ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ БРЕНД-ШЕФА

Юрия Кудрявцева

СТЕЙК ФУА-ГРА
Foie gras steak

140/30 г 1150

Подается на булочке «Бриош» с карамельным луком, обжаренными яблоками, клубникой и зеленым горошком. С добавлением клюквы, листьев руколы и апельсиновых чипсов.

ФИЛЕ МИНЬОН С ФУА-ГРА
Fillet minion with foie gras

200 г 1690

Стейк филе миньон с фуа-гра и карпаччо из трюфеля, обжаренными листьями шпината на булочке «Бриош».

РЕБРА ГОВЯЖЬИ «СМОКЕР»
Beef ribs smoker

≈350-500 г

100 г 350

Говяжьи ребра с красным маринованным и карамельным луком, с перцем халапеньо и корнишонами.
Подается со свежевыпеченной лепешкой Роти Парата.

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЕМ
Beef carpaccio with truffle

80/30 г 840

Подается с сыром пармезан, каперсами и руколой. Готовится из охлаждённого мяса.

МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ НА ГРИЛЕ
Grilled brain bones

2 шт/35/30 г 690

Приготовленные в соусе BBQ. С медовым чесноком и карамельным луком. Подаются с пряным соусом и бездрожжевым хлебом.

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
Veal liver with mashed potatoes

250/170/50 г 690

Обжаренная телячья печень с луком конфи. Подается с картофельным пюре, огурцами и томатами черри.

SIGNATURE

- Особый отбор по семи критериям
- Влажное вызревание 21 день
- 100% Black Angus, молодые бычки
- Зерновой откорм более 250 дней
- Мраморность мяса не менее 850 очков

РИБАЙ 350* г 3900
Ribeye

*Наличие уточняйте у официанта.

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ
Home bread

180 г 180

С ФИРМЕННЫМ МАСЛОМ «ГУДМАН»
With butter Goodman

180/50 г 240

Артизанский гречишный, бездрожжевой и бездрожжевой с орехами.

СТЕЙК С МОЗГОВЫМИ КОСТОЧКАМИ НА ГРИЛЕ
Grilled steak with brain bones

«НЬЮ-ЙОРК»
New York

300* г/ 1 шт 1840

РИБАЙ
Ribeye

350* г/ 1 шт 2340

Подаются с карамельным луком.

* Вес блюда указан в сыром виде.