

ЗАКУСКИ ~ APPETIZERS



HIT

ФИРМЕННЫЙ ТАРТАР «ГУДМАН»

GOODMAN BRANDED TARTARE

90/60 г810

Тартар из мраморной говядины с добавлением сыровяленой говядины, перепелиным яйцом. Подается с гречишным хлебом.



ТАРТАР С ЛОСОСЕМ И ТУНЦОМ

TARTARE WITH SALMON AND TUNA

105/75 г820

Лосось и тунец с авокадо, вялеными томатами, салатом рукола, зеленью, кунжутными семечками и соусом терияки. Подается с лаймом и гречишным хлебом.



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF TARTARE

90/50 г780

Классический тартар из говядины с перепелиным яйцом и гречишным хлебом. Подается с острым соусом по желанию.



ДНЕЙ
120
ВЫЗРЕВАНИЯ

СЫРОВАЯ МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА*

MARBLE BEEF PARMA

100 г890

С сыром дорблю, вялеными томатами, маслинами каламата.



СЕЛЬДЬ СО РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ

HERRING WITH RYE BREAD CROSTINI

180/260/140 г650

Сельдь домашнего посола с кольцами маринованного лука.



МЯСНОЕ АССОРТИ

MEAT PLATTER

100/15/20 г890

Ассорти из сыровяленой говядины, ростбифа и отварного говяжьего языка. Мясо собственного приготовления.



РЫБНОЕ АССОРТИ

FISH PLATTER

140/40 г1350

Угорь, слабосоленый лосось и жареные креветки с перепелиным яйцом, маслинами каламата и каперсами «Греко».



АССОРТИ К ВИНУ*

ASSORTED WINE

190/30 г1200

Сыровяленая говядина, сыры пармезан, дорблю, камамбер. Подаются с медом и грецким орехом.

БРУСКЕТТЫ ~ BRUSCHETTAS



БРУСКЕТТА С КРАБОМ

BRUSCHETTA WITH CRAB

125 г 870

Обжаренный на гриле гречишный хлеб с краб-миксом, сочными томатами и авокадо под медово-горчичным соусом.



БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЕНОЙ СЕМГОЙ

BRUSCHETTA WITH LIGHTLY SALTED SALMON

130 г 790

Семга со страчателлой, авокадо и каперсами на гречишном хлебе.



БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

BRUSCHETTA WITH TOMATOES AND STRACHATELLA

125 г 590

Томаты со страчателлой, соусами песто и бальзамик на гречишном хлебе.



БРУСКЕТТА С ТОМЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

BRUSCHETTA WITH STEWED BEEF

145 г 690

Нежное мясо говяжьих щечек мраморных бычков с салатом «Коул-Слоу» и перцем гриль, авокадо и пармезаном.



БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ

BRUSCHETTA WITH ROAST BEEF

100 г 670

Микс-салат с ростбифом и соусом «Блю чиз» на гречишном хлебе.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ~ HOT APPETIZERS



КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ XL

CHICKEN WINGS XL

490/100/50 г 1200

В глазури «Барбекю». Подаются со свежей морковью, сельдереем и соусом «Блю чиз».

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ L

CHICKEN WINGS L

290/100/30 г 790

В глазури «Барбекю». Подаются со свежей морковью, сельдереем и соусом «Блю чиз».



МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ НА ГРИЛЕ

GRILLED MARROW BONES

2 шт./35/30 г 890

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



КРЕВЕТКИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ

SHRIMP IN ASIAN STYLE

180 г 690

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

САЛАТЫ ~ SALADS



ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С СЫРОМ ДОРБЛЮ / КРЕВЕТКАМИ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

GREEN SALAD WITH DORBLUE CHEESE / SHRIMPS
AND DRIED TOMATOES

120/30 | 160/30 г 490 | 750

Микс из листовых салатов, свежего шпината, огурцов
в сочетании с вялеными томатами, сыром дорблю / креветками,
тыквенными семечками под заправкой в восточном стиле.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

FRESH VEGETABLE SALAD

290 г 550

Томаты, огурцы, редис, салат айсберг, зелень.

Заправка на выбор: оливковое масло или сметана.



САЛАТ С СЫРОМ БУРРАТА

BURRATA CHEESE SALAD

115/140 г 1200

Томаты, базилик и кедровые орешки.



САЛАТ С КРАБОМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

SALAD WITH CRAB AND STRACHATELLA

170 г 1150

Изысканный салат с краб-миксом, авокадо, страчателлой,
огурцами и миксом салатных листьев, заправленный соусом
из брокколи, сливок и кокосового молока.



САЛАТ С УГРЕМ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

SALAD WITH EEL AND CURD CHEESE

200 г 830

Листья салата айсберг с копченым угрем, творожным сыром,
перепелиным яйцом. Заправляется пикантным соусом.



САЛАТ С ТУНЦОМ

SALAD WITH TUNA

260 г 790

Тунец с перепелиными яйцами, шпинатом, томатами,
корнишонами и картофелем мини с зеленой фасолью,
перцем гриль, каперсами и маслинами в фирменной заправке.

САЛАТ ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ

OLIVIER SALAD WITH TONGUE

240 г 720

Фирменный салат оливье с отварным языком и перепелиным яйцом.

ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ

TOMATOES WITH RED ONIONS AND BASIL

290 г 720

«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ

CHICKEN CAESAR / SHRIMP CAESAR

290 | 245 г 690 | 850

Салаты романо и айсберг с курицей/креветками, чесночными
гренками и сыром пармезан под соусом «Цезарь».



HIT

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

WARM SALAD WITH SEAFOOD

185 г 1100

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



HIT

САЛАТ «ГУДМАН» СО СТЕЙКОМ «НЬЮ-ЙОРК»

GOODMAN SALAD WITH NEW YORK STEAK

245 г 1150

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

СУПЫ ~ SOUPS



ТОМ ЯМ

TOM YAM

270/100/15 г 820

Том Ям с креветками и треской, томатами, жареными шампиньонами и лаймом. Подается с тайским жасминовым рисом.



БОРЩ ПО КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ

CLASSIC BORSCHT

290/30 г 550

Борщ с отборной говядиной. Подается со сметаной.



СУП ИЗ БРОККОЛИ С КРЕВЕТКАМИ / КРАБОМ

BROCCOLI SOUP WITH SHRIMP OR CRAB

290 | 270 г 870

На кокосовом молоке с креветками или краб-миксом на выбор.



КУРИНАЯ ЛАПША С ГРИБАМИ

CHICKEN NOODLES WITH MUSHROOMS

440 г 410

Паста фетучини с куриным филе, морковью, шампиньонами и яйцом.

ЩИ С ГРИБАМИ

CABBAGE SOUP WITH MUSHROOMS

300/30 г 450

Подаются со сметаной.

ХЛЕБ ~ BREAD



ХЛЕБ ПО-ФЕРМЕРСКИМ РЕЦЕПТАМ

BREAD ACCORDING TO FARM RECIPES

180 г 🍞 (на двоих) 420

Артизанский гречишный, деревенский, бездрожжевой с орехами.

ХЛЕБ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

BREAD IN A COUNTRY STYLE

70 г 170.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

BREAD BASKET

80 г 100

Багет белый и черный.

ФИРМЕННОЕ МАСЛО «ГУДМАН»

GOODMAN BUTTER

50 г 120

БУРГЕРЫ ~ BURGERS

ИЗ 100% МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ НА БУЛОЧКЕ БРИОШЬ



«ГУДМАН» ФИРМЕННЫЙ

BURGER GOODMAN

340 г 820

Рубленая говядина «Блэк ангус», томаты, салат айсберг, маринованные огурцы, лук карамельный.



ЧИЗБУРГЕР «ПРАЙМ»

CHEESEBURGER PRIME

300 г 890

Котлета из мраморной говядины с сырами чеддер и моцарелла, с соусом карри и маринованными огурцами.



БУРГЕР С КРАБОМ

BURGER WITH CRAB

310/40 г 1100

Мраморная говядина «Блэк ангус», салат айсберг, маринованные огурцы, томаты, с пикантным соусом карри и краб-миксом. Подается с салатом «Коул-Слоу».

ДОБАВЬТЕ К БУРГЕРАМ +100 ~ ADD TO THE BURGERS



ЯЙЦО
EGG

1 шт. 100



СЫР ЧЕДДЕР
CHEDDAR CHEESE

24 г 100



КАРТОФЕЛЬ ФРИ
FRENCH FRIES

100 г 100

СОУСЫ К БУРГЕРАМ ~ SAUCES FOR BURGERS

КЕТЧУП
KETCHUP

50 г 30*

«БЛЮ ЧИЗ»
BLUE CHEESE

50 г 60*

ТАЙСКИЙ СЛАДКИЙ ЧИЛИ
THAI SWEET CHILI

50 г 60*

*цена соуса при заказе бургера

СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ ~ STEAKS DRY AGING



ШОРТЛОЙН SHORT LOIN

Примерный вес стейка
450 г ≈ **4095**
550 г ≈ **5005**
и выше,
уточняйте у официанта.
400–800 г* I MEDIUM
100 г* / **910**

ТИ-БОН T-BONE

Примерный вес стейка
600 г ≈ **5700**
и выше,
уточняйте у официанта.
500–800 г* I MEDIUM
100 г* / **950**

ПОРТЕРХАУС PORTERHOUSE

Примерный вес стейка
600 г ≈ **5700**
и выше,
уточняйте у официанта.
600–800 г* I MEDIUM
100 г* / **950**

РИБАЙ БЕЗ КОСТИ RIBEYE

Вес стейка
350 г = **4700**
Если вес стейка превышает 350 г,
то стоимость
100 г* / **1400**
уточняйте у официанта
MEDIUM

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..... **380**

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

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES
250 г..... **290**

**КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ
С ГРИБАМИ**
FRIED POTATOES
WITH MUSHROOMS
250 г..... **390**

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

КУКУРУЗА ГРИЛЬ
GRILLED CORN
180 г..... **330**

**ЗЕЛЕНый САЛАТ
С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ**
GREEN SALAD WITH DRIED
TOMATOES
100 г..... **370**

ОВОЩНОЙ САЛАТ
SALAD WITH FRESH VEGETABLES
250 г..... **390**
Заправка на выбор: растительное масло
или сметана.

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

**ТОМАТЫ С КРАСНЫМ
ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ**
TOMATOES WITH RED
ONIONS AND BASIL
290 г..... **720**

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

ОВОЩИ ГРИЛЬ
GRILLED VEGETABLES
200 г..... **450**
Болгарский перец, цукини,
баклажаны, кукуруза.

СПАРЖА ГРИЛЬ
GRILLED ASPARAGUS
100 г..... **810**

СОУСЫ ~ SAUCES

**ФИРМЕННЫЙ
GOODMAN** 50 г
GOODMAN
ГРИБНОЙ 60 г
MUSHROOM
«БАРБЕКЮ» 50 г
BBQ
ПРЯНЫЙ 50 г
SPICY
«БЛЮ ЧИЗ» 60 г
BLUE CHEESE

= 180

ПЕРЕЧНЫЙ 50 г
PEPPER

БРУСНИЧНЫЙ 50 г
LINGONBERRY

ТОМАТНЫЙ 50 г
TOMATO

= 150

ШРИАЧА 10 г
SRIRACHA

= 60

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ СПЕЦИИ К СТЕЙКАМ:

1 г
КРЕОЛЬСКАЯ СМЕСЬ 150
CREOLE MIXTURE

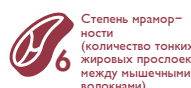
СЫЧУАНЬСКИЙ ПЕРЕЦ . . . 150
SICHUAN PEPPER

БРАЗИЛЬСКАЯ СМЕСЬ . . . 150
BRAZILIAN BLEND



СТЕЙК ИЗ БРОККОЛИ BROCCOLI STEAK

150/50 г..... **570**
Стейк из бланшированной и обжаренной брокколи с соусом
из соцветий брокколи на основе кокосового молока.
Посыпан орехами кешью.



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



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



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

ПРАЙМ ~ PRIME



«НЬЮ-ЙОРК» NEW YORK
300 г° **3500**
MEDIUM RARE

РИБАЙ RIBEYE
350 г° **5200**
MEDIUM

ПРЕМИАЛЬНАЯ ВЫРЕЗКА PREMIUM TENDERLOIN



ФИЛЕ-МИНЬОН FILET MIGNON
220 г° **3500 / 4900**
MEDIUM RARE

ФИЛЕ-ШАТО FILET CHATEAU
220 г° **3500 / 4900**
MEDIUM RARE

РЕКОМЕНДУЕМ К СТЕЙКАМ RECOMMENDED WITH STEAKS



МОЗГОВАЯ КОСТОЧКА НА ГРИЛЕ
GRILLED MARROW BONES
1 шт. **390**

ЧОЙС ~ CHOICE



«НЬЮ-ЙОРК» NEW YORK
200 / 300 г° **1750 / 2500**
MEDIUM RARE

РИБАЙ RIBEYE
220 / 350 г° **2300 / 3900**
MEDIUM



«ТОМАГАВК» TOMAHAWK**
100 г° **900**
1300–1800 г°/ MEDIUM



СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК» ФЛАМБЕ
200°/180/30 г. **2500**

+ ПИВО БЛЭК ШИП **
STEAK «NEW YORK» FLAMBE +BLACK SHEEP
500 мл. **2700**

Стейк с креольской смесью подается
с кукурузой на гриле и яичным желтком.

**СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»
С СЫЧУАНЬСКИМ ПЕРЦЕМ**
NEW YORK STEAK WITH SICHUAN PEPPER
200°/150 г. **2200**

Подается с кукурузой, болгарским перцем и зеленой фасолью
в стиле «Стир-фрай»

«НЬЮ-ЙОРК» СЕТ**
NEW YORK SET
200° г. **2100**

Стейк «Нью-Йорк» с гарниром и соусом:
Steak «New York» with side dish and sauce:

- Картофель, обжаренный с чесноком (170 г)
Fried potatoes with garlic (170 g)
- Томатный (50 г) Tomato sauce (50 g)



ГУДМАН-КЕБАБ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

GOODMAN KEBAB WITH PRIME BEEF

285/50 г 920

Мраморная говядина с огурцами и томатами
в соусах дзадзики и айоли в хрустящей тортилье.
Украсается песто из запеченных баклажанов, миксом салатов
с томатами черри и перцем халапеньо.



БИФ «ВЕЛЛИНГТОН»

BEEF WELLINGTON

190/25/30 г 1900

Бразильская говяжья вырезка прожарки медиум
с дюкелем из шампиньонов, обжаренных с репчатым луком,
запеченная в слоеном тесте. Подается с соусом «Гудман».



КОРЕЙКА ЯГНЕНКА НА РЕБРАХ

LAMB LOIN ON RIBS

400—600 г^{oo} 100 г /770

Рекомендуемая степень прожарки – medium.



БЕФСТРОГАНОВ «ГУДМАН»

BEEF STROGANOFF GOODMAN

200/150/40 г 1250

Из говяжьей вырезки категории «Чойс» со сливочно-грибным
соусом. Гарнир – картофельное пюре.



РУБЛЕННЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С СОУСОМ «ГУДМАН»

TURKEY MEATBALLS WITH GOODMAN SAUCE

135/145/50 г 730

На подушке из отварного и обжаренного картофеля
со шпинатом, томатами черри.



ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

BEEF CHEEKS WITH MASHED POTATOES

130/150 г 890

РЫБА И ДАРЫ МОРЯ ~ FISH AND SEAFOOD



МОРЕПРОДУКТЫ В СОУСЕ «ТОМ ЯМ»

SEAFOOD WITH TOM YAM SAUCE

310/100/15 г 1350

Треска, лосось, кальмары и тигровые креветки с овощами под соусом «Том ям». Подается с тайским жасминовым рисом.



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

SALMON STEAK

200/40 г 1750

Готовится на пару или гриле. Подается с лимоном.



АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

SEAFOOD ASSORTED

160/140 г 1350

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 **650**

Домашний пирог из слоеного теста и свежих яблок с шариком ванильного мороженого.

БЕЗ МОРОЖЕНОГО **.550**



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

CHOCOLATE FONDANT

110/50 г **650**

Французская классика: тающий шоколадный десерт с шариком ванильного или фисташкового мороженого на выбор.



МЕДОВИК «ГУДМАН»

MEDOVIK GOODMAN

170 г **.530**

Популярный классический десерт в оригинальной подаче «Гудман».



КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК CHEESECAKE

155/30 г **530**

Нежный десерт по классическому английскому рецепту. Подается с нежным кремом на основе вареного сгущенного молока.



КРЕМ-БРЮЛЕ

CREME BRULEE

125 г **530**

Классический десерт с нежным заварным сливочным кремом, покрытый тонкой хрустящей карамельной корочкой.



МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ MONTERRA®

ICE CREAM AND SORBET MONTERRA

50/150 г **200/600**

Ванильная мечта / Бельгийский шоколад / Фисташка / Клубника / Сорбет Малина-клубника
Vanilla dream / Belgium Chocolate / Pistachio / Strawberry / Raspberry-Strawberry sorbet