

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 боровиков
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
ТОМАНАУК 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

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



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



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

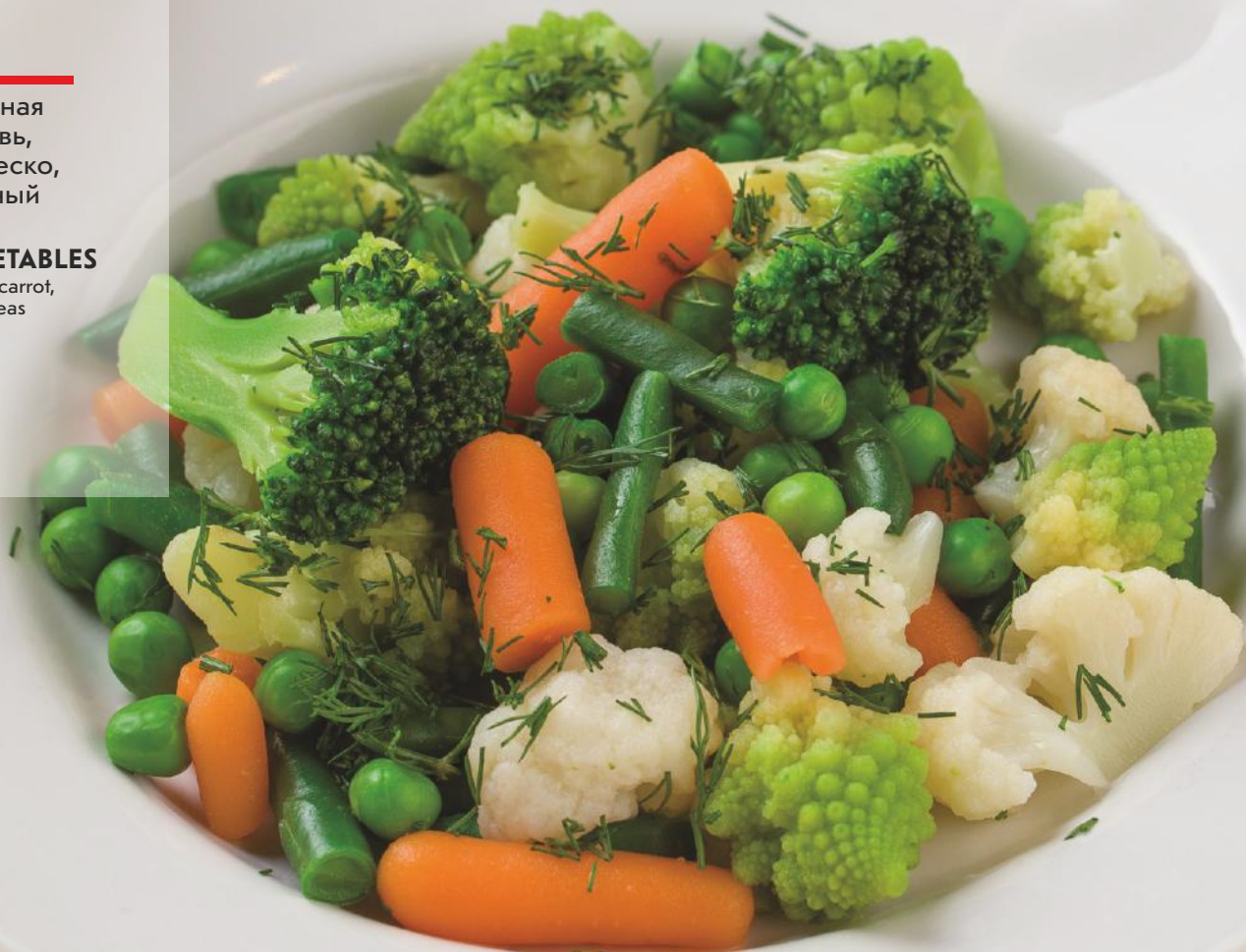
брокколи, цветная
капуста, морковь,
капуста романеско,
фасоль и зеленый
горошек

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 truffl e 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

ТОРТ С МЕДОМ
И СЛИВОЧНЫМ
КРЕМОМ

HONEY AND CREAM CAKE

120/80 г | 250.-



«НАПОЛЕОН»

с ванильным кремом
MILLE-FEUILLE
vanilla slice pastry



ХИТ

190 g | 270.-



ЛЕГЕНДАРНЫЙ ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»

с ягодами и нежнейшим
ванильным кремом
**LEGENDARY
PAVLOVA DESSERT**
with berries and extra
delicate vanilla cream



ХИТ

50/75 g | 310.-



«ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

Воздушное суфле
под шоколадом
BIRD MILK CAKE
Fluffy soufflé covered
with chocolate



135/20 g | 220.-



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

с соусом из манго
CARROT CAKE
with mango sauce



NEW

120 g | 280.-



ПАЛИТРА ЯГОДНЫХ И ФРУКТОВЫХ МУССОВ

SELECTION OF BERRY AND FRUIT MOUSSES



168/60 g | 250.-



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

с шариком мороженого
CHOCOLATE FONDANT
with a scoop of ice-cream



ХИТ

80/50 g | 290.-



КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

**CLASSIC NEW YORK
CHEESE CAKE**



170 g | 320.-





ОСОБЕННЫЙ РЕЦЕПТ НАШЕГО ШЕФ-ПОВАРА
Авторские, необычные блюда



ФИТНЕС
Нежирное блюдо, с белками, но без углеводов



100% URAL
Местные продукты, из Свердловской области



NEW
Новое блюдо



ЛУЧШАЯ РОССИЙСКАЯ МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА
Говядина от российских производителей



ХИТ ПРОДАЖ
Блюда с высоким рейтингом продаж в своей категории



ЛЕГЕНДАРНЫЙ РЕЦЕПТ 1973 ГОДА
Историческое наследие ресторана «Уральские пельмени»,
рецепт с 1973 года



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО
Содержит только растительные и молочные ингредиенты,
не содержит мясо и рыбу

КОФЕ | COFFEE

Эспрессо | Espresso
40 ml | 100.-

Американо | Americano
160 ml | 100.-

Капучино | Cappuccino
180 ml | 170.-

Латте | Latte
200 ml | 180.-

ДОБАВИТЬ К КОФЕ: ADDITIVES TO COFFEE:

корица | cinnamon
4 g | 20.-

шоколад | chocolate
10 g | 20.-

карамель | caramel
10 g | 20.-

ваниль | vanilla
15 g | 30.-

ЧАЙ | TEA

Английский завтрак | English breakfast
800 ml | 200.-

Эрл Грей | Earl Grey
800 ml | 200.-

Сенча | Sencha
800 ml | 200.-

Цветок Жасмина | Jasmine flower
800 ml | 200.-

Молочный Улун | Milk Oolong
800 ml | 200.-

ДОМАШНИЙ ЧАЙ HOME TEA

Облепиховый чай | Sea-Buckthorn tea
800 ml | 250.-

Чай с черной смородиной и мятой
Tea with black currants and mint
800 ml | 250.-

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

Ежевичный | Blackberry
300 ml | 150.-

Имбирный | Ginger
300 ml | 150.-

Малина-Розмарин | Raspberry-Rosemary
300 ml | 150.-

Цитрусовый | Citrus
300 ml | 150.-

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

Спайси Берри | Spicy Berry

100 ml | 250.-

Южный Остров | South Island

100 ml | 300.-

Жужуй | Jujuy

100 ml | 300.-

Маргарита | Margarita

100 ml | 370.-

Космополитен | Cosmopolitan

100 ml | 270.-

Негрони | Negroni

100 ml | 350.-

Сприц | Spritz

150 ml | 350.-

Мохито | Mojito

250 ml | 350.-

ПИВО | BEER

РАЗЛИВНОЕ | DRAFT

Хейнекен, Россия | Heineken, Russia

250 ml | 170.- 500 ml | 320.-

Шпатен Мюнхен, Германия

Spaten Munchen, Germany

300 ml | 270.- 500 ml | 420.-

Гиннесс темное, Ирландия

Guinness Draught, Ireland

250 ml | 220.- 500 ml | 440.-

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

BOTTLED BEER

Хейнекен, Россия | Heineken, Russia

330 ml | 210.-

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.-

Мартини Розато, Италия

Martini Rosato, 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.-

АБСЕНТ

ABSINTHE

Ксента, Италия

Xenta, Italy

50 ml | 360.- 700 ml | 5040.-

АБСОЛЮТ ВОДКА

ABSOLUT VODKA

Абсолют | Absolut

50 ml | 210.- 500 ml | 2100.-

ВОДКА

VODKA

Мамонт

Mamont

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

Белая Березка

Морозная Клюкva

White Birch Frosty Cranberry

50 ml | 180.- 500 ml | 1800.-

Белая Березка

White Birch

50 ml | 180.- 500 ml | 1800.-

РОМ, КУБА

RUM, CUBA

Гавана Клуб Аньехо 3 года

Havana Club Anejo 3 Anos

50 ml | 290.- 700 ml | 4060.-

Гавана Клуб Аньехо Резерв

Havana Club Anejo Reserva

50 ml | 370.- 700 ml | 5180.-

Гавана Клуб Аньехо 7 лет

Havana Club Anejo 7 Anos

50 ml | 400.- 700 ml | 5600.-

ГРАППА, ИТАЛИЯ

GRAPPA, ITALY

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

ТЕКИЛА, МЕКСИКА

TEQUILA, MEXICO

Ольмека Белая
Olmeca Blanco
50 ml | 290.- 700 ml | 4060.-

Ольмека Золотая
Olmeca Gold
50 ml | 320.- 700 ml | 4480.-

Ольмека Альтос Репосадо
Olmeca Altos Reposado
50 ml | 390.- 700 ml | 5460.-

ДЖИН | GIN

Бифитер, Англия
Beefeater, England
50 ml | 290.- 700 ml | 4060.-

CHIVAS REGAL

CHIVAS REGAL

Чивас Ригал 12 лет
Chivas Regal 12 y.o.
50 ml | 440.- 700 ml | 6160.-

ШОТЛАНДСКИЙ КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

SCOTCH BLENDED WHISKY

Баллантайн'с Файнест
Ballantine's Finest
50 ml | 280.- 700 ml | 3920.-

ШОТЛАНДСКИЙ СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Гленливет 12 лет
Glenlivet 12 y.o.
50 ml | 550.- 700 ml | 7700.-

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 | 290.- 700 ml | 4060.-

ВИСКИ США

USA WHISKEY

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

КОНЬЯК | COGNAC

Мартель VS | Martell VS
50 ml | 490.- 700 ml | 6860.-

Мартель VSOP | Martell VSOP
50 ml | 660.- 700 ml | 9240.-

Мартель XO | Martell XO
50 ml | 1500.- 700 ml | 21000.-

Хеннесси VS | Hennessy VS.
50 ml | 520.- 700 ml | 7280.-

КОНЬЯК ИЗ ГАММЫ АРАРАТ

COGNAC RANGE OF ARARAT

Арарат 5 лет | Ararat 5 y.o.
50 ml | 280.- 700 ml | 3920.-

Ахтамар 10 лет | Akhtamar 10 y.o.
50 ml | 380.- 700 ml | 5320.-

ЛИКЕРЫ | LIQUEUR

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

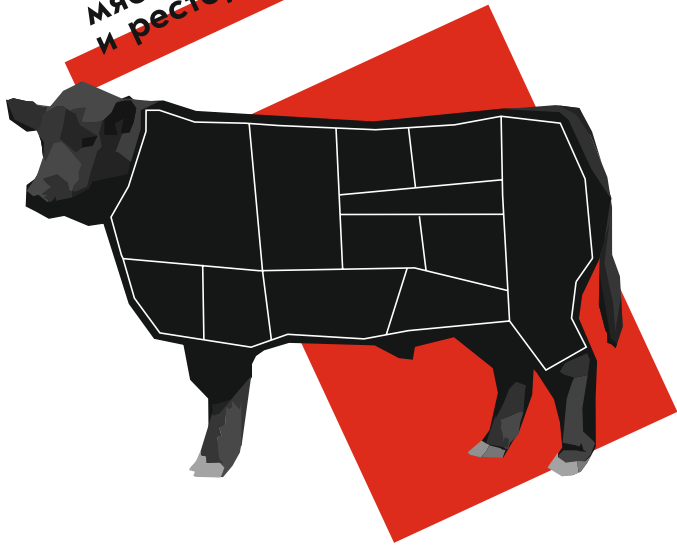
Калуа, Мексика
Kahlúa, Mexico
50 ml | 280.- 700 ml | 3920.-

Малибу, Великобритания
Malibu, UK
50 ml | 230.- 700 ml | 3220.-

Кэроланс Айриш Крем, Ирландия
Carolans Irish Cream, Ireland
50 ml | 290.- 700 ml | 4060.-

Самбука Барберо, Италия
Sambuka Barbero, Italy
50 ml | 280.- 700 ml | 3920.-

**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 | 470.- 750 ml | 2400.-

Мартини Асти,

Италия

Martini Asti, Italy

200 ml | 820.- 750 ml | 2750.-



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.-

Мумм Розе,

Шампань, Франция

Mumm Rose,

Champagne, France

750 ml | 5900.-

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,

Кампталь, 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 | 390.- 750 ml | 1950.-



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.-

МОЩНЫЕ 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.-

Пино Нуар Сауз Айленд

Эстейт Бранкотт,
Новая Зеландия
Pinot Noir South Island Brancott,
New Zealand
150 ml | 390.- 750 ml | 1950.-



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.-

Кампо Вьехо Темпранильо,

Риоха, Испания
Campo Viejo Tempranillo,
Rioja, Spain
150 ml | 340.- 750 ml | 1700.-



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/,
Rhône valley, France
750 ml | 2400.-

Кампо Вьехо Резерва,

Риоха, Испания
Campo Viejo Reserva, Rioja, Spain
750 ml | 2500.-



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.-

Кампо Вьехо Гран Резерва,

Риоха, Испания
Campo Viejo Gran Reserva,
Rioja, Spain

750 ml | 3500.-



Россо ди Монтальчино

Тенута ди Коллосорбо,

Тоскана, Италия
Rosso di Montalcino Tenuta
di Collosorbo, Tuscany, Italy

750 ml | 3600.-



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
Chateaneuf-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.-





Выбор гостей



Сомелье рекомендует
обязательно попробовать



Вина на каждый день



Био/органические вина



К альтернативным стейкам



К премиальным стейкам



К легким овощным
и рыбным закускам



К горячей рыбе