

ГУДМАН

2024 20 лет

“

Первый ресторан «Гудман» был открыт в Москве в 2004 г. Став родоначальником сегмента стейк-хаусов в России, «Гудман» успешно сохраняет свои лидирующие позиции, оставаясь бесспорным экспертом и законодателем в этой области.

”



ГАСПАЧО С СЫРОМ ДОРБЛЮ

GAZPACHO WITH DORBLU CHEESE

290/10 г

Освежающий, легкий и летний томатный суп с болгарским перцем, огурцами, авокадо, яблоками, сыром дорблю и грецким орехом. Подается с гренками.

650

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ К ГАСПАЧО:

СТРАЧАТЕЛЛУ ИЛИ СЫРОВАЛЕННУЮ МРАМОРНУЮ ГОВЯДИНУ

STRACATHELLA OR DRIED MARBLED BEEF 20 г | 10 г

+100

ПИКАНТНЫЙ ТАРТАР НА ГРАТЕНЕ

SPICY TARTAR SERVED WITH GRATIN

70 / 100 г

Тартар из мраморной говядины с пикантным соусом и сыром пармезан. Подается на картофельном гратене.

890

ВОДКА «ЦАРСКАЯ» ЗОЛОТАЯ

VODKA «TSARSKAYA» GOLDEN

50 / 700 мл

340 / 4760



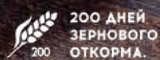
РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ СОУС К СТЕЙКАМ:

ПЕРЕЧНЫЙ PEPPER 50 г
+150

ГРИБНОЙ MUSHROOM 60 г
+180

ФИРМЕННЫЙ GOODMAN GOODMAN 50 г
+180

ПРЯНЫЙ SPICY 50 г
+180



ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА

РИБАЙ

RIBEYE

350* г

Стейк из премиальной говядины обладает исключительной сочностью и неповторимым вкусом.

3900

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ СПЕЦИИ К СТЕЙКАМ:

1 г
КРЕОЛЬСКАЯ СМЕСЬ CREOLE MIXTURE
+150

СЫЧУАНЬСКИЙ ПЕРЕЦ SICHUAN PEPPER
+150

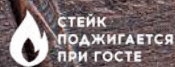
БРАЗИЛЬСКАЯ СМЕСЬ BRAZILIAN BLEND
+150

“

Эти ароматные специи помогут вам раскрыть всю полноту яркого и насыщенного вкуса стейка, который запомнится вам надолго.

Бренд-шеф
Юрий Кудрявцев

”



ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА

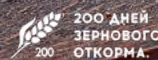
СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК» ФЛАМБЕ С КРЕОЛЬСКОЙ СМЕСЬЮ

NEW YORK STEAK FLAMBE WITH CREOLE MIX

200* / 180 / 30 г

Стейк славится своей изысканной нежностью и насыщенным вкусом. Подается с кукурузой на гриле и яичным желтком.

2500



ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА

СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

NEW YORK STEAK

200* г

1850

*Вес стейка указан в сыром виде.

ИТАЛИЯ / ITALY

ВЕНЕТО / VENETO

**АМАРОНЕ ДЕЛЛА ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА
КЛАССИКО БОЛЛА**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO BOLLA | СУХОЕ

150 мл 750 мл

1500 | 7500

ИТАЛИЯ / ITALY

АПУЛИЯ / APULIA

ПАВО НЕРО ЗИНФАНДЕЛЬ ПУЛИЯ

PAVO NERO ZINFANDEL PUGLIA | ПОЛУСУХОЕ

150 мл 750 мл

680 | 3400



БИФ «ВЕЛЛИНГТОН»

BEEF WELLINGTON

190 / 50 / 30 г

Бразильская говяжья вырезка прожарки медиум с грибным дюкселем, запеченная в слоеном тесте.

Подается с картофельным gratenом и соусом «Гудман».

1900

РУЛЛЕ V.S.

ROULLET V.S

40 мл 500 мл
570 | 7125

РУЛЛЕ V.S.O.P.

ROULLET V.S.O.P

40 мл 500 мл
740 | 9250



НЕГРОНИ

NEGRONI

90 мл / 20 г
600

МАРТИНИ ФРЕСКА

MARTINI FRESCO

160 мл
650

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

CHOCOLATE DESSERT WITH BUTTER CREAM

160 г

Шоколадный бисквит, пропитанный кофе со сливками.
С вареньем из черной смородины и нежным кремом
на основе вареного сгущенного молока, сметаны и сливок.

490

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ К ДЕСЕРТУ:

ФИСТАШКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ 50 г
ИЛИ

ФРАНЦУЗСКИЙ КОНЬЯК 5 мл

PISTACHIO ICE CREAM OR FRENCH COGNAC

+90

