

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар филе тунца <i>DFK</i>	13	Свежий овощной салат	6
Тартар „Böff“ <i>KAC</i>	13	Салат „Caesar“ <i>DKFCGA</i>	6
“Gravlax” <i>DKA</i>	11		

### ДОБАВЬ К САЛАТУ: 100 г

Куриная грудка	5	Тунец на гриле	9
Тигровые креветки <i>BGL</i>	8	Лосось на гриле	8
Мини стейк	13		

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Суп-пюре из лесных грибов <i>GA</i>	7	Тигровые креветки <i>BGL</i>	12
Острый бараний суп (экологически чистый) <i>FA</i>	9	Королевские гребешки <i>DGA</i>	13
Суп из морепродуктов <i>BDOGFAI</i>	12	“Fritto Misto” <i>ACDGO</i>	15

## ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

Ошибка шефа	15
-------------	----

## РЫБА / МОРЕПРОДУКТЫ

Тунец на гриле <i>D</i>	180 г	28	Сибас (цельный) <i>DC</i>	≈	500 г	24
Глазурованный лосось <i>DF</i>	200 г	22	Осминог на гриле <i>BDOG</i>		200 г	32

## ОСОБЕННЫЕ ОТ ШЕФА

Корейка “en Croute” <i>A NED</i>	300 г	27	“Chateaubriand” <i>AI</i>	300 г	43
Каре ягнёнка <i>NZ</i>	250 г	27	“Fillet mignon”	200 г	29
Стейк “Rossini” <i>A</i>	250 г	39	“Sörf & Törf” <i>BGL</i>	200 г	39

## ДЕСЕРТЫ

„Toffee Vanoffee“ <i>EAGH</i>	5	„Crème brûlée“ <i>CG</i>	5
Лаймовый сырный пирог <i>GCA</i>	6	Шоколадный фондан <i>ACG</i>	7
Мороженое или сорбет <i>G</i>	5	Французские сыры <i>AG</i>	9

### ПРОСИМ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА АЛЛЕРГЕНЫ

Перечисленные снизу аллергены помогут вам выбрать еду:

A Пшеница и глютен	F Соя	L Кунжут
B Ракообразные	G Молоко	M Сульфиты, диоксид серы
C Яйца	H Орехи	N Люпин
D Рыба	I Сельдерей	O Моллюски
E Арахис	K Горчица	

## НАШИ ВЫДЕРЖАННЫЕ СТЕЙКИ НА КОСТИ

„T-Bone“		„Рибай“	
„Porterhouse“			
<i>*Насчёт веса обращайтесь к официанту</i>			
			Цена за 1 кг 89

## США

“Kansas City”	380 г	49	“Нью Йорк”	350 г	45
<i>*Говядина чёрного Ангуса из фермы “Creekstone”, США</i>					

## АВСТРАЛИЯ

“Рибай”	350 г	39	“Wagyu”	300 г	95
“Стриплойн”	350 г	37			

*\*Говядина чёрного Ангуса из фермы “OKEY abbott”, Австралия*

### ОБРАЩАЙТЕСЬ К ОФИЦИАНТУ НАСЧЁТ СПЕЦ. ПРЕДЛОЖЕНИЙ

## ГАРНИРЫ

Спаржа на гриле <i>CG</i>	3	Картофель “Au gratin” <i>G</i>	3
Брокколи в масле	3	Картофельное пюре с беконом и луком <i>G</i>	3
Сливочный шпинат <i>G</i>	3	Картофель фри	3
Лесные грибы	3	Картофель с чебрецом <i>G</i>	3

## СОУСЫ

“Chimichurri”	2	Соус зелёного перца <i>GA</i>	2
Соус с хреном	2	“Béarnaise” <i>GC</i>	2
Красного вина <i>GA</i>	2	Грибной сливочный <i>GA</i>	2
Масло с зеленью <i>GA</i>	2		

## ТРИВИЯ

65 % наших гостей, любят мясо средней прожарки  
 9 % нравится слабо прожаренное  
 15 % нравится средне сырое, мясо с кровью  
 10 % нравится хорошо прожаренное  
 1 % не понимает вопроса

Слабопрожаренное . . . Непрожаренное с кровью, практически сырое  
 Средне сырое, мясо с кровью . . . . . Горячее, розовое в центре  
 Среднепрожаренное . . . . . Среднепрожаренное мясо, выделяющее прозрачный сок  
 Хорошо прожаренное . . . Мясо, прожаренное до полной готовности

### КОГДА ВАШ СТЕЙК ПОДАЕТСЯ:

Надрежьте стейк в середине и убедитесь, что он прожарен на гриле по вашему предпочтению, а затем, начинайте от центра, что позволит вам насладиться наивкуснейшей его частью!

В традициях наилучших Стейк Хаусов, наш ресторан, предлагает высококачественные стейки, вырезки на кости и аппетитные морепродукты. Позвольте нашей профессиональной команде создать незабываемую атмосферу кулинарного праздника, во время, которого вы испытаете истинное значение слов Превосходные стейки и морепродукты!



Все цены указаны в Евро с НДС