# МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ ~ MEAT APPETIZERS



## ФИРМЕННЫЙ ТАРТАР «ГУДМАН»
GOODMAN BRANDED TARTARE

**90/60 г** . . . . . **990**
Тартар из мраморной и сыровяленой говядины с перепелиным яйцом.
Подается с гречишным хлебом и соусом айоли с халапеньо.



## ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
BEEF TARTARE

**90/50 г** . . . . . **890**
Классический тартар из говядины с перепелиным яйцом
и гречишным хлебом. Подается с острым соусом по желанию.



## КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ
BEEF CARPACCIO

**70/40 г** . . . . . **990**
Мраморная говяжья вырезка с руколой, пармезаном, каперсами
под трюфельной заправкой.




## СЫРОВЯЛЕНАЯ МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА* MARBLE BEEF PARMA

**50/50 г** . . . . . **950**
С сыром дорблю, вялеными томатами, отборными оливками.




## МЯСНОЕ АССОРТИ
MEAT PLATTER

**180 г** . . . . . **2000**
Ассорти из сыровяленой говядины, ростбифа, отварного говяжьего
языка, брезаолы и сыровяленых говяжьих колбасок.
Мясо собственного приготовления.

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

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ~ COLD APPETIZERS



## АССОРТИ К ВИНУ*
ASSORTED WINE

**190/30 г** . . . . . **1300**
Сыровяленая говядина, сыры пармезан, дорблю, камамбер.
Подаются с медом и грецким орехом.

## ОЛИВКИ ОТБОРНЫЕ SELECTED OLIVES
**100 г** . . . . . **500**



## СЕЛЬДЬ СО РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ
HERRING WITH RYE BREAD CROSTINI

**180/260/140 г** . . . . . **770**
Сельдь домашнего посола с кольцами маринованного лука.



## РЫБНОЕ АССОРТИ
FISH PLATTER

**140/40 г** . . . . . **1950**
Угорь, слабосоленая семга и жареные креветки с перепелиным яйцом, отборными оливками и каперсами «Греко».



## АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ
ASSORTMENT OF MARINATED VEGETABLES

**300 г** . . . . . **750**
Маринованные помидоры, шампиньоны, корнишоны, квашеная капуста и битые огурцы.

# БРУСКЕТТЫ ~ BRUSCHETTAS



## БРУСКЕТТА С КРАБОМ
BRUSCHETTA WITH CRAB

**125 г** . . . . . **950**
Обжаренный на гриле гречишный хлеб с грецким орехом, краб-миксом, сочными томатами и авокадо под медово-горчичным соусом.



## БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЕНОЙ СЕМГОЙ
BRUSCHETTA WITH LIGHTLY SALTED SALMON

**125 г** . . . . . **890**
Со страчателлой и авокадо на гречишном хлебе с грецким орехом.



## БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ
BRUSCHETTA WITH TOMATOES AND STRACHATELLA

**125 г** . . . . . **620**
Томаты со страчателлой, соусами песто и бальзамик на гречишном хлебе с грецким орехом.



## БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ
BRUSCHETTA WITH ROAST BEEF

**100 г** . . . . . **670**
Микс-салат с ростбифом, соусом блю чиз на гречишном хлебе с грецким орехом.

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

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ~ HOT APPETIZERS



## КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ XL
CHICKEN WINGS XL

**490/100/50 г** . . . . . **1400**
В глазури «Барбекю». Подаются со свежей морковью, сельдереем и соусом «Блю чиз».

## КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ L
CHICKEN WINGS L

**290/100/30 г** . . . . . **950**
В глазури «Барбекю». Подаются со свежей морковью, сельдереем и соусом «Блю чиз».



## МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ НА ГРИЛЕ
GRILLED MARROW BONES

**2 шт./35/30 г** . . . . . **1250**
Приготовленные в соусе BBQ. С медовым чесноком и карамельным луком. Подаются с пряным соусом и черным багетом.



## КРЕВЕТКИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ
SHRIMPS IN ASIAN STYLE

**180 г** . . . . . **770**
Обжаренные тигровые креветки с болгарским перцем и брокколи под сладким соусом чили, с кинзой и орехами кешью.

# ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ ~ WARM SALADS



## САЛАТ «ГУДМАН» СО СТЕЙКОМ «НЬЮ-ЙОРК»
GOODMAN SALAD WITH NEW YORK STEAK

**245 г** . . . . . **1350**
Микс-салат со стейком «Нью-Йорк» и приготовленными на гриле овощами, свежими травами, красным луком и томатами. Под остро-сладким дрессингом.



## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ
WARM SALAD WITH SEAFOOD

**185 г** . . . . . **1400**
Листовой салат с авокадо, сельдереем, томатами, креветками, кальмарами и лососем, приготовленными с травами и чесноком. Заправлен пикантным дрессингом.

# САЛАТЫ ~ SALADS



## САЛАТ С КРАБОМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ
SALAD WITH CRAB AND STRACHATELLA

**215 г** . . . . . **1350**
Крабовый микс с авокадо, томатами и огурцами под соусом из брокколи на кокосовом молоке, с сыром страчателла, бобами эдамаме и салатом корн.



## САЛАТ С УГРЕМ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ
SALAD WITH EEL AND CURD CHEESE

**200 г** . . . . . **850**
Листья салата айсберг с копченым угрем, творожным сыром, перепелиным яйцом. Заправляется пикантным соусом.



## ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ / С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА
CRISPY EGGPLANTS / WITH STRACCIATELLA

**220/260 г** . . . . . **650 / 850**
Обжаренные баклажаны с томатами и авокадо под пикантным соусом на основе сладкого чили с добавлением устричного соуса и терияки, с кинзой и кунжутом.
Подаются с сыром страчателла или без — на выбор.



## «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ
CHICKEN CAESAR / SHRIMPS CAESAR

**290/245 г** . . . . . **750 / 950**
Салаты романо и айсберг с курицей / креветками, чесночными гренками и сыром пармезан под соусом «Цезарь».



## САЛАТ С СЫРОМ БУРРАТА
BURRATA CHEESE SALAD

**115/140 г** . . . . . **1350**
Томаты, базилик и кедровые орешки.



## ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ
OLIVIER WITH A TONGUE

**240 г** . . . . . **750**
Фирменный салат оливье с отварным говяжьим языком, перепелиным яйцом и салатом корн.

## САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ
FRESH VEGETABLE SALAD

**290 г** . . . . . **650**
Томаты, огурцы, редис, салат айсберг, зелень.
Заправка на выбор: оливковое масло или сметана.

## ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ
TOMATOES WITH RED ONIONS AND BASIL

**290 г** . . . . . **750**

# СУПЫ ~ SOUPS



## ТОМ ЯМ
TOM YAM

**270/100/15 г** . . . . . **990**
Том Ям с креветками и треской, томатами, жареными шампиньонами и лаймом. Подается с тайским жасминовым рисом.



## БОРЩ ПО КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ
CLASSIC BORSHCH

**290/30 г** . . . . . **650**
Борщ с отборной говядиной. Подается со сметаной.

Добавьте к борщу: **ЗАКУСКА С САЛОМ 45 г** . . . . . **150**



## КУРИНАЯ ЛАПША С ГРИБАМИ
CHICKEN NOODLES WITH MUSHROOMS

**440 г** . . . . . **490**
Паста фетучини с куриным филе, морковью, шампиньонами и яйцом.



## КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ
CREAMY MUSHROOM SOUP

**290/10 г** . . . . . **600**
Из белых грибов и шампиньонов с насыщенным грибным вкусом.
Подается с хрустящими гренками

# ХЛЕБ ~ BREAD



## ХЛЕБ ПО ФЕРМЕРСКИМ РЕЦЕПТАМ С ФИРМЕННЫМ МАСЛОМ «ГУДМАН»
FARMHOUSE BREAD SELECTION WITH BUTTER

**105/20 г** на одного . . . . . **310**

**210/20 г** на двоих . . . . . **620**

Ассорти фирменных хлебов:
гречишный, бездрожжевой с орехами и черный багет.
Подается со сливочным маслом с сыровяленой мраморной говядиной.

# СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ ~ STEAKS DRY AGING







НАЛИЧИЕ СТЕЙКОВ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА

4-6 · 28 · 250

### ШОРТЛОЙН
SHORT LOIN

Примерный вес стейка

450 г ≈ **6975**
550 г ≈ **8525**
**и выше**, уточняйте у официанта.

400—800 г* I MEDIUM
100 г* / **1550**

### ТИ-БОН
T-BONE

Примерный вес стейка

600 г ≈ **9600**
**и выше,**
уточняйте у официанта.

500—800 г* I MEDIUM
100 г* / **1600**

### ПОРТЕРХАУС
PORTERHOUSE

Примерный вес стейка

600 г ≈ **9600**
**и выше,**
уточняйте у официанта.

600—800 г* I MEDIUM
100 г* / **1600**

# 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 ..... 430

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ**
FRENCH FRIES
150 г ..... 330

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**
MASHED POTATOES
250 г ..... 330

**КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ГРИБАМИ**
FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS
250 г ..... 430

**БИТЫЕ ОГУРЦЫ**
BROKEN CUCUMBERS
80 г ..... 250

**КЛАССИЧЕСКИЙ «КОУЛ-СЛОУ»**
CLASSIC COLE SLAW
200 г ..... 240
Классическое американское дополнение к стейку.

**ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ**
GREEN BEANS
150 г ..... 230

**ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН**
SPINACH WITH CREAM AND PARMESAN CHEESE
200 г ..... 620

**ЖАСМИНОВЫЙ РИС**
JASMINE RICE
150 г ..... 220

**ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ**
TOMATOES WITH RED ONIONS AND BASIL
290 г ..... 750

**ОВОЩИ НА ГРИЛЕ**
GRILLED VEGETABLES
200 г ..... 450
Болгарский перец, кабачки, баклажаны, кукуруза.

**ОВОЩИ ГРИЛЬ С АВОКАДО**
GRILLED VEGETABLES WITH AVOCADO
200 г ..... 450
Болгарский перец, морковь, кабачки, шампиньоны, авокадо.

**СПАРЖА НА ГРИЛЕ**
GRILLED ASPARAGUS
100 г ..... 890

**КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ**
GRILLED CORN
180 г ..... 330



### СТЕЙК ИЗ БРОККОЛИ
BROCCOLI STEAK

150/50 г ..... 690
Стейк из бланшированной и обжаренной брокколи с соусом из соцветий брокколи на основе кокосового молока.
Посыпан орехами кешью.

# СОУСЫ ~ SAUCES

**ФИРМЕННЫЙ «ГУДМАН»** ..... 50 г
GOODMAN
= 250

**«БЛЮ ЧИЗ»** ..... 60 г
BLUE CHEESE
**ПЕРЕЧНЫЙ** ..... 50 г
PEPPER
**БРУСНИЧНЫЙ** ..... 50 г
LINGONBERRY
**ТОМАТНЫЙ** ..... 50 г
TOMATO
**«БАРБЕКЮ»** ..... 50 г
BBQ
**ГРИБНОЙ** ..... 60 г
MUSHROOM
**ПРЯНЫЙ** ..... 50 г
SPICY
= 200

**ШРИРАЧА** ..... 10 г
SRIRACHA
= 60

# СПЕЦИИ ~ SPICES

**БРАЗИЛЬСКАЯ СМЕСЬ** ..... 150
BRAZILIAN BLEND
1 г

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

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

28 — Технология сухого вызревания. Для повышения аромата и улучшения вкусовых характеристик мяса.

200 — 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

**ЧОЙС** ~ CHOICE 180 2-3

**ПРАЙМ** ~ PRIME 250 4-6

## КЛАССИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ
CLASSIC STEAKS



**«НЬЮ-ЙОРК»** NEW YORK
MEDIUM
ЧОЙС ~ CHOICE 200 г* . . . . . 1900
ПРАЙМ ~ PRIME 300 г* . . . . . 4100



**РИБАЙ** RIBEYE
MEDIUM
ЧОЙС ~ CHOICE 220 г* . . . . . 2500
ЧОЙС ~ CHOICE 350 г* . . . . . 3900
ПРАЙМ ~ PRIME 350 г* . . . . . 5500

## РЕКОМЕНДУЕМ К СТЕЙКАМ
RECOMMENDED WITH STEAKS



**МОЗГОВАЯ КОСТОЧКА НА ГРИЛЕ**
GRILLED MARROW BONES
1 шт. . . . . 600

## ПРЕМИАЛЬНАЯ ВЫРЕЗКА
PREMIUM TENDERLOIN



**ФИЛЕ-МИНЬОН** FILET MIGNON
MEDIUM RARE
ЧОЙС ~ CHOICE 220 г* . . . . . 3800
ПРАЙМ ~ PRIME 220 г* . . . . . 6000

**ФИЛЕ-ШАТО** FILET CHATEAU
MEDIUM RARE
ЧОЙС ~ CHOICE 220 г* . . . . . 3500
ПРАЙМ ~ PRIME 220 г* . . . . . 5500



**«ТОМАГАВК»**** TOMAHAWK
1300—1800 г*/ MEDIUM
ЧОЙС ~ CHOICE 100 г* . . . . . 1000



**ФЛАНК СТЕЙК С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ****
FLANK STEAK WITH SMASHED CUCUMBERS
220 г*/45/30 г. . . . . 2600

* Вес блюда указан в сыром виде. **Баллы Good Taste Club начисляются, но не списываются. Скидки не действуют. Наличие стейков уточняйте у официанта.

# ГОРОДСКАЯ КЛАССИКА ~ URBAN CLASSICS

## ИЗ 100% МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ



**«ГУДМАН» ФИРМЕННЫЙ**
BURGER GOODMAN
**340 г** . . . . . **950**
Котлета из мраморной говядины,
томаты, салат айсберг, маринованные
огурцы, лук карамельный.



**ЧИЗБУРГЕР «ПРАЙМ»**
CHEESEBURGER PRIME
**300 г** . . . . . **1100**
Котлета из мраморной говядины
с сырами чеддер и моцарелла,
с соусом карри и маринованными
огурцами.



**ГУДМАН-КЕБАБ**
**С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ**
GOODMAN KEBAB WITH PRIME BEEF
**285 г** . . . . . **1200**
Мраморная говядина с огурцами и томатами
в соусах дзадзики и айоли в хрустящей тортилье.
Украшается песто из запеченных баклажанов
и перцем халапеньо.

**КУРИНЫЙ КЕБАБ**
**С КУКУРУЗОЙ НА ГРИЛЕ**
CHICKEN KEBAB WITH GRILLED CORN
**280/120 г** . . . . . **750**
Куриное бедро с огурцами и томатами в соусах дзадзики
и айоли в хрустящей тортилье. Украшается песто из
запеченных баклажанов. Подается с кукурузой на гриле.

## ДОБАВЬТЕ К БУРГЕРАМ ~ ADD TO THE BURGERS



**ЯЙЦО**
EGG
1 шт. . . . . **100**



**СЫР ЧЕДДЕР**
CHEDDAR CHEESE
24 г . . . . . **100**



**КАРТОФЕЛЬ ФРИ**
FRENCH FRIES
100 г . . . . . **200**

## СОУСЫ К БУРГЕРАМ ~ SAUCES FOR BURGERS

**КЕТЧУП**
KETCHUP
50 г . . . . . **50***

**«БЛЮ ЧИЗ»**
BLUE CHEESE
50 г . . . . . **150***

**ТАЙСКИЙ СЛАДКИЙ ЧИЛИ**
THAI SWEET CHILI
50 г . . . . . **100***

*цена соуса при заказе бургера

# ГОРЯЧЕЕ ~ HOT DISHES



## РУБЛЕНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С СОУСОМ «ГУДМАН»
TURKEY MEATBALLS WITH GOODMAN SAUCE

**135/145/50 г** . . . . . **890**
На подушке из отварного и обжаренного картофеля
со шпинатом, томатами черри.



## БЕФСТРОГАНОВ «ГУДМАН»
BEEF STROGANOFF GOODMAN

**200/150/40 г** . . . . . **1890**
Из говяжьей вырезки категории «Чойс» со сливочно-грибным соусом.
Гарнир – картофельное пюре.



## ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
BEEF CHEEKS WITH MASHED POTATOES

**130/150 г** . . . . . **1150**



## СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С РОМАНО НА ГРИЛЕ
SALMON STEAK WITH GRILLED ROMANO

**120/55/30 г** . . . . . **1750**
Стейк из лосося с листьями романо, запеченным перцем рамиро
и бобами эдамаме. Подается с сырным соусом.



## БИФШТЕКС «ГУДМАН»
GOODMAN BEEFSTEAK

**230/190 г** . . . . . **920**
Бифштекс из говядины с карамельным луком, соусом блю чиз,
яичницей-глазуньей и обжаренным шпинатом.
Подается с картофелем нанаси и сметаной.



## АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
SEAFOOD ASSORTED

**160/140 г** . . . . . **1800**
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** . . . . . **690**
Домашний пирог из слоеного теста и свежих яблок
с шариком ванильного мороженого.

**БЕЗ МОРОЖЕНОГО** . . . . . **550**



## КРЕМ-БРЮЛЕ
CREME BRULEE

**125 г** . . . . . **550**
Классический десерт с нежным заварным сливочным кремом,
покрытый тонкой хрустящей карамельной корочкой.



## МЕДОВИК «ГУДМАН»
MEDOVIK GOODMAN

**170 г** . . . . . **550**
Популярный классический десерт в оригинальной подаче «Гудман».



## ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
CHOCOLATE FONDANT

**110/50 г** . . . . . **670**
Французская классика: шоколадный десерт с шариком мороженого
**на выбор:** ванильного, клубничного или фисташкового.

# МОРОЖЕНОЕ ~ ICE CREAM



## МОРОЖЕНОЕ «ЧЕРНЫЙ ЛЕС»
ICE CREAM «BLACK FOREST»

**210 г** . . . . . **700**
Клубничное, шоколадное и ванильное мороженое, карамельные козинаки
под брусничным соусом с печеньем Oreo и взбитыми сливками.



## МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ MONTERRA
ICE CREAM AND SORBET MONTERRA

**50 г** . . . . . **220**
Ванильная мечта / Бельгийский шоколад / Фисташка / Клубника /
Сорбет Малина-клубника
Vanilla dream / Belgium Chocolate / Pistachio / Strawberry /
Raspberry-Strawberry sorbet

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