

# БЛЮДА

ОТ ШЕФ-ПОВАРА

СЭНДВИЧ  
С ПАСТРАМИ

PASTRAMI SANDWICH



ХИТ

250 g | 390.-



СТЕЙК  
КОСТОЛЕТТЕ

STRIPLOIN ON BONE



100 g | 290.-





## МИХАИЛ АРАКЕЛОВ,

шеф-повар ресторана «Стейк Хаус»:

«Больше всего мне нравится работать с мясом. Самый любимый отруб — мачете. Он менее жирный, чем рибай или стриплойн, но очень вкусный.

Одно из моих основных правил — чем меньше мясо трогаешь, тем лучше получается готовое блюдо. Соль, перец, немного трав и ароматного масла, гриль — вот и всё, что нужно».



# СТЕЙКИ

## STEAKS

О стейках можно говорить очень много и очень долго. Но гораздо правильнее будет их пробовать! Вкус стейков скажет лучше, чем слова. Приятного аппетита!

STEAKHOUSE  
СТЕЙК-ХАУС



### БОЛЬШОЙ СТЕЙК-ХАУС СТЕЙК

Сочное филе тонкого края и деликатный филе - миньон, разделенные T-образной костью

**BIG STEAKHOUSE  
(Porterhouse)**

Juice fillet from the smaller end of the tenderloin and delicate file mignon separated with T-bone



670/45 g | 2450.-

РЕКОМЕНДУЕМ  
НА 2 ПЕРСОНЫ

#### РЕКОМЕНДУЕМ

**СОУС:** ароматный перец с луком-шалотом, коньяком и крепким мясным бульоном  
40 g | 70.-

**ГАРНИР:** овощи с гриля  
160 g | 220.-



«Если и говорить о настоящем мужском стейке – то это БОЛЬШОЙ СТЕЙК-ХАУС СТЕЙК, в котором присутствуют два разных типа мяса сразу».

## «ШАТОБРИАН»

Стейк высшей степени мраморности из лучшей части вырезки. Нежный и не жирный

### CHATAEUBRIAND

Steak of the highest degree of marbling from the best cut of the tenderloin fillet. Tender and lean

PrimeBeef



250/90 g | 1750.-

### РЕКОМЕНДУЕМ

**СОУС:** ароматный перец с луком-шалотом, коньяком и крепким мясным бульоном  
40 g | 70.-

## «ПРАЙМ»

Наиболее сочный деликатесный стейк высшей степени мраморности из филе толстого края

### PRIME (Ribeye steak)

Very juicy and delicious steak of the highest degree of marbling from tenderloin fillet

PrimeBeef



280/80/45 g | 1650.-

### РЕКОМЕНДУЕМ

**СОУС:** «Порто» на выпаренном красном вине с вишневым соком  
40 g | 70.-

**ГАРНИР:** толченый картофель с ароматом трюфеля  
160 g | 150.-

## «АМБАССАДОР»

Наиболее нежный деликатесный стейк высшей степени мраморности из филе тонкого края

### AMBASSADOR (Striploin steak)

The tenderest and most delicious steak of the highest degree of marbling from striploin fillet

PrimeBeef



300/80/45 g | 1250.-

### РЕКОМЕНДУЕМ

**СОУС:** теплый соус из борвиков со сливками и луком  
40 g | 70.-

## «УТЮЖОК»

Стейк с нежной текстурой и выраженным мясным вкусом из лопатки мраморного бычка. Подается на мини-жаровне

### FLAT IRON

Steak with delicate texture and a pronounced meat flavour from a marbled bull shoulder served on a mini fire-pan



NEW



300 g | 890.-

### РЕКОМЕНДУЕМ

**СОУС:** теплый соус из борвиков  
40 g | 70.-

**ГАРНИР:** обжаренный молодой картофель с розмарином и чесноком  
150 g | 120.-

## СТЕЙК ФИЛЕ

Классический стейк с сочными волокнами и выраженным мясным вкусом

### STEAK-FILLET (Top Sirloin)

Classic steak with juicy fibres and a pronounced meat flavour



NEW



300 g | 850.-

### РЕКОМЕНДУЕМ

**СОУС:** сливочно-перечный на коньяке  
40 g | 70.-

**ГАРНИР:** жаренный картофель с грибами  
180 g | 160.-

## «МАЧЕТЕ»

У этого стейка особый запоминающийся вкус. Благодаря нежным волокнам с тонкими жировыми прослойками он всегда остается сочным

**МАЧЕТЕ** (Skirt)

Tender juicy steak

PrimeBeef



ХИТ

300 g | 850.-

### РЕКОМЕНДУЕМ

**СОУС:** «Аргентинский» с чили, чесноком и пряным уксусом  
40 g | 70.-

**ГАРНИР:** кукуруза на гриле  
200 g | 160.-

## «МЯСНИК ЛЮБИТ СТАУТ»

Стейк, сочетающий нежное мясо и аромат печени

**THE BUTCHER LIKES STOUT**

(Butchers steak)

Steak with delicate texture and a pronounced meat flavour from a marbled bull shoulder served on a mini fire-pan



300 g | 750.-

### РЕКОМЕНДУЕМ

**СОУС:** фирменный «Барбекю» с изюмом и черносливом  
40 g | 70.-

**ГАРНИР:** картофель фри по-деревенски  
120 g | 120.-

## ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК НА ГРИЛЕ

с ароматным  
чесночным маслом

### GRILLED BEEF TONGUE

with fragrant garlic oil



140/40 g | 450.-



## СОЧНЫЙ СВИНОЙ СТЕЙК

с домашними  
разносолами

### JUICY PORK STEAK

with home-made pickles



165/80/40 g | 450.-





## «ТОМАГАВК»

на большую компанию  
**ТОМАНАWK STEAK**  
for a big company



970/20 g | 3750.-

### РЕКОМЕНДУЕМ

СОУС: «Томатная сальса»  
30 g | 70.-

СОУС: фирменный «Барбекю»  
с изюмом и черносливом  
40 g | 70.-



## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

BREAD BASKET

40 g | 90.-

## СЛИВОЧНО- ЧЕСНОЧНЫЙ

CREAM & GARLIC

40 g | 50.-

## СЛИВОЧНО- ПЕРЕЧНЫЙ

на мясном бульоне,  
сливках и коньяке

CREAM & PEPPER

cooked with beef stock,  
cream and cognac

40 g | 90.-

## «АРГЕНТИНСКИЙ»

с чили, чесноком  
и пряным уксусом

ARGENTINIAN SAUCE

with chili, garlic and spicy vinegar

40 g | 70.-

## ТЕПЛЫЙ СОУС

из боровиков  
со сливками и луком

WARM PORCINI  
SAUCE

with cream and onion

40 g | 70.-

## «СВЕЖИЕ ТРАВЫ»

укроп, петрушка и кинза  
с лимонно-чесночным  
маслом

FRESH HERBS

dill, parsley and cilantro  
with lemon and garlic oil

40 g | 50.-

## «АРОМАТНЫЙ ПЕРЕЦ»

с луком-шалотом,  
коньяком и крепким  
мясным бульоном

FRAGRANT PEPPER

with shallot, cognac  
and strong beef stock

40 g | 70.-

## «ТОМАТНАЯ САЛЬСА»

TOMATO SALSA

40 g | 70.-

## ФИРМЕННЫЙ «БАРБЕКЮ»

с изюмом  
и черносливом

OUR SPECIAL  
BARBEQUE SAUCE

with raisin and prune

40 g | 70.-

## «ШАРДОНЕ»

классический соус  
на основе белого вина  
и сливок

CHARDONNAY

classic sauce made of white  
wine and cream

40 g | 50.-

## «ПОРТО»

на выпаренном  
красном вине  
с вишневым соком

PORTO

cooked with reduced red wine  
and cherry juice

40 g | 70.-

## ТАЛИЦКОЕ МАСЛО И ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ

с брусничным  
конфитюром  
к хлебной корзине  
TALITSA BUTTER AND  
HOME-MADE PATE  
with cowberry confiture  
to go with bread basket

50/40 g | 120.-

# САЛАТЫ

SALADS



## ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «СТЕЙК-ХАУС»

с говядиной  
в тайском стиле  
**OUR SPECIAL  
STEAK-HOUSE SALAD**  
with Thai style beef



180 g | 590.-

## САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ

со свежим огурцом,  
яйцом и майонезом

### SQUID SALAD

with fresh cucumber, egg  
and mayonnaise



NEW  
ХИТ

170 g | 310.-



## КУСОЧКИ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ

с мягким  
фермерским сыром,  
кедровыми орехами  
и листьями салата

### PIECES OF BAKED BEETROOT

with soft farmer cheese,  
pine nuts, and lettuce



100%  
URAL

170 g | 310.-



## САЛАТ ИЗ СЕЗОННЫХ ТОМАТОВ

с оливковым маслом  
или сметаной на выбор

### SEASON TOMATOES SALAD

with olive oil or sour cream  
(according to your choice)

FITNESS



220 g | 310.-



## КАМЧАТСКИЙ КРАБ С АВОКАДО

и томатами конкассе  
**RED KING CRAB  
WITH AVOCADO**  
and tomato concassé



210 g | 750.-



## КЛАССИЧЕСКИЙ ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

**CLASSIC GREEK SALAD**



240 g | 350.-



## «ЦЕЗАРЬ»

с куриной грудкой  
су-вид  
**CAESAR SALAD**  
with sous-vide chicken breast



240 g | 390.-



## САЛАТ С АВОКАДО, КРЕВЕТКАМИ И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ

AVOCADO, SHRIMPS  
AND FRESH CUCUMBER  
SALAD



210 g | 550.-



## САЛАТ С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ

и медово-горчичной  
заправкой

VEAL TONGUE SALAD  
with honey and mustard dressing

NEW

220 g | 470.-



# ЗАКУСКИ

STARTERS

## ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

подается на соляном камне  
с каперсами, чесноком,  
дижонской горчицей,  
перцем чили и фермерским  
перепелиным яйцом

### PRIME BEEF - MARBLED BEEF TARTAR

served on salt block with capers, garlic,  
Dijon mustard, chili pepper, and farmer  
quail egg



240 g | 550.-

## СОЧНЫЙ РОСТБИФ

с маринованным луком  
и ароматным оливковым  
маслом

### JUICY ROAST BEEF

with quick-pickled onion  
and fragrant olive oil

PrimeBeef



ХИТ

120 g | 490.-

## СВЕЖАЯ БУРРАТА

с листьями салата  
и свежими томатами

### BURRATA

with ripe tomatoes and salad

210 g | 550.-

## КАРПАЧЧО ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

с каперсами,  
соусом «Бальзамико»  
и свежемолотым  
черным перцем

### MARbled BEEF CARPACCIO

with capers, balsamic sauce  
and fresh ground black pepper



ХИТ

130 g | 490.-



## КРУДО ИЗ СИБАСА

с луком-шалотом,  
маленькими оливками  
и великолепным  
оливковым маслом  
**BRANZINO CRUDO**  
with Shallot onion, small olives  
and excellent olive oil



220 g | 990.-



## СЕМГА СЛАБОЙ СОЛИ

**LIGHT SALTED  
SALMON**



120 g | 450.-



# ИСТОРИЧЕСКОЕ НАСЛЕДИЕ РЕСТОРАНА «УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ» 1973 г.



DISHES FROM THE URALSKIE PELMENI RESTAURANT  
menu, 1973

## ТРАДИЦИОННАЯ ЗАКУСКА ИЗ ПЕЛЬМЕНЕЙ SMALL TRADITIONAL STARTER CONSISTING OF URAL PELMENI (MEAT DUMPLINGS)

### УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

по историческому  
рецепту из трех  
видов мяса  
в бульоне

#### AUTHENTIC URAL PELMENI

with three types of meat  
fillings cooked with the  
historic recipe in broth

250/75/40 g | 160.-

### САМОДЕЛЬНАЯ ХРЕНОВИНА

из грунтовых  
помидоров

#### HOME-MADE KHRENOVINA

(horseradish sauce)  
made of outdoor tomatoes

### МАКАЛО ИЗ БУЛЬОНА

с уксусом, черным  
перцем и горчицей

#### DIPPING SAUCE

made of stock with vinegar,  
black pepper, and mustard

### РУССКАЯ ГОРЧИЦА

RUSSIAN  
MUSTARD

### ТАЛИЦКАЯ СМЕТАНА

SOUR CREAM

40 g | 40.-

# ЛУЧШИЕ СЫРЫ И МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ К ВИНУ

## ПЛАТО РАЗНЫХ СЫРОВ И МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

с цитрусовым конфитюром,  
орешками и крекерами

**PLATEAU TO ACCOMPANY  
WITH WINE:**

cheese and meat delicacies with citrus  
confiture, nuts and crackers

150/30/20 g | 450.-

300/50/40 g | 850.-

## СЫР

итальянский или местный  
фермерский на выбор

**ITALIAN OR LOCAL  
FARMER CHEESES**

50 g | 185.-

## СЫРОВЯЛЕННЫЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ И КОЛБАСЫ

**DRY-CURED MEAT  
DELICACIES AND SAUSAGES**

50 g | 175.-



# СУПЫ

SOUPS

## ФИРМЕННЫЙ НАВАРИСТЫЙ БОРЩ

с копченостями  
и телятиной. Подаем  
с копченым салом  
и хрустящей чиабаттой

### OUR SPECIAL RICH BORSCH (BEETROOT SOUP)

with smoked meat and veal  
served with smoked salo (lard)  
and crispy ciabatta.



320/70 g | 300.-



## НАВАРИСТАЯ УХА

с северной рыбой  
**RICH UKHA (FISH SOUP)**  
with the Northern fish



320 g | 290.-

## ЛЕГКИЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН

с домашней лапшой  
и перепелиным яйцом  
**LIGHT CHICKEN STOCK**  
with home-made noodles  
and quail egg



260/20 g | 230.-

## СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

с кусочками цыпленка  
**PUMPKIN CREAM SOUP**  
with pieces of chicken



400 g | 270.-

# МЯСО

MEAT

## РУБЛЕННЫЙ СТЕЙК

из мраморной говядины  
с луком на гриле  
**CHOPPED MARBLED  
BEEF STEAK**  
with grilled onion



335/100 g | 550.-



## ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ,

томленные в соусе  
с перловкой

### VEAL CHEEKS

simmered in sauce  
with pearl barley



280 g | 550.-



## ЗАПЕЧЕННЫЕ МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ

ROASTED  
MARROW BONES



720/70 g | 350.-



## БЕФСТРОГАНОВ

с грибами  
и картофельным пюре

### BEEF STROGANOFF

with mushrooms  
and mashed potatoes



260/150 g | 470.-



## СВИНЫЕ РЕБРА,

запеченные в соусе  
«Барбекю», с капустным  
салатом

### PORK RIBS

baked in barbecue sauce  
with cabbage salad

450/45 г | 590.-



## «УЖИН ПОРТОСА»

Телячьи ребра в красном  
вине с ароматными  
кореньями

### PORTHOS' DINNER

Veal ribs cooked in red wine  
with aromatic roots



400 г | 650.-





## СОЧНАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА

с ризотто  
и белыми грибами  
**JUICY CHICKEN BREAST**  
with risotto and porcini



ХИТ

155/160/80 g | 550.-



## ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА,

маринованный  
в грузинских специях,  
обжаренный до хруста  
на гриле

**BUTTERFLIED CHICKEN**  
marinated in Georgian spices  
and fried on the grill until crispy



ХИТ

NEW

365/100/50 g | 550.-



## СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

в фирменном соусе  
из местных сливок  
и бекона

**SPAGHETTI CARBONARA**  
in our special sauce made  
of local cream and bacon



**NEW**

220 g | 350.-



## ФЕТУЧЧИНИ С БОРОВИКАМИ

в сливочном соусе  
**FETTUCINI WITH PORCINI**  
in cream sauce



**NEW**  
ХИТ

240 g | 390.-



## РОСТОВСКАЯ УТИНАЯ НОЖКА

с хрустящей корочкой,  
картофелем и грибами  
**ROSTOV DUCK LEG**  
with crispy skin, served  
with potatoes and mushrooms



400 g | 650.-



## ЕКАТЕРИНБУРГЕР

с сочной котлетой,  
салатом и картофелем фри

**EKATERINBURGER**

with juicy patty, lettuce  
and French fries



400/90/40 g | 450.-



# РЫБА

И МОРЕПРОДУКТЫ

FISH & SEAFOOD

**ОСЬМИНОГ  
И МИНИ-  
КАЛЬМАРЫ,**

обжаренные с белым  
вином и травами

**OCTOPUS AND  
MINI SQUIDS**

fried with white wine and herbs



260 g | 790.-



## ТЕПЛЫЙ ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ,

заправленный зеленью  
и сливочным маслом

### WARM OCTOPUS WITH POTATOES

dressed with greens and butter



220 g | 650.-



## СТЕЙК ИЗ СЕМГИ

на гриле или на пару  
с паровыми овощами  
и соусом «Шардоне»

### SALMON STEAK

grilled or steamed, served  
with steamed vegetables  
and Chardonnay sauce



140/150 g | 650.-



## ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

с ароматным маслом  
и соусом «Ранч»

### GRILLED TIGER SHRIMPS

with fragrant oil  
and ranch dressing



130 g | 850.-



## СИБАС НА ГРИЛЕ

с тонкой корочкой  
и свежим лимоном

### GRILLED BRANZINO

with thin crust, served  
with lemon

FITNESS



NEW

280 g | 810.-



## ФИЛЕ СИБАСА,

приготовленное  
в белом вине  
с томатами

### BRANZINO FILLET

cooked in white wine with tomatoes

FITNESS



280 g | 790.-



# ОВОЩНЫЕ

БЛЮДА И ГАРНИРЫ

VEGETABLE AND SIDE DISHES

ОВОЩИ  
С ГРИЛЯ

GRILLED  
VEGETABLES



160 g | 220.-





## СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ

RIPE TOMATOES  
WITH RED ONION



180 g | 190.-



## ОВОЩИ НА ПАРУ

брокколи, цветная  
капуста, морковь,  
капуста романеско,  
фасоль и зеленый  
горошек

**STEAMED VEGETABLES**

broccoli, caulifl ower,  
Roman caulifl ower, peas  
and beans



150 g | 150.-



## КАРТОФЕЛЬ ФРИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

COUNTRY-STYLE FRENCH  
FRIES



ХИТ

120 g | 120.-



## ТОЛЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

с ароматом трюфеля  
CRUSHED POTATOES  
with truffle flavour



ХИТ

120 g | 120.-



## ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

FRIED POTATOES  
WITH MUSHROOMS



ХИТ

180 g | 160.-



## ОБЖАРЕННЫЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

с розмарином и чесноком  
YOUNG POTATOES  
fried with rosemary and garlic

100%  
URAL

150 g | 120.-



## КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН

POTATO GRATIN



150 g | 180.-



## КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ

GRILLED CORN



150 g | 180.-



# ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

## АМЕРИКАНСКАЯ КЛАССИКА «КРАСНЫЙ БАРХАТ»

с сырным кремом

AMERICAN CLASSIC DESSERT:  
RED VELVET with cream cheese



ХИТ

NEW

140 g | 290.-



## АНАНАС НА ГРИЛЕ

с базиликовым  
мороженым  
**GRILLED PINEAPPLE**  
with basil ice cream



**NEW**

140/50 g | 330.-



## ЛЕГЕНДАРНЫЙ ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»

с ягодами и нежнейшим  
кремом

**LEGENDARY  
PAVLOVA DESSERT**

bird milk cake with berries and extra  
delicate vanilla cream



**ХИТ**

100 g | 310.-



## МИЛЬФЕЙ

со свежими ягодами  
и кремом из белого  
шоколада

### MILLE-FEUILLE

with fresh berries and cream  
of white chocolate

115 g | 350.-



## ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

с вишневым соусом и  
шариком мороженого  
**CHOCOLATE FONDANT**  
with cherry sauce and a scoop of ice-cream



ХИТ

80/30/50 g | 330.-



## КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

**CLASSIC NEW YORK  
CHEESE CAKE**



150/30 g | 330.-



## ТОРТ С МЕДОМ

и сливочным кремом  
**HONEY AND CREAM CAKE**

120/40 g | 270.-



## КОФЕ | COFFEE

Эспрессо | Espresso  
40 ml | 100.-

Американо | Americano  
160 ml | 100.-

Капучино | Cappuccino  
180 ml | 170.-

Латте | Latte  
200 ml | 180.-

Мегакапучино | Mega Cappuccino  
250 ml | 220.-

### ДОБАВИТЬ К КОФЕ: ADDITIVES TO COFFEE:

корица | cinnamon      шоколад | chocolate  
4 g | 20.-                      10 g | 20.-

карамель | caramel      ваниль | vanilla  
10 g | 20.-                      15 g | 30.-

## ЧАЙ | TEA

Английский завтрак | English breakfast  
600 ml | 200.-

Эрл Грей | Earl Grey  
600 ml | 200.-

Сенча | Sencha  
600 ml | 200.-

Цветок Жасмина | Jasmine flower  
600 ml | 200.-

Молочный Улун | Milk Oolong  
600 ml | 200.-

## ДОМАШНИЙ ЧАЙ | HOME TEA

Яблочный пирог | Apple pie  
600 ml | 290.-

Клубничный с Эрл Греем | Strawberry with Earl Grey  
600 ml | 290.-

Малина-имбирь | Raspberry and ginger  
600 ml | 290.-

Брусника с мятой | Cowberry with mint  
600 ml | 290.-

Апельсин с корицей | Orange with cinnamon  
600 ml | 290.-

Имбирный пряник | «Gingerbread»  
600 ml | 290.-

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ FRESH JUICES

Яблоко | Apple  
250 ml | 200.-

Грейпфрут | Grapefruit  
250 ml | 250.-

Апельсин | Orange  
250 ml | 200.-

Морковь | Carrot  
250 ml | 180.-

Сельдерей | Celery  
250 ml | 350.-

Домашний облепиховый морс  
Home sea-buckthorn juice  
250 ml | 100.-

Домашний клюквенный морс  
Homemade cranberry juice  
250 ml | 100.-

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА MINERAL WATER

Аква Панна без газа | Acqua Panna non-carbonated  
250 ml | 190.-    750 ml | 330.-

Сан Пеллегрино с газом | San Pellegrino carbonated  
250 ml | 190.-    750 ml | 330.-

Виттель | Vittel  
330 ml | 170.-

Боржоми | Borjomi  
500 ml | 240.-

Эссентуки № 4 | Essentuki №4  
540 ml | 190.-

## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ HOMEMADE LEMONADE

Цитрусовый | Citrus  
250 ml | 220.-

Огурец-базилик | Cucumber basilicas  
250 ml | 220.-

Лимонад пряник | Gingerbread lemonade  
250 ml | 220.-

Эрл Грей кулер | Earl Gray cooler  
250 ml | 220.-

## ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ FIZZY DRINKS

Кока-Кола | Coca-Cola  
250 ml | 160.-

Спрайт | Sprite  
250 ml | 160.-

Тоник Швепс | Tonic Schweppes  
250 ml | 160.-



## КОКТЕЙЛИ | COCKTAILS

---

Мартини Тоник (Бьянко) | Martini & Tonic (Bianco)  
250 ml | 420.-

Мартини Тоник (Россо) | Martini & Tonic (Rosso)  
250 ml | 420.-

Джин-тоник | Gin-tonic  
250 ml | 490.-

Космополитен | Cosmopolitan  
100 ml | 270.-

Негрони | Negroni  
200 ml | 400.-

Сприц | Spritz  
150 ml | 350.-

Мохито | Mojito  
250 ml | 390.-

Нью-Йорк сауэр | New York Sour  
120 ml | 330.-

Bloody Mary  
340 ml | 390.-

Манхэттен | Manhattan  
80 ml | 370.-

Джин Гарден | Gin Garden  
155 ml | 390.-

Черри Маргарита дей | Cherry Margarita day  
100 ml | 420.-

Wild mandarin  
250 ml | 390.-

## ПИВО | BEER

---

### РАЗЛИВНОЕ | DRAFT

Афлигем, Бельгия | Affligem Blonde  
300 ml | 230.- 500 ml | 380.-

Гиннесс темное, Ирландия  
Guinness Draught, Ireland  
250 ml | 220.- 500 ml | 440.-

### БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО BOTTLED BEER

---

Хейнекен, Россия | Heineken, Russia  
330 ml | 180.-

Хейнекен 0.0 Росс, безалкогольное | Heineken 0.0, Russia  
330 ml | 150.-

Майзелс Вайс  
безалкогольное, Германия  
Maisel's Weisse non-alcoholic, Germany  
500 ml | 320.-

## ВЕРМУТ | VERMOUTH

---

Мартини Бьянко, Италия  
Martini Bianco, Italy  
50 ml | 130.- 1000 ml | 2600.-

Мартини Экстра Драй, Италия  
Martini Extra Dry, Italy  
50 ml | 130.- 1000 ml | 2600.-

Мартини Россо, Италия  
Martini Rosso, Italy  
50 ml | 130.- 1000 ml | 2600.-

## БИТТЕР BITTER

---

Апероль, Италия  
Aperol, Italy  
50 ml | 240.- 700 ml | 3360.-

Кампари Биттер, Италия  
Campari Bitter, Italy  
50 ml | 260.- 750 ml | 3900.-

Ягермайстер, Германия  
Jagermeister, Germany  
50 ml | 280.- 700 ml | 3920.-

Бехеровка, Чехия  
Becherovka, Czech Republic  
50 ml | 230.- 1000 ml | 4600.-

## ВОДКА VODKA

---

Грей Гуз Ориджинал, Франция  
Grey Goos Original, France  
50 ml | 310.- 700 ml | 4340.-

Мамонт  
Mamont  
50 ml | 300.- 700 ml | 4200.-

Белая Березка  
Морозная Клюквя  
White Birch Frosty Cranberry  
50 ml | 180.- 500 ml | 1800.-

Белая Березка  
White Birch  
50 ml | 180.- 500 ml | 1800.-

## РОМ RUM,

---

Бакарди Карта Бланка | Bacardi Carta Blanca  
50 ml | 240.- 700 ml | 3360.-

Бакарди Карта Нэгра | Bacardi Carta Negra  
50 ml | 260.- 700 ml | 3640.-

Бакарди Гран Резерва 8 лет  
Bacardi Gran Reserva 8 Anos  
50 ml | 480.- 700 ml | 6720.-

## ГРАППА, ИТАЛИЯ GRAPPA, ITALY

Фриулана Нонино  
Friulana Nonino  
50 ml | 340.- 700 ml | 4760.-

## ТЕКИЛА, МЕКСИКА TEQUILA, MEXICO

Казадорес Репосадо  
Cazadores Reposado  
50 ml | 470.- 750 ml | 7050.-

Казадорес Бланко  
Cazadores Blanco  
50 ml | 450.- 750 ml | 6750.-

Камино Реал Бланко  
Camino Real Blanco  
50 ml | 240.- 700 ml | 3360.-

## ДЖИН | GIN

Бомбей Сапфир  
Bombay Sapphire  
50 ml | 310.- 700 ml | 4340.-

## СКОТЧ | SCOTCH

Дюарс Уайт Лэйбл  
Dewar's White Label  
50 ml | 260.- 700 ml | 3640.-

Дюарс 12 лет  
Dewar's 12 y.o.  
50 ml | 400.- 700 ml | 5600.-

Дюарс 15 лет  
Dewar's 15 y.o.  
50 ml | 450.- 750 ml | 6300.-

Баллантайн'с Файнест  
Ballantine's Finest  
50 ml | 290.- 700 ml | 4060.-

Чивас Ригал 12 лет  
Chivas Regal 12 y.o.  
50 ml | 450.- 700 ml | 6300.-

## ШОТЛАНДСКИЙ СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Аберфелди 12 лет  
Aberfeldy 12 y.o.  
50 ml | 560.- 700 ml | 7840.-

Гленливет 12 лет  
Glenlivet 12 y.o.  
50 ml | 600.- 700 ml | 8400.-

Макаллан 12 лет Файн Оак  
The Macallan 12 y.o. Fine Oak  
50 ml | 620.- 700 ml | 8680.-

## ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ IRISH WHISKEY

Джемесон Jameson  
50 ml | 350.- 700 ml | 6300.-

## ВИСКИ США USA WHISKEY

Вайлд Тёки 101, Кентукки  
Wild Turkey 101, Kentucky  
50 ml | 390.- 700 ml | 5460.-

## КОНЬЯК | COGNAC

Барон Отард VS | Baron Otard VS  
50 ml | 400.- 700 ml | 5600.-

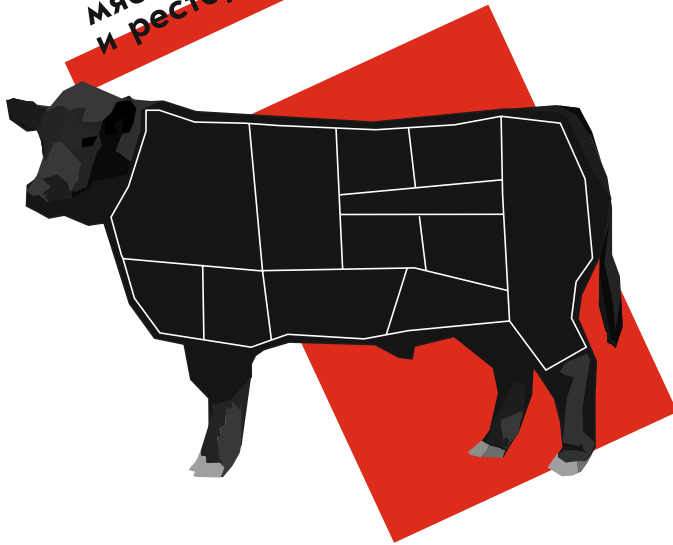
Барон Отард VSOP | Baron Otard VSOP  
50 ml | 520.- 700 ml | 7280.-

Хеннесси VS | Hennessy VS.  
50 ml | 550.- 700 ml | 7700.-

## КОНЬЯК ИЗ ГАММЫ АРАРАТ COGNAC RANGE OF ARARAT

Арарат 5 лет | Ararat 5 y.o.  
50 ml | 300.- 700 ml | 4200.-

**СТЕЙК  
-ХАУС**  
мясная лавка  
и ресторан



# ВИННАЯ КАРТА

## WINE LIST



## ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТОЕ ВИНО CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

---



Кава «Кастель Льорд»

Жауме Серра Брют,

Испания

Cava «Castell Llord» Jaume Serra

Brut, Spain

750 ml | 1500.-

Мартини Просекко,

Италия

Martini Prosecco, Italy

200 ml | 450.- 750 ml | 2300.-

Мартини Асти,

Италия

Martini Asti, Italy

200 ml | 800.- 750 ml | 2600.-



Жюль Лассаль

«Преферанс» Премье

Крю Шени-Ле-Роз Брют,

Шампань, Франция

J. Lassalle, «Preference» Premier

Cru Chigny-Les-Roses Brut,

Champagne, France

750 ml | 4800.-

Мумм Кордон Руж,

Шампань, Франция

Mumm Cordon Rouge,

Champagne, France

750 ml | 5100.-



Луи Родерер

Брют Премье,

Шампань, Франция

Louis Roederer Brut Premier,

Champagne, France

750 ml | 5750.-

## БЕЛЫЕ ВИНА WHITE WINE

---

Пинта домашнего вина

A pint of house wine

560 ml | 550.-

## ЛЁГКИЕ LIGHT

Совиньон Блан Фрай Леон

полусладкое, Чили

Sauvignon Blanc Fray Leon

semi-sweet, Chile

150 ml | 260.- 750 ml | 1300.-



Флор де Крашту

Кинта ду Крашту,

Португалия

Flor de Crasto Quinta

do Crasto, Portugal

150 ml | 310.- 750 ml | 1550.-



Верментино

Марко Занатта,

Сардиния, Италия

Vermentino Marco Zanatta,

Sardinia, Italy

750 ml | 1700.-



Грюнер Вельтлинер

Вайнгут Наштль,

Кампаль, Австрия

Gruner Veltliner Weingut Nastl,

Kamptal, Austria

750 ml | 2200.-



Мюскаде Севр-э-Мен

Сюр Ли «Же т'ем ме ж'е

суаф» Винсент Кайе,

долина Луары, Франция

Muscadet Sevre Et Maine Sur Lie

«Je t'aime mais j'ai soif» Vincent Caille,

Loire Valley, France

750 ml | 2450.-



«Пфефферер»

Кольтеренцио полусухое,

Трентино-Альто Адидже, Италия

«Pfefferer» Colterenzio semi-dry,

Trentino-Alto Adige, Italy

750 ml | 2600.-

Гави ди Гави «Туффо»

Моргасси Супериоре,

Пьемонт, Италия

Gavi di Gavi «Tuffo» Morgassi

Superiore, Piemonte, Italy

150 ml | 560.- 750 ml | 2800.-

Шабли Домен Сегино-Борде,

Бургундия, Франция

Chablis Domaine Seguinot-Bordet,

Burgundy, France

750 ml | 3200.-

## ЯРКИЕ BRIGHT

Торонтес «Стейквайн»  
Пеньяфлор  
полусухое, Аргентина  
Torontes «Steakwine» Penaflo  
semi-dry, Argentina  
150 ml | 260.- 750 ml | 1300.-



Шардоне  
«Ле Гран Нуар»

Жан д'Алибер,  
Лангедок, Франция  
Chardonnay «Le Grand Noir»  
Jean d'Alibert, Languedoc, France  
750 ml | 1350.-

Гевюрцтраминер  
Фетцер полусладкое,  
Калифорния, США  
Gewurztraminer Fezer  
semi-sweet, California, USA  
750 ml | 1800.-

Совиньон Блан  
Мальборо  
Эстейт Бранкотт,  
Новая Зеландия  
Sauvignon Blanc Marlborough  
Brancott, New Zealand  
150 ml | 410.- 750 ml | 2050.-



Пино Гриджио  
Корвеццо,  
Венето, Италия  
Pinot Grigio Corvezzo,  
Veneto, Italy  
150 ml | 430.- 750 ml | 2150.-



Рислинг «Зоммерпале»  
Рейхсграф фон  
Кессельштатт  
полусухое, Мозель, Германия  
Riesling «Sommerpalais»  
Reichsgraf von Kesselstatt  
semi-dry, Mosel, Germany  
750 ml | 2500.-



Вердехо «КуКу»  
Барко дель Корнета,  
Кастилья и Леон, Испания  
Verdejo «CuCu» Barco del  
Corneta, Castilla y Leon, Spain  
750 ml | 2500.-

## МОЦНЫЕ HARD



Горули Мцване  
Шато Мухрани,  
Грузия  
Goruli Mtsvane Chateau  
Mukhrani, Georgia  
750 ml | 2150.-



Темпранильо Бланко  
Бодегас Нивариус,  
Риоха, Испания  
Tempranillo Blanco Bodegas  
Nivarius, Rioja, Spain  
750 ml | 2500.-

## РОЗОВОЕ ВИНО ROSE WINE

---

«Крусийон» Бодегас  
Арагонесас  
полусухое, Испания  
«Crucillon» Bodegas Aragonesas  
semi-dry, Spain  
150 ml | 320.- 750 ml | 1600.-

## КРАСНЫЕ ВИНА RED WINE

---

Пинта домашнего вина  
A pint of house wine  
560 ml | 550.-

## ЛЁГКИЕ LIGHT

Каберне Совиньон  
Камден Парк  
полусухое, Австралия  
Cabernet Sauvignon Camden Park  
semi-dry, Australia  
750 ml | 1300.-



Мальбек «Стейквайн»  
Пеньяфлор  
полусухое, Аргентина  
Malbec «Steakwine» Penaflo  
semi-dry, Argentina  
150 ml | 260.- 750 ml | 1300.-

### Карменер Фрай Леон

полусладкое, Чили

Carmenere Fray Leon semi-sweet, Chile

150 ml | 280.- 750 ml | 1400.-



### Зинфандель Фетцер,

Калифорния, США

Zinfandel Fezer, California, USA

750 ml | 1850.-



### Кьянти Конти Серристоры,

Тоскана, Италия

Chianti Conti Serristori, Tuscany, Italy

150 ml | 390.- 750 ml | 1950.-



### Цвайгельт-Мерло

Вайнгут Наштль, Австрия

Zweigelt-Merlot Weingut Nastl,

Kamptal, Austria

750 ml | 2200.-



### Шато Ла Коломбьер «Винум»

/негретт/, Юго-Запад, Франция

Chateau La Colombiere «Vinum» /negrett/,

South-West, France

750 ml | 2700.-



### Этна Россо Тенута ди Аглаеа

/нерелло маскалезе/, Сицилия, Италия

Etna Rosso Tenuta di Aglaea

/nerello mascalese/, Sicily, Italy

750 ml | 2850.-



### Домен Монжар-Мюньере

«Лё Либертэн» Пасс-Ту-Грэн

/гамэ, пино нуар/, Бургундия, Франция

Domaine Mongeard-Mugneret «Le Libertin»

Passe-tout-grains /gamay, pinot noir/,

Burgundy, France

750 ml | 2950.-

## ЯРКИЕ

BRIGHT

### Шираз Камден Парк

полусухое, Австралия

Shiraz Camden Park semi-dry, Australia

150 ml | 260.- 750 ml | 1300.-



### Сира «Ле Гран Нуар»

Жан д'Алибер, Лангедок, Франция

Syrah «Le Grand Noir» Jean d'Alibert,

Languedoc, France

750 ml | 1350.-



### Мальбек «Кума»

Мишель Торино,

Мендоса, Аргентина

Malbec «Cuma» Michel Torino,

Mendoza, Argentina

750 ml | 1800.-



### Бонарда Альтос

Лас Ормига,

Мендоса, Аргентина

Bonarda Altos Las Hormigas,

Mendoza, Argentina

750 ml | 1850.-



### Карменер «Секрето»

Вью Манент,

Центральная долина, Чили

Carmenere «Secreto» Viu Manent,

Central Valley, Chile

750 ml | 2300.-



### Терре ди Кьяра

«Мозаико» Сасси э Соле

/рефоско, мерло, каберне совиньон/,

Фриули, Италия

Terre Di Chiara «Mosaico» Sassi & Sole

/refosco, cabernet, merlot/, Friuli, Italy

750 ml | 2350.-



### Вальполичелла Классико

Супериоре Домини Венети,

Венето, Италия

Valpolicella Classico Superiore

Domini Veneti, Veneto, Italy

150 ml | 470.- 750 ml | 2350.-



### Кот-дю-Рон Домен

д'Андезон /сира 90%, гренаш/,

долина Роны, Франция

Cotes-du-Rhone Domaine

D'Andezon /syrah 90%, grenache/,

Rhone valley, France

750 ml | 2400.-



### Кармин де Моникор

/мерло 85%, каберне фран/,

Бордо, Франция

Carmine de Monicord /merlot 85%,

cabernet franc/, Bordeaux, France

750 ml | 2700.-



### Фаттория Ниттарди

#### «Ад Астра»

/санджовезе, каберне совиньон, мерло/, Тоскана, Италия  
Fattoria Nittardi «Ad Astra»  
/sangiovese, cabernet sauvignon, merlot/, Tuscany, Italy  
750 ml | 2900.-



### Лианти Капикера

/кариньяно/, Сардиния, Италия  
Lianti Capichera /carignano/,  
Sardinia, Italy  
750 ml | 3100.-

## МОЩНЫЕ HARD



### «Гоутс до Роум» Фэйрвью

/гренаш, мурведр, шираз, сенсо, кариньяно, шираз/, Паарл, Южная Африка  
«Goats do Roam» Fairview  
/GSM blend/, Paarl, South Africa  
150 ml | 350.- 750 ml | 1750.-



### Бodega Паниза

#### «Ла Феа» Резерва

/темпранильо/, Арагон, Испания  
Bodega Paniza «La Fea» Reserva,  
Aragon, Spain  
750 ml | 1800.-

100%  
RAW



### Кантина Паолини «Гурго»

/фраппато, сира/, Сицилия, Италия  
Cantina Paolini «Gurgo»  
/frappato, syrah/, Sicily, Italy  
750 ml | 2300.-

### Мукузани Виниверия,

Грузия  
Mukuzani Winiveria, Georgia  
750 ml | 2500.-



100%  
RAW

### Неро д'Авола Гулфи,

Сицилия, Италия  
Nero d'Avola Gulfi, Sicily, Italy  
750 ml | 2850.-



### Шато де Люссак,

Сент-Эмильон, Бордо, Франция  
Chateau de Lussac, Saint-Emilion,  
Bordeaux, France  
750 ml | 3900.-



### Амароне делла

#### Вальполичелла

Луциано Ардуини,  
Венето, Италия  
Amarone della Valpolicella  
Luciano Arduini, Veneto, Italy  
750 ml | 4700.-

100%  
RAW



### Шатонеф-дю-Пап

Домен Шант Сигаль,  
долина Роны, Франция  
Chateauneuf-du-Pape Domaine  
Chante Cigale, Rhone Valley, France  
750 ml | 5100.-



### Бароло Бровия,

Пьемонт, Италия  
Barolo Brovia, Piemonte, Italy  
750 ml | 6800.-

## ПОРТВЕЙН PORTO

---

### Грэм'с Файн Руби,

Португалия  
Graham's Fine Ruby, Portugal  
50 ml | 170.- 750 ml | 2550.-

### Грэм'с Тони 10 лет,

Португалия  
Graham's 10 Year Old Tawny, Portugal  
50 ml | 240.- 750 ml | 3600.-

## ХЕРЕС SHERRY

---

### Вальдеспино

Мансанилья Делисиоса,  
Испания  
Valdespino Manzanilla Deliciosa, Spain  
50 ml | 180.- 750 ml | 2700.-

### Вальдеспино

Крим Изабелла,  
Испания  
Valdespino Cream Isabella, Spain  
50 ml | 190.- 750 ml | 2850.-