыжатого сока: апельсин, яблоко, грейпфрут, морковь (200 мл) / Порция «Синглтон Даффтаун» 12 лет (40 мл) / Бокал вина (150 мл) – уточняйте у официанта.

СТЕЙКИ ДЛЯ ЛЕДИ

Утонченные стейки от Бренд-шефа, созданные в лучших традициях французской кухни.

ШАТО ДЕ ПАРИ 100 / 110 / 40 г* Стейк ШАТОБРИАН с обжаренным шпинатом и запеченным на углях сладким перцем. Подается с соусом «Кафе де Пари». **1490**

ФИЛЕ-МИНЬОН С ФУА-ГРА 130 / 45 / 60 г* Подается со спаржей, вишневым соусом с сезонными фруктами и хрустящими крутонами. **1490**

ГАРНИРЫ К СТЕЙКАМ

КЛАССИЧЕСКИЙ КОУЛ-СЛОУ 240 г. **290**
Классическое американское дополнение к стейку.

ОВОЩИ ГРИЛЬ 200 г. **450**
Сладкий болгарский перец, цукини, баклажаны, початок кукурузы.

NEW ОВОЩИ С ОГОРОДА 140 г. **290**
Обжаренная брюссельская капуста, перец болгарский, мини-картофель и стручковый зеленый горошек.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ 250 г. **380**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 250 г. **290**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 г. **380**

СПАРЖА ГРИЛЬ 100 г. **590**

КУКУРУЗА ГРИЛЬ 180 г. **380**

ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ 150 г. **380**

ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН 200 г. **380**

СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ 290 г. **480**

СТЕЙКИ ПРАЙМ (РОССИЯ)

Говядина породы Блэк Ангус, 200 дней зернового откорма.

NEW ТОМАГАВК 1300-1800 г* Знаменитый стейк «Рибай» на кости, которая похожа на рукоятку индийского боевого топора. «Томагави» производится в ограниченном количестве, поэтому о наличии стейка уточняйте у официанта. Рекомендую Medium. **600 за 100 г**

ФИЛЕ-МИНЬОН 250 г* Для этого стейка используется только центральная часть говяжьей вырезки – самое нежное и постное мясо. Рекомендую Medium rare. Подается с гарниром коул-слоу. **3490**

ФИЛЕ-ШАТО 300 г* Оригинальный стейк из головной части вырезки. Рекомендую Medium rare. Подается с гарниром коул-слоу. **3490**

РИБАЙ 400 г* Говяжий стейк из реберной части, особенно сочный и ароматный. Рекомендую Medium. Подается с гарниром коул-слоу. **3490**

НЬЮ-ЙОРК 350 г* Говяжий стейк из поясничной части. Рекомендую Medium rare. Подается с гарниром коул-слоу. **3290**

СТЕЙКИ ЧОЙС (ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА)

Говядина породы Блэк Ангус степени мраморности 2–4. 120 дней зернового откорма.

ФИЛЕ-МИНЬОН 250 г* Для этого стейка используется только центральная часть говяжьей вырезки – самое нежное и постное мясо. Рекомендую Medium rare. **2390**

ФИЛЕ-ШАТО 300 г* Оригинальный стейк из головной части вырезки. Рекомендую Medium rare. **2390**

РИБАЙ 220 / 400 г* Говяжий стейк из реберной части, особенно сочный и ароматный. Рекомендую Medium. **1690 / 2390**

НЬЮ-ЙОРК 200 / 350 г* Говяжий стейк из поясничной части. Рекомендую Medium rare. **1590 / 2190**

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ ЗА 990Р

Россия. 120 дней зернового откорма. Мужественные стейки с американским темпераментом в ассортименте (наличие уточняйте у официанта).

ТОП БЛЕЙД 300 г* Стейк из лопаточной части бычка. Рекомендую Medium. **300 г***

КАНТРИ РАНЧО 300 г* Стейк из шейно-лопаточной части бычка. Рекомендую Medium. **300 г***

СОУСЫ GOODMAN

Готовятся прямо в ресторане из натуральных ингредиентов. Правильный соус подчеркнет и раскроет натуральный вкус мяса. GOODMAN рекомендует.

СОУС GOODMAN 50 г.	125	ДЖЕК ДЕНИЭЛС 50 г.	125
ГРИБНОЙ 60 г.	125	БАРБЕКЮ 50 г.	125
ПЕРЕЧНЫЙ 50 г.	125	БРУСНИЧНЫЙ 50 г.	125
ПРЯНЫЙ 50 г.	125	БЛЮ-ЧИЗ 60 г.	125
ТОМАТНЫЙ 50 г.	125		

ГОТОВЬТЕ ДОМА – СТЕЙКИ С СОБОЙ

ТОП БЛЕЙД 300 г.	650	РИБАЙ 220 г.	1550
КАНТРИ РАНЧО 300 г.	790	ФИЛЕ-МИНЬОН 250 г.	2100
НЬЮ-ЙОРК 200 г.	800		

МЯСНЫЕ БЛЮДА

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ 300 / 100 / 75 г | 490 / 100 / 100 г. **560 / 760**
В глазури «Барбекю». Подается со свежей морковью, сельдереем и соусом «Блю-Чиз».

БЕФСТРОГАНОВ GOODMAN 300 / 250 г. **990**
Из говяжьей вырезки категории «Чойс» со сливочно-грибным соусом из белых грибов. Подается на сковороде. Гарнир - картофельное пюре.

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ 140 / 150 / 50 г. **890**
Подается с нежным картофельным пюре, соленым огурцом, красным луком и специальным соусом Goodman.

КОРЕЙКА ЯГНЕНКА НА РЕБРАХ 400-600* г. **540 за 100 г**
Рекомендуемая степень прожарки - Medium.

NEW ГОВЯЖЬИ РЕБРА БАРБЕКЮ 440 / 100 г. **1150**
Нежные говяжьи ребра, запеченные в соусе «барбекю», подаются с запеченными картофельными дольками с розмарином и зернистой горчицей.

РЫБА И ДАРЫ МОРЯ

NEW СИБАС 180 / 50 / 60 / 60 г. **790**
Целая рыба сибас, запеченная с травами, подается с гуакамале из авокадо, вяленых томатов, паприки и кинзы.

NEW ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ 200 / 140 г. **1250**
Подается с картофельным пюре, свежими огурцами, томатами и кинзой.

ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА 170 г. **590 за 100 г**
Запеченные в Хопсере с трюфельно-грибным соусом. Подается с лимоном. Минимальный размер порции 300 г*. Рекомендуемая порция 500 г*.

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСА 220 / 60 г. **1290**

СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА С ГОРЧИЧНЫМ МАСЛОМ 220 / 60 г. **1390**

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ 200 / 60 г. **980**
С томатами и травами.

ДЕСЕРТЫ

ДОМАШНИЙ БИСКВИТ С ТЕПЛЫМ ШОКОЛАДОМ ВНУТРИ 110 / 50 г. **380**
Подается с шариком мороженого на выбор.

МЕДОВИК GOODMAN 170 г. **380**

СВЕЖИЙ АНАНАС 300 г. **380**

МУСС ИЗ МАНГО, МАРАКУЙИ И СЛИВОК 200 г. **410**

КРЕМ-БРЮЛЕ С ГОЛУБИКОЙ 130 г. **410**

ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ 160 / 50 / 50 г. **410**
Подается с шариком мороженого на выбор.

ТИРАМИСУ 160 г. **410**

СОРБЕТ MÖVENRICK 150 г. **390**
Лимон / Груша / Манго. Уточняйте у официанта.

МОРОЖЕНОЕ MÖVENRICK 150 г. **390**
Ваниль / Шоколад / Клубника / Грецкий орех / Панакотта. Уточняйте у официанта.

ВАРЕНЬЕ 70 г. **150**
Белая черешня / Грецкий орех / Инжир.

БИЗНЕС-ЛАНЧ ПО БУДНЯМ



САЛАТ + СУП + НАПИТОК **от 450**
САЛАТ / СУП + ГОРЯЧЕЕ + НАПИТОК **от 570**

ПОДАРОЧНАЯ КАРТА GOODMAN

Подарите своим близким карту GOODMAN. Пополните ее на любую сумму, и обладатель карты сможет оплатить до 100% от суммы счета.

СКИДКА ИМЕНИННИКАМ

20% Отмечайте день рождения в неповторимой атмосфере стейк-хаусов GOODMAN со скидкой.

* Все блюда указаны в сыром виде. На специальные предложения скидка не распространяется. Все цены указаны в рублях. К оплате принимаются рубли и основные кредитные карты.

В счет компании из 8 человек и более включается стоимость обслуживания в размере 10% от счета. Данный проспект является рекламным материалом. Меню подается по требованию.