

**СТЕЙК
-ХАУС**
мясная лавка
и ресторан

СИМВОЛЫ В МЕНЮ



Местные продукты
Local food

NEW

Новое блюдо
New dishes



Выбор гостей
Guests' choice



Сомелье рекомендует
обязательно попробовать
Sommelier highly recommends to try



Вина на каждый день
Wine for every day



Био/органические вина
Bio/organic wines



К альтернативным стейкам
With alternative steaks



К премиальным стейкам
With premium steaks



К лёгким овощным
и рыбным закускам
With vegetable and fish appetizers

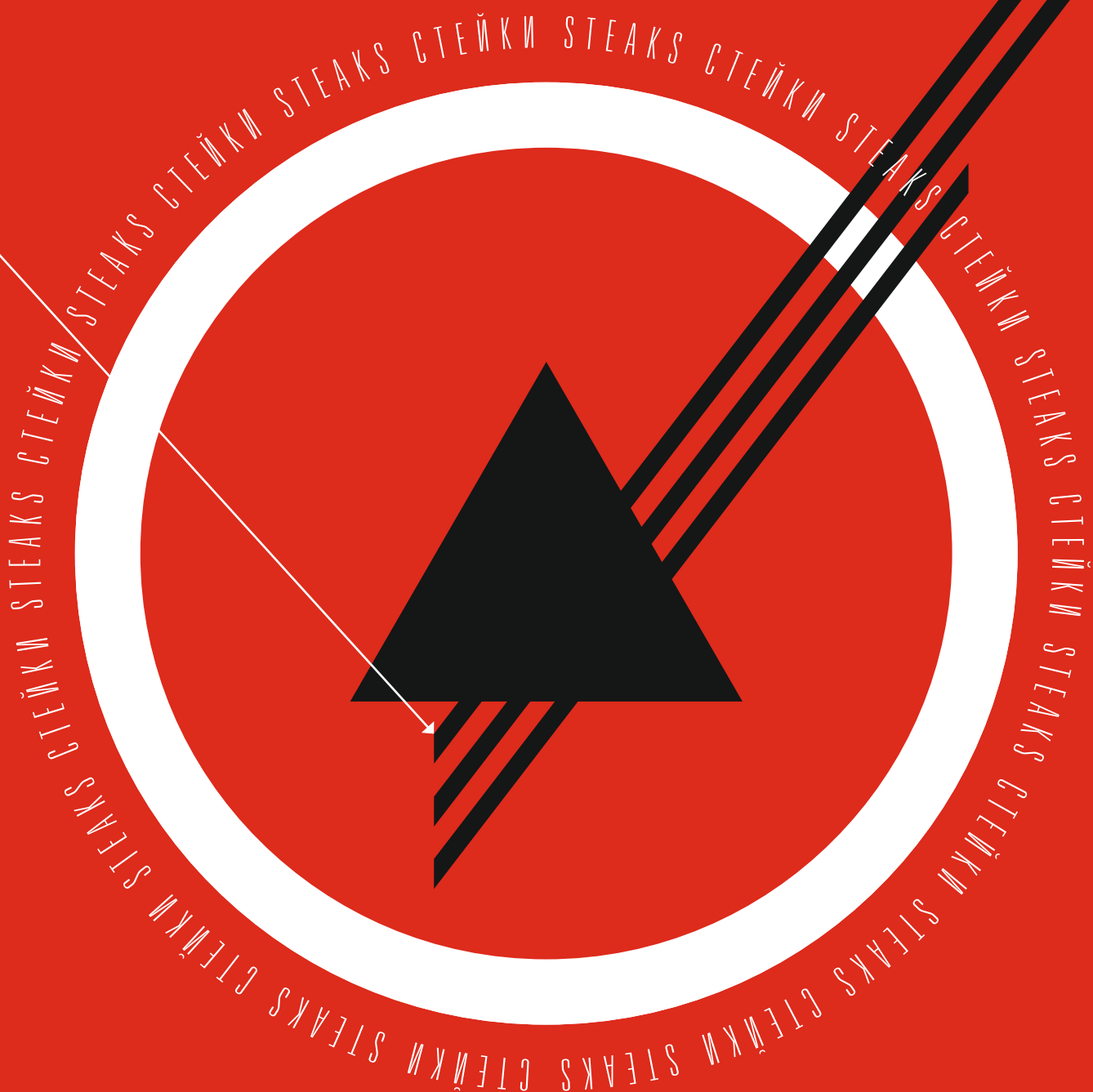


К горячей рыбе
With hot fish



МИХАИЛ АРАКЕЛОВ

**Я ГОТОВЛЮ ЕДУ, С КОТОРОЙ ВСЕ ПРОСТО: ОНА МОЖЕТ
СДЕЛАТЬ ЛЮДЕЙ СЧАСТЛИВЕЕ. ДЛЯ МЕНЯ ОЧЕНЬ
ВАЖНО САМОМУ ОБЩАТЬСЯ С ПОСТАВЩИКАМИ
МЯСА. БЛАГОДАРЯ ЭТОМУ УДАЕТСЯ ПОЛУЧИТЬ
ЛУЧШЕЕ КАЧЕСТВО, ЧЕСТНУЮ ЦЕНУ И СВЕЖИЕ ИДЕИ.
ПОЭТОМУ В МЕНЮ МНОГО НОВЫХ БЛЮД И, КОНЕЧНО,
СТЕЙКОВ - ИЗ МЯСА ПРОВЕРЕННЫХ МЯСНЫХ ФЕРМ.**



SOUSES

**СТЕЙК
-ХАУС**
мясная лавка
и ресторан

NEW

ДЕНВЕР

Особенно мягкий стейк
из центральной части лопаточного отруба.
Уникальный сладкий вкус лучше всего
подчеркнет прожарка medium

Denver

Especially tender steak cut from
the center of the under blade.

Unique sweet taste will be most distinct
with medium level of doneness

220

880.-

ВИНО

«Goats do Roam»
Fairview /GSM blend/
Paarl, South Africa

150ml. | 350.-

#СТЕЙХАУСЕКБ

БОЛЬШОЙ СТЕЙК-ХАУС

сочное филе тонкого края
и деликатный филе-миньон,
разделенные Т-образной
костью

Big Steak-House - juicy striploin
and tender filet-mignon,
divided by «T-shaped» bone

600140

2860.-

СОУС

«АРОМАТНЫЙ ПЕРЕЦ»

с луком-шалотом,
коньяком и крепким
мясным бульоном

AROMATIC PEPPER

and strong meat broth

40gr. | 70.-

ГАРНИР

ОВОЩИ С ГРИЛЯ

SIDE DISH

Grilled vegetables

220gr. | 220.-

ВИНО

Cotes-du-Rhone
Domaine D'Andezon,
France

750ml. | 2400.-

ПИКАНЬЯ

Южноамериканская легенда!

Стейк из тазобедренной части,
особенно сочный
и умеренно жирный

Picanha

South American legend!

Steak cut from the back of the animal,
especially succulent

and moderately marbled

220/40

790.-

СОУС

АРГЕНТИНСКИЙ
с чили, чесноком
и пряным уксусом

ARGENTINIAN sauce

with chilli, garlic

and spicy vinegar

40gr. | 70.-

Вес стейка указан в сыром виде.
Итоговый вес стейка
будет зависеть
от выбранной вами
степени прожарки

Мы рекомендуем прожарку medium,
так ваш стейк
будет сочнее и больше

ШАТОБРИАН

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

Chataebriand steak - steak with the highest
degree of marbling from the best
cut from tenderloin fillet

220135

2380.-

СОУС

**«АРОМАТНЫЙ
ПЕРЕЦ»**

с луком-шалотом,
коньяком и крепким
мясным бульоном

AROMATIC PEPPER

sauce with shallot, cognac

and strong meat broth

40gr. | 70.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

ПРАЙМ

Наиболее сочный
деликатесный стейк высшей
степени мраморности из филе
толстого края

Prime - Ribeye steak - the juiciest most
delicious steak, with the highest degree
of marbling

260140

2050.-

СОУС

ПОРТО

на выпаренном
красном вине
с вишневым соком
PORT sauce on steamed red
wine and cherry juice

40gr. | 70.-

ГАРНИР

ТОЛЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ

SIDE DISH

Grounded potatoes
with truffle aroma

200gr. | 120.-

ВИНО

Malbec «Steakwine»
semi-dry, Argentina

150ml. | 260.-

СТЕЙКИ
STEAKS

АМБАССАДОР

Наиболее деликатесный
стейк высшей степени
мраморности из филе
тонкого края

Ambassador steak (Striploin New York)

The most tender, delicious steak, with the
highest degree of marbling

260140

1490.-

СОУС

ТЕПЛЫЙ СОУС ИЗ БОРОВИКОВ

СО СЛИВКАМИ
И ЛУКОМ

WARM CHER MUSHROOMS
sauce with cream and onion

40gr. | 70.-

Вес стейка указан в сыром виде.
Итоговый вес стейка
будет зависеть
от выбранной вами
степени прожарки

Мы рекомендуем прожарку medium,
так ваш стейк
будет сочнее и больше

ФИЛЕ-МИНЬОН

Нежный стейк средней
мраморности из центральной
части вырезки. Деликатность
вкуса лучше всего
раскрывается при прожарке
medium rare

Filet mignon - dainty

tenderloin grass-fed steak

170160

910.-

ГАРНИР

ШПИНАТ В СОУСЕ ИЗ СЛИВОК И БЕЛОГО ВИНА

SIDE DISH

Spinach in cream
and white wine sauce

150gr. | 160.-

ВИНО

«Crucillon» Bodegas
semi-dry, Spain

150ml. | 320.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

МАЧЕТЕ

Стейк с запоминающимся особым вкусом. Благодаря нежным волокнам с тонкими жировыми прослойками он остается сочным даже при прожарке medium well!

Machete, Skirt steak - this steak has a memorable, particular taste. Thanks to tender fibres with thin fat streaks, it remains juicy even if prepared medium well

220130

1150.-

СОУС

АРГЕНТИНСКИЙ
с чили, чесноком
и пряным уксусом

ARGENTINIAN sauce
with chilli, garlic
and spicy vinegar

40gr. | 70.-

ГАРНИР

**КУКУРУЗА
НА ГРИЛЕ**

SIDE DISH

Grilled corn

200gr. | 180.-

Вес стейка указан в сыром виде.
Итоговый вес стейка
будет зависеть
от выбранной вами
степени прожарки

Мы рекомендуем прожарку medium,
так ваш стейк
будет сочнее и больше

СТЕЙКИ
STEAKS

УТЮЖОК

Стейк из лопатки мраморного
бычка с деликатной текстурой
и выраженным мясным вкусом

Flat iron steak - tender-textured
marbled beef blade steak with
a pronounced meat taste

220140

990.-

СОУС

ТЕПЛЫЙ СОУС ИЗ БОРОВИКОВ

СО СЛИВКАМИ
И ЛУКОМ
WARM CREAM
MUSHROOMS SAUCE
with cream and onion

40gr. | 70.-

ГАРНИР

ОБЖАРЕННЫЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ И ЧЕСНОКОМ

SIDE DISH
Stir-fried new
potatoes with
rosemary and garlic

160gr. | 120.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

СТЕЙК-ФИЛЕ

Вырезка из нижней части
костреца. Волокнистый
и наполненный богатым
мясным вкусом и ароматом.

Steak -fillet (Top sirloin) Classic
steak with juicy fibres and distinctive
meat flavour

220125

850.-

СОУС

СЛИВОЧНО-ПЕРЕЧНЫЙ

на мясном бульоне,
сливках и коньяке
CREAM AND PEPPERY
sauce on meat broth,
cream and cognac

40gr. | 90.-

ГАРНИР

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

SIDE DISH

Fried potatoes
with mushrooms

200gr. | 120.-

Вес стейка указан в сыром виде.
Итоговый вес стейка
будет зависеть
от выбранной вами
степени прожарки

Мы рекомендуем прожарку medium,
так ваш стейк
будет сочнее и больше

СТЕЙКИ
STEAKS

СОУСЫ К СТЕЙКАМ

SAUCES SERVED WITH STEAKS

“АРОМАТНЫЙ ПЕРЕЦ”

с луком-шалотом, коньяком
и крепким мясным бульоном

Aromatic pepper with shallot, cognac and strong meat broth

40gr. | 70.-

СЛИВОЧНО-ПЕРЕЧНЫЙ

на мясном бульоне, сливках и коньяке

Cream and peppery - on meat broth, cream and cognac

40gr. | 90.-

ФИРМЕННЫЙ “БАРБЕКЮ”

с изюмом и черносливом

Branded barbecue with dried raisins and dried prunes

40gr. | 70.-

ПОРТО

на выпаренном красном
вине с вишневым соком

Port sauce on steamed red wine and cherry juice

40gr. | 70.-

ТЕПЛЫЙ СОУС ИЗ БОРОВИКОВ

со сливками и луком

Warm sauce with cep mushrooms, cream and onion

40gr. | 70.-

АРГЕНТИНСКИЙ

с чили, чесноком и пряным уксусом

Argentinian sauce with chilli, garlic and spicy vinegar

40gr. | 70.-

ТОМАТНАЯ САЛЬСА

Tomato salsa

40gr. | 70.-

ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ

терпкий соус с молотым перцем

“BLACK PEPPER” tart sauce with ground pepper

40gr. | 70.-

«ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА КЛАССИКО», ВЫРАЗИТЕЛЬНОЕ СУХОЕ, ИТАЛИЯ

Valpolicella Classico Superiore

Domini Veneti,
Veneto, Italy

0,15 | 0,75ml.

470 | 2350.-

«КЪЯНТИ КОНТИ», ЯРКИЙ САНДЖОВЕЗЕ, ИТАЛИЯ

Chianti Conti Serristori,

Tuscany, Italy

0,15 | 0,75ml.

390 | 1950.-

«СТРАНСТВУЮЩАЯ КОЗОЧКА» ИЗ ЮАР, МЯГКОЕ, С ФРУКТОВЫМИ НОТАМИ

«Goats do Roam» Fairview |

GSM blend |, Paarl,

South Africa

0,15 | 0,75ml.

350 | 1750.-

МАЛЬБЕК «СТЕЙКВАЙН», НАСЫЩЕННОЕ ПОЛУСУХОЕ, АРГЕНТИНА

Malbec “Steakwine”

Penaflor semi-dry, Argentina

0,15 | 0,75ml.

260 | 1300.-

«КАМДЕН ПАРК», ПРЯНЫЙ ШИРАЗ, ПОЛУСУХОЕ, АВСТРАЛИЯ

Shiraz Camden Park semi-dry,

Australia

0,15 | 0,75ml.

260 | 1300.-

МОЩНОЕ «КОТ-ДЮ-РОН», ФРАНЦИЯ

Cotes-du-Rhone Domaine D'Andezon,

Rhone valley, France

0,75ml.

2400.-

«СЕКРЕТО» ВЫРАЗИТЕЛЬНЫЙ КАРМЕНЕР, ЧИЛИ

Carmenere “Secreto” Viu Manent,

Central Valley, Chile

0,75ml.

2300.-

ЗИНФАНДЕЛЬ, ЛЕГКИЙ И СВЕЖИЙ, США

Zinfandel Fezer, California, USA

0,75ml.

1850.-

НАСЫЩЕННОЕ «ЛЕ ГРАН НУАР», ПОЛУСУХОЕ, ФРАНЦИЯ

Syrah “Le Grand Noir”

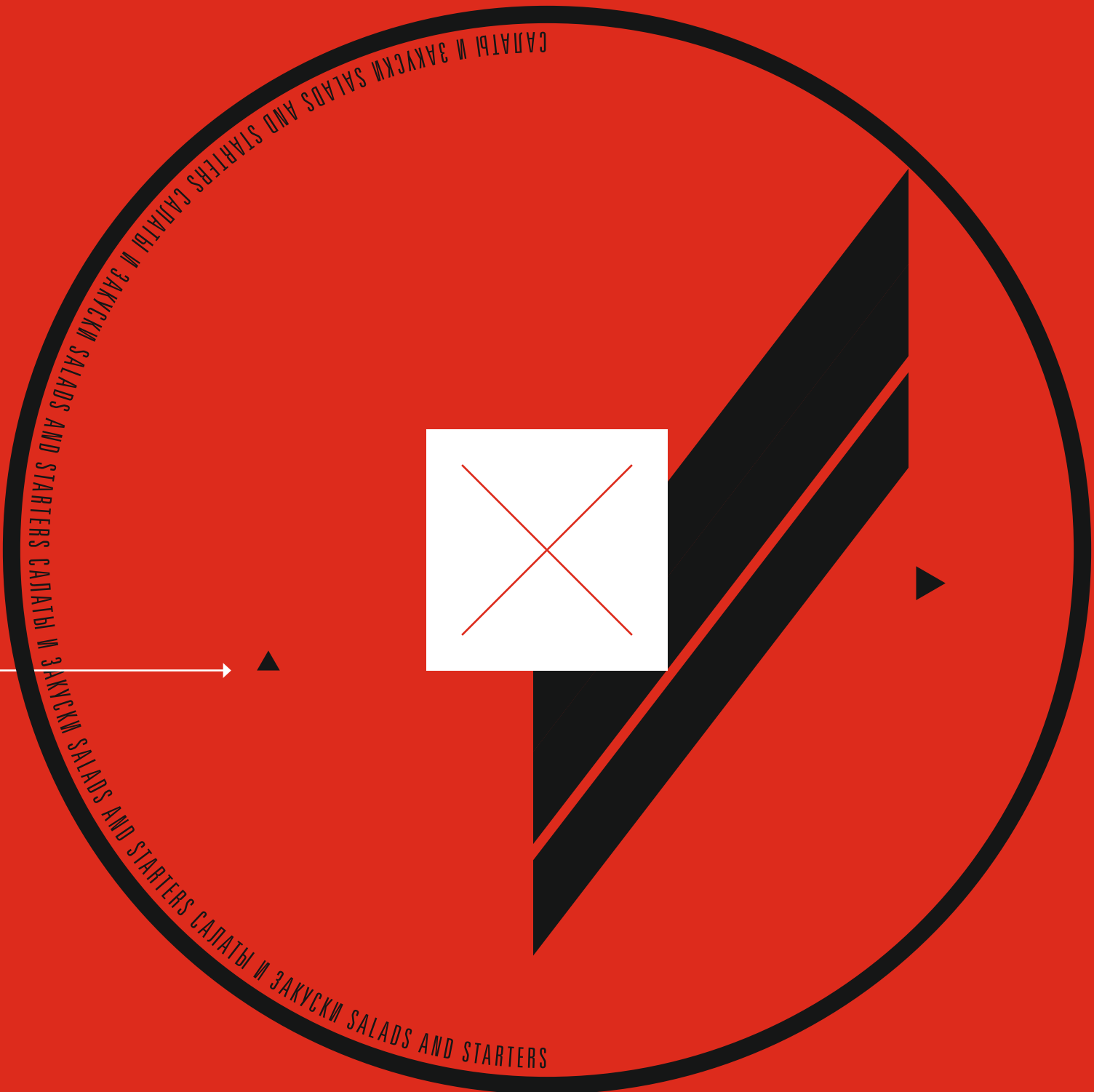
Jean d’Alibert,

Languedoc, France

0,75ml.

1350.-

КРАСНЫЕ ВИНА
RED WINES



КАМЧАТСКИЙ КРАБ С АВОКАДО,

томатами конкассе
и кресс-салатом

Red King crab and avocado

with concasse tomatoes and cress

210

750.-

ВИНО

Flor de Crasto,
Portugal

150ml. | 310.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ “СТЕЙК-ХАУС”

с говядиной, огурцами
и миксом зеленых салатов
в тайском стиле
Steak-house specialty salad
with beef, cucumbers, and salads
green mix in Thai style

180

590.-

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

САЛАТЫ
SALADS

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ

кольраби
и вялеными
томатами
Smoked duck breast,
kohlrabi and sun-dried
tomatoes salad

185

470.-



ВИНО

Pinot Grigio
Corvezzo,
Italy
150ml. | 430.-

СВЕЖАЯ БУРРАТА

со спелыми томатами
и луковым песто
Fresh burrata with ripe
tomatoes and onion pesto

280

550.-



#СТЕЙКХАУСЕКБ

САЛАТ С АВОКАДО, КРЕВЕТКАМИ,

свежим огурцом

и вялеными

томатами

Avocado, shrimps,

fresh cucumbers

and sun dried

tomato salad

290

550.-

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

САЛАТ С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ,

листьями сезонного салата

и медово-горчичной

заправкой

Veal tongue and seasonal

green leaves salad with

honey and mustard dressing

185

470.-

ВИНО

Shiraz Camden Park
semi-dry, Australia

150ml. | 260.-

САЛАТЫ
SALADS

САЛАТ ИЗ СЕЗОННЫХ ТОМАТОВ

и свежей зелени с заправкой
на выбор (сметана, сладкий
наршараб, оливковое масло)

Seasonal tomatoes salad

with fresh greens and a dressing
of your choice (sour cream, sweet
Narsarab, and olive oil)

230

310.-



СТЕЙК
-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

ЦЕЗАРЬ

с куриной
грудкой су-вид

Caesar salad with sous vide
chicken breast

265

390.-



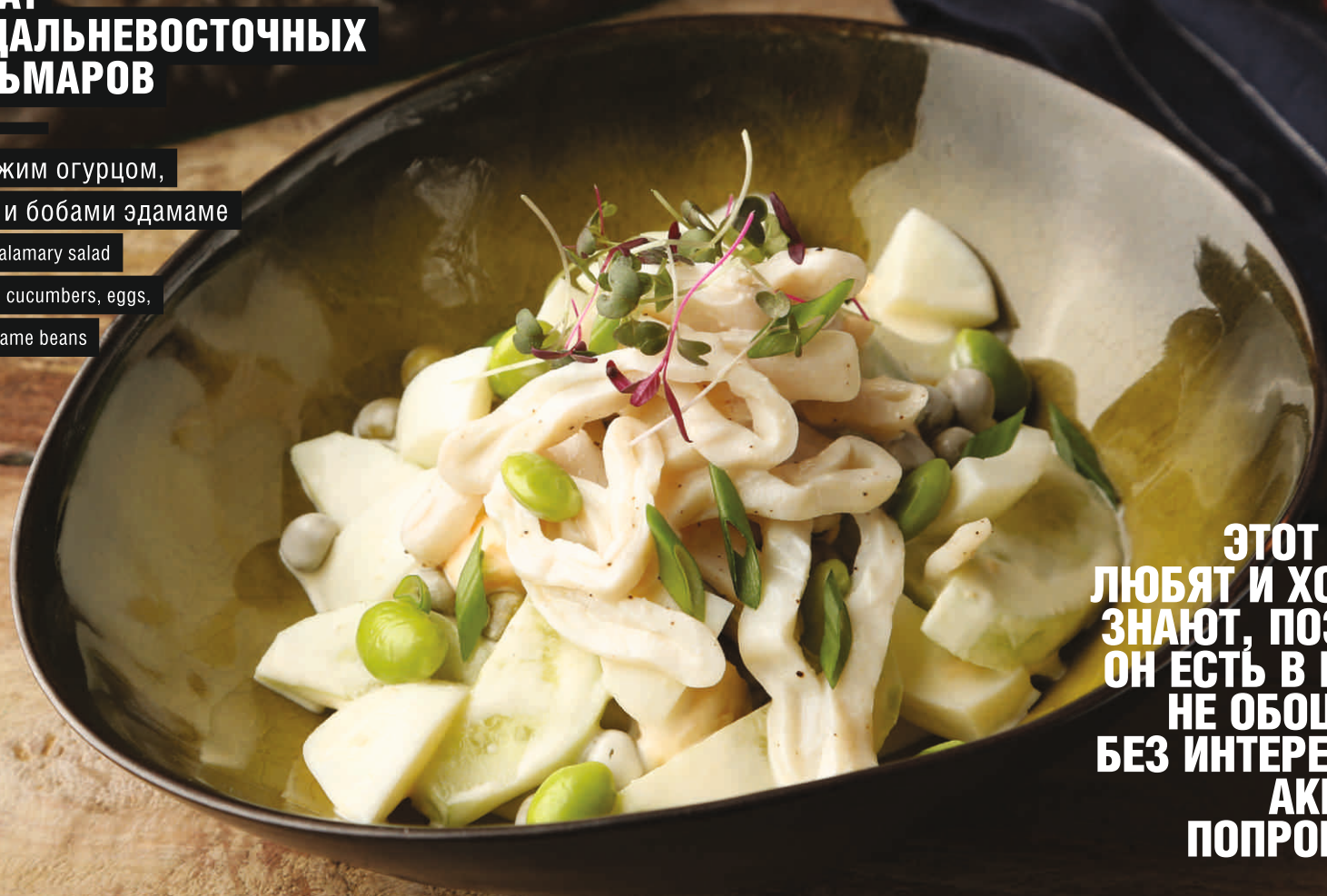
#СТЕЙКХАУСЕКБ

САЛАТ ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ КАЛЬМАРОВ

со свежим огурцом,
яйцом и бобами эдамаме
Far east calamary salad
with fresh cucumbers, eggs,
and edamame beans

230

310.-



СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

ЭТОТ САЛАТ
ЛЮБЯТ И ХОРОШО
ЗНАЮТ, ПОЭТОМУ
ОН ЕСТЬ В МЕНЮ.
НЕ ОБОШЛОСЬ
БЕЗ ИНТЕРЕСНОГО
АКЦЕНТА.
ПОПРОБУЙТЕ!

КЛАССИЧЕСКИЙ ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

со свежим сыром «Фета»
Classic Greek salad

240

350.-



САЛАТЫ
SALADS

САЛАТ С КОРНЕПЛОДАМИ,

сливочным

сыром рикотта

и тыквенным маслом

Roots and ricotta cream

cheese salad with pumpkinseed oil

160

310.-



#СТЕЙКХАУСЕКБ

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с трюфельной
«Филадельфией»
и каперсами, с тостами
из свежей чиабатты
Beef, truffle Philadelphia,
and capers tartare with
fresh ciabatta toasts

185 I 50

550.-

ВИНО

Valpolicella Classico
Superiore Domini
Veneti, Italy
150ml. | 470.-

КАРПАЧО ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

с листьями салата
и пармезаном
Marbled beef carpaccio
with green salad and parmesan

140

490.-

ЗАКУСКИ
STARTERS

СОЧНЫЙ РОСТБИФ

из говяжьей вырезки
с маринованным луком
и зеленым перцем

Juicy beef roast
with pickled onion
and green pepper

180

530.-

ВИНО

Goats do Roam,
South Africa
150ml. | 350.-



#СТЕЙКХАУСЕКБ

КРУДО ИЗ СИБАСА

с оливками Таджаске,
луком-шалотом

и оливковым маслом

SEA BASS CRUDO

with Taggiasca olives,

shallot and olive oil

250

950.-

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

ДАЖЕ В МЯСНОМ
РЕСТОРАНЕ
ДОЛЖНА БЫТЬ
ХОРОШАЯ РЫБА.
СОБРАЛ РЕЦЕПТЫ,
В КОТОРЫХ УВЕРЕН.
НАДЕЮСЬ, ВАМ
ПОНРАВИТСЯ!

STEAKHOUSE-EKB.RU

ЗАКУСКИ
STARTERS

МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ

с крем-сыром
и оливковым маслом
LIGHT-SALTED MURMANSK SALMON
with cream cheese and olive oil

120140

450.-



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

с перепелиным яйцом
и пюре из сладкого горошка
с душистыми травами
Salmon tartare with quail
egg and sugar snap peas
puree with aromatic herbs

180

490.-



#СТЕЙКХАУСЕКБ

NEW

СЫРНАЯ ДОСКА

100%
URAL

Сливочный таледжио,
пепе верде с зеленым перцем,
камамберти и «Монблан»
с белой плесенью

Cheeseboard:

creamy Taleggio, Pepe Verde
with green pepper, Camemberti,
and Mont Blanc white mold cheese

225/30/35

1160.-

ВИНО

Pfefferer Colterenzio
semi-dry, Italy
750ml. | 2600.-

ЭТИ СЫРЫ ДЛЯ
НАС ГОТОВИТ
НЕБОЛЬШАЯ
СЫРОВАРНЯ, А
Я РЕКОМЕНДУЮ
ЗАКАЗАТЬ К
ЛЮБОМУ ИЗ
НИХ ВИНО. 100%
УРАЛЬСКАЯ ВЕРСИЯ
КЛАССИЧЕСКИХ
ВКУСОВ.

STEAKHOUSE-EKB.RU

ЗАКУСКИ
STARTERS

NEW

СЫРОВЯЛЕННЫЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ И КОЛБАСЫ

Утиная грудка домашнего копчения,
пряная вяленая коппа, хамон,
классическая пикантная чоризо

Raw-cured deli meat and sausages:
homemade smoked duck breast,
herby air-cured coppa, jamon,
classic spicy chorizo

145

590.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ

с брусничным
конфитюром
и тимьяном
Home-made paste
with rock cranberry
confiture and thyme

155

180.-



СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

(булочка солодовая, булочка
мультизлаковая, булочка
пшеничная, булочка с томатом
и базиликом, чиабатта)

Bread basket (malt bun, multigrain
bun, wheat bun, tomato and basil bun,
and ciabatta)

300

90.-



ПРОСТО ХОРОШЕЕ
ПИНО ГРИДЖИО ИЗ ВЕНЕТО,
ИТАЛИЯ

Pinot Grigio Ctorvezzo,
Veneto, Italy

0,15l0,75ml.
430l2150.-

ИНТЕНСИВНЫЙ
СОВИНЬОН БЛАН
ИЗ НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ

Sauvignon Blanc Marlborough
Brancott, New Zealand

0,15l0,75ml.
410l2050.-

РОЗОВОЕ «КРУСИЙОН».
ЛЕГКИЙ ПОЛУСУХОЙ
ГРЕНАШ, ИСПАНИЯ

«Crucillon» Bodegas Aragonesas
semi-dry, Spain

0,15l0,75ml.
320l1600.-

ОСВЕЖАЮЩЕЕ
«ФЛОР ДЕ КРАШТУ»
ИЗ ПОРТУГАЛИИ

Flor de Crasto Quinta do Crasto,
Portugal

0,15l0,75ml.
310l1550.-

ЯРКИЙ И СВЕЖИЙ
«СТЕЙКВАЙН» ТОРРОНТЕС,
ПОЛУСУХОЕ, АРГЕНТИНА

Torontes «Steakwine» Penaflor
semi-dry, Argentina

0,15l0,75ml.
260l1300.-

«ЗОММЕРПАЛЕ»
ПОЛУСУХОЙ РИСЛИНГ, РЕЙХСГРАФ
ФОН КЕССЕЛЬШТАТТ, ГЕРМАНИЯ

Riesling «Sommerpalais»
Reichsgraf von Kesselstatt
semi-dry, Mosel, Germany

0,75ml.
2500.-

МУСКАТНОЕ ИТАЛЬЯНСКОЕ
«ПФЕФФЕРЕР»
ПОЛУСУХОЕ, ИТАЛИЯ

«Pfefferer» Colterenzio
semi-dry, Trentino-Alto Adige, Italy

0,75ml.
2600.-

«ЛЮБЛЮ ТЕБЯ, НО ХОЧУ ПИТЬ!»
ОСВЕЖАЮЩЕЕ МЮСКАДЕ
ИЗ ФРАНЦИИ

Muscadet Sevre Et Maine Sur Lie
«Je t'aime mais j'ai soif»
Vincent Caille, Loire Valley, France

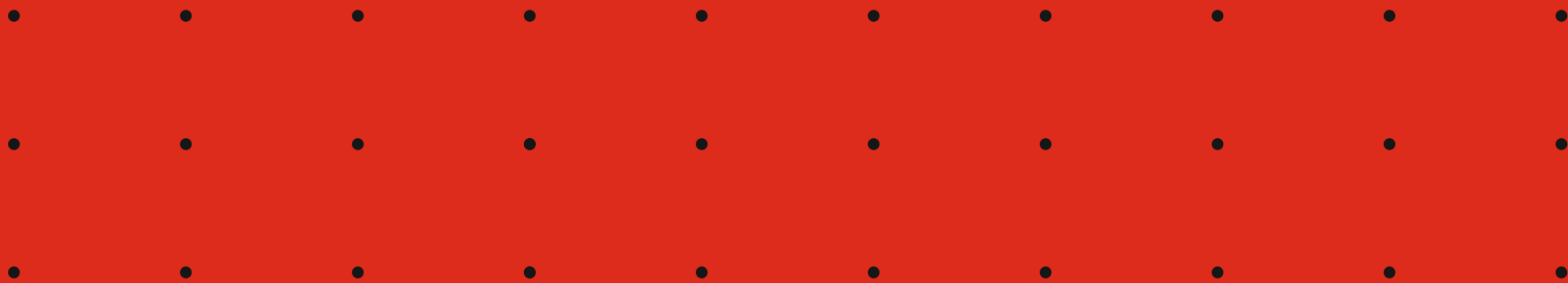
0,75ml.
2450.-

ПОЛУСЛАДКИЙ ГЕВЮРЦТРАМИНЕР
ИЗ КАЛИФОРНИИ, США

Gewurztraminer Fezer
semi-sweet, California, USA

0,75ml.
1800.-

БЕЛЫЕ ВИНА
WHITE WINE



СУПЫ
МЯСО

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

ФИРМЕННЫЙ НАВАРИСТЫЙ БОРЩ

с копченостями и телятиной.

Подаем с копченым салом
и хрустящей чиабаттой

Our branded rich Borsch with smoked
foods and veal. Borsch served with
smoked salo and crispy chiabatta

350150120

300.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

с копченым молоком

и поп-корном

из дикого риса

Squash soup with smoked

milk and popped wild rice

270

270.-



СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

НАВАРИСТАЯ УХА

с северным

лососем и палтусом

Thick Northern salmon

and halibut soup

350

290.-



СУПЫ
soups

ЛОПАТКА ЯГНЕНКА,

запеченная с сельдереем
и душистыми травами

Lamb blade baked with
celery and aromatic herbs

700

1400.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ



ЧЕРНАЯ ГОВЯДИНА

с пюре из лесных грибов,
густым мясным соусом
и вялеными томатами

Black beef and mashed forest
mushrooms with thick meat sauce
and sun-dried tomatoes

1751205

690.-

Я ЛЮБЛЮ ПРОСТЫЕ
БЛЮДА. МЯСО,
МЕСТНЫЕ ОВОЩИ
И ГРИБЫ, КОТОРЫЕ
ВКУСНО ЕСТЬ ДАЖЕ
ЗИМОЙ — ВОТ ЭТО
И СТАЛО ОСНОВОЙ
ДЛЯ НОВЫХ БЛЮД.

РУБЛЕННЫЙ СТЕЙК

из мраморной говядины
с луком на гриле

Chopped marbled beef
steak grilled with onion

250112

550.-

STEAKHOUSE-EKB.RU

МЯСО
MEAT

NEW

ГОВЯЖЬИ РЕБРА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

В соусе из вишни
и красного портвейна

French beef ribs
with cherry
and port wine sauce

390

650.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ



СВИНЫЕ РЕБРА,

запеченные в соусе

«Барбекю» со сладким луком

Pork ribs baked in

Barbecue sauce with sweet onion

460

590.-

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

СВИНЫЕ РЕБРА ПО-ТЕХАСКИ

NEW

с картошкой фри,

вишневым кетчупом

и маринованным луком

Tex-mex pork ribs

with French fries,

cherry ketchup and pickled onions

430/80/30

650.-

МЯСО
MEAT

STEAKHOUSE-EKB.RU

ТОМЛЕНАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ЩЕКА

с карамелизированной
морковью, кольраби
и соусом «Порто»

Stewed veal cheek,
caramelized carrot,
kohlrabi, and Port sauce

1501100

550.-



ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК

в перечном соусе
с воздушным
картофельным пюре
Veal tongue in peppery
sauce and fluffy mashed potatoes

1501150

450.-



#СТЕЙКХАУСЕКБ

РОСТОВСКАЯ УТИНАЯ НОЖКА

с хрустящей корочкой,
картофелем и грибам

Rostov confit of duck

leg with crispy crust potatoes
and mushrooms

1801200

490.-

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА,

маринованный в грузинских
специях, обжаренный
до хруста на гриле

Chicken tapaka marinated
in Georgian spices, stir fried
until crispy on grill

320170140

550.-

МЯСО
MEAT

БЕФСТРОГАНОВ

с грибами
и картофельным пюре

Beef Stroganoff
with mushrooms and
potato purée

1901150

470.-

ЗАПЕЧЕННАЯ МОЗГОВАЯ КОСТЬ

с выдержанным особым
способом чесноком

Baked marrowbone
with garlic aged
in a special way

700170

420.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

ЕКАТЕРИНБУРГЕР

с сочной котлетой, салатом,
картофелем фри
и соусом BBQ

Ekaterinburger

with juicy cutlet, salad,
fries, and BBQ sauce

3201401120

450.-

СТЕЙК
-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

СЭНДВИЧ С ПАСТРАМИ

по рецепту нашего
шефа на солодовом
хлебе, с медово-горчичной
заправкой и луком фри

Pastrami sandwich, following
our chief's recipe, cooked on malt
bread with honey and mustard
dressing and crispy fried onion rings

280

390.-

МЯСО
MEAT

НАСТОЯЩИЕ УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

по историческому
рецепту - из трёх
видов мяса в бульоне

Authentic Ural Pelmeni

with three types of meat

fillings cooked with the historic

recipe in broth

220140

270.-



ОСОБЕННО РЕКОМЕНДУЕМ ЗАКАЗАТЬ К ПЕЛЬМЕНЯМ

HIGHLY RECOMMEND TO ORDER WITH PELMENI

САМОДЕЛЬНАЯ ХРЕНОВИНА ИЗ ГРУНТОВЫХ ПОМИДОРОВ

Home-made Khrenovina with ground tomatoes

40gr. | 40.-

РУССКАЯ ГОРЧИЦА

Russian Mustard

40gr. | 40.-

СМЕТАНА

Sour Cream

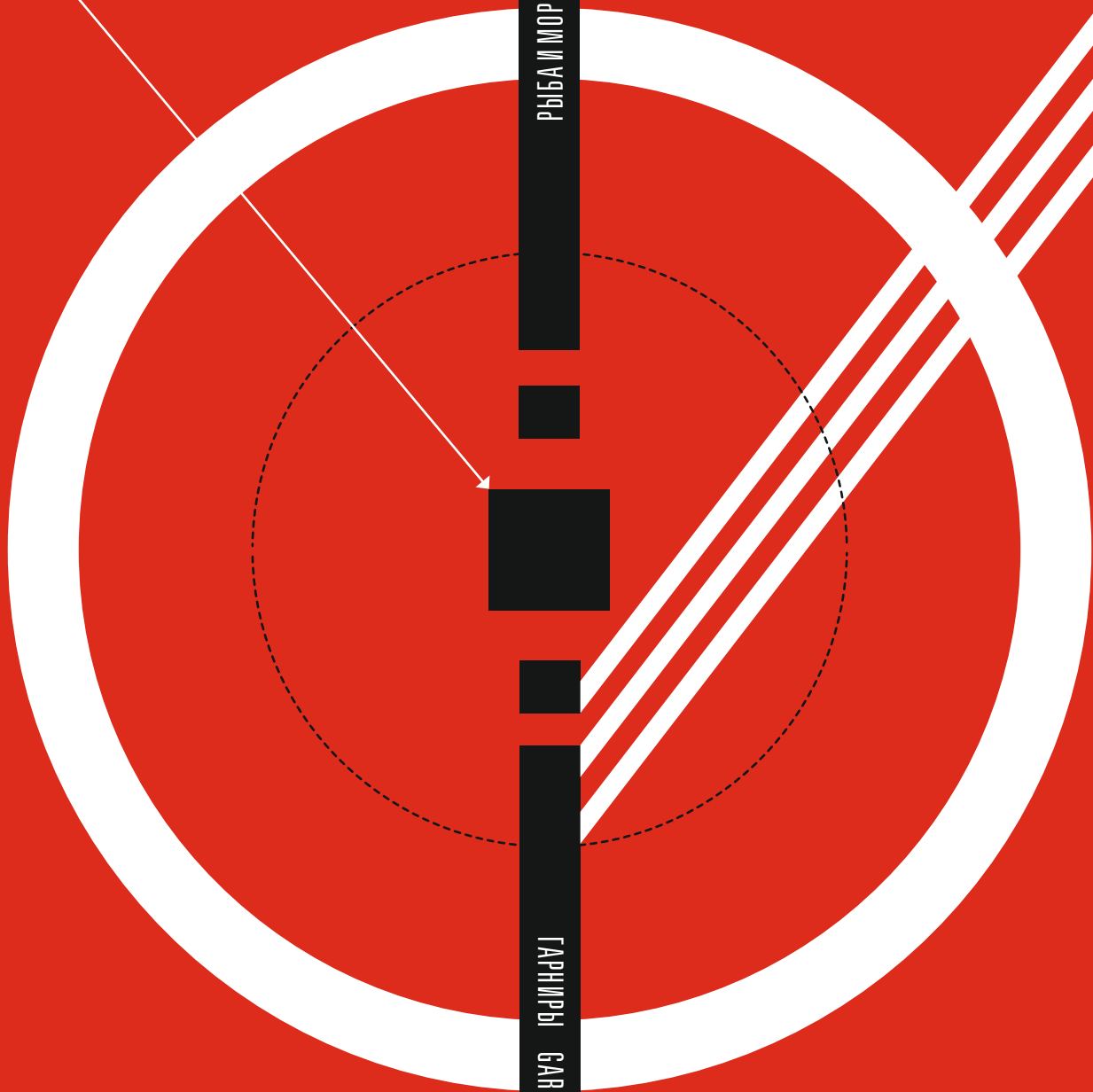
40gr. | 40.-

МАКАЛО ИЗ БУЛЬОНА С УКСУСОМ, ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ И ГОРЧИЦЕЙ

Broth with vinegar, black pepper and mustard dip

50gr. | 40.-

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ FISH AND SEAFOOD

ГАРНИРЫ GARNISHES



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

с ароматным маслом
и соусом «Ранч»

Grilled tiger prawns with
aromatic oil and ranch dressing

150140

850.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

ФИЛЕ СИБАСА,

приготовленное

в белом вине

с томатами

Seabass fillet cooked

in white wine with tomatoes

350

790.-

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

СИБАС НА ГРИЛЕ

с тонкой корочкой
и свежим лимоном

Grilled seabass

with thin crust

and fresh lemon

250I125

810.-

STEAKHOUSE-EKB.RU

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
FISH & SEAFOOD

ЖАРЕНый ПАЛТУС

с бобами и соусом «Биск»

Roasted halibut with beans

and Biscue sauce

250

680.-

РЫБУ И МОРЕПРОДУКТЫ
Я ГОТОВЛЮ С БОЛЬШИМ
ЭНТУЗИАЗМОМ. ВО-
ПЕРВЫХ, ХОРОШУЮ
РЫБУ ГОТОВИТЬ
ПРИЯТНО, ВО-ВТОРЫХ
- С РЫБОЙ ИЛИ
МОРЕПРОДУКТАМИ
ВСЕГДА УМЕСТНЫ
СМЕЛЫЕ СОЧЕТАНИЯ
- НАПРИМЕР, БОБЫ
ЭДАМАМЕ ИЛИ ОСТРОЕ
ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ.

#СТЕЙКХАУСЕКБ

ЛОСОСЬ С БРОККОЛИ,

морковным пюре

с имбирем

и трюфельным соусом

Salmon, broccoli, and mashed

carrot with ginger and truffle sauce

1501150

680.-

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
FISH & SEAFOOD

ОСЬМИНОГ И МИНИ-КАЛЬМАРЫ,

обжаренные
с белым вином
и травами

Octopus and mini-squids
stir fried in white wine
with herbs

240

840.-

ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА

на гриле с картофелем,
печенным в меду
чесноком и кресс-салатом

Grilled octopus arms
and potatoes with
garlic and cress
baked in honey

150/100/50

760.-

СОУСЫ К РЫБЕ И МОРЕПРОДУКТАМ

SAUCES FOR FISH AND SEAFOOD

“СВЕЖИЕ ТРАВЫ”: УКРОП, ПЕТРУШКА И КИНЗА С ЛИМОННО- ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ

Fresh herbs: dill, parsley and coriander

with garlic and lemon oil

40gr. | 70.-

“ШАРДОНЕ” - КЛАССИЧЕСКИЙ СОУС НА ОСНОВЕ БЕЛОГО ВИНА И СЛИВОК

Chardonnay - classical sauce

on white wine and cream base

40gr. | 70.-

СЛИВОЧНО- ЧЕСНОЧНЫЙ

Creamy garlic sauce

40gr. | 70.-

ОВОЩИ С ГРИЛЯ

молодая кукуруза,
болгарский перец,
кабачки, баклажаны,
сладкий красный лук
Grilled vegetables: young corn,
bell peppers, marrows,
eggplants, sweet red onions

220

220.-

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ МОРКОВЬ

С ТИМЬЯНОМ
Caramelized carrot
with thyme

170

150.-

ГАРНИРЫ
GARNISHES

КУКУРУЗА

с ароматным
маслом на гриле

Grilled corn with
aromatic oil

200

180.-



ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

с грибами
Fried potatoes
with mushrooms

200

120.-



#СТЕЙКХАУСЕКБ

ТОЛЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

с ароматом трюфеля

Grounded potatoes

with truffle aroma

200

150.-

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

ОБЖАРЕННЫЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

с розмарином

и чесноком

Stir-fried new potatoes

with rosemary and garlic

160

120.-

ГАРНИРЫ
GARNISHES

ШПИНАТ В СОУСЕ

ИЗ СЛИВОК
И БЕЛОГО ВИНА
Spinach in cream
and white wine sauce

150

180.-



КАРТОФЕЛЬ ФРИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

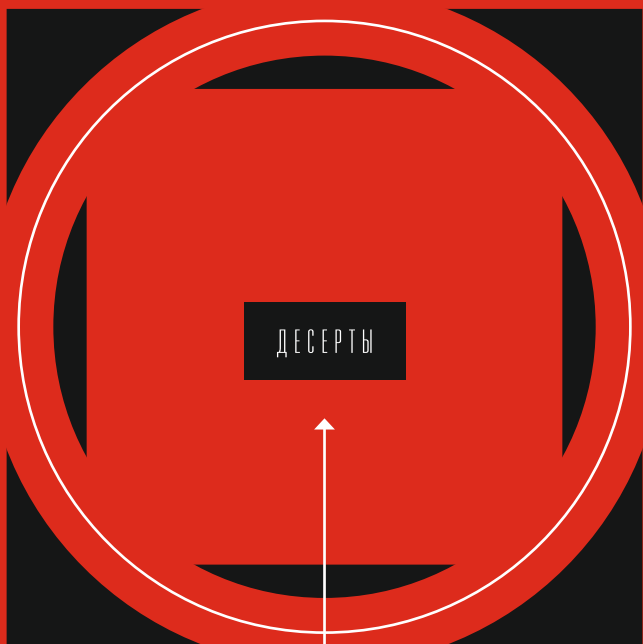
с копченой паприкой
Smoked paprika potato wedges

140

120.-



#СТЕЙКХАУСЕКБ



ДЕСЕРТЫ

СТЕЙК
-ХАУС
мясная лавка
и ресторан



**АМЕРИКАНСКАЯ
КЛАССИКА – ТОРТ
«КРАСНЫЙ БАРХАТ»**

с сырным кремом

American classic dessert:

Red velvet with cream cheese

140

290.-

**СОВЕРШЕННО
НОВАЯ ДЕСЕРТНАЯ
КАРТА, В КОТОРОЙ
ЕСТЬ АВТОРСКИЕ
ДЕСЕРТЫ НАШЕГО
ШЕФ-КОНДИТЕРА
И КЛАССИЧЕСКИЕ
ВКУСЫ. ОТ ДУШИ
СОВЕТУЮ ЗАКАЗАТЬ
МОИ ЛЮБИМЫЙ
«КРАСНЫЙ
БАРХАТ».**



#СТЕЙКХАУСЕКБ

ЛЕГЕНДАРНЫЙ ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»

с ягодами

и нежнейшим кремом

Legendary Pavlova

dessert with berries a

nd extra delicate vanilla cream

100

310.-

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан



АНАНАС НА ГРИЛЕ

с базиликовым

мороженым

Grilled pineapple

with basil ice cream

140150

330.-



STEAKHOUSE-EKB.RU

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

МИЛЬФЕЙ

со свежими ягодами
и кремом из белого
шоколада

Mille-Feuille with
fresh berries and cream
of white chocolate

115

350.-



#СТЕЙКХАУСЕКБ

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

с вишневым соусом
и шариком мороженого

Chocolate fondant

with cherry sauce

and a scoop of ice-cream

150190

330.-

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

Classic New York Cheesecake

150130

330.-

ТОРТ С МЕДОМ

и сливочным кремом
Honey and cream cake

120140

270.-

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

STEAKHOUSE-EKB.RU

**СТЕЙК
-ХАУС**
мясная лавка
и ресторан

КОФЕ | COFFEE

Эспрессо | Espresso
40 ml | 110.-

Американо | Americano
160 ml | 110.-

Капучино | Cappuccino
180 ml | 180.-

Латте | Latte
180 ml | 190.-

Мегакапучино | Mega Cappuccino
250 ml | 230.-

ДОБАВИТЬ К КОФЕ: ADDITIVES TO COFFEE:

корица | cinnamon
4 g | 20.-

шоколад | chocolate
10 g | 20.-

карамель | caramel
10 g | 20.-

ваниль | vanilla
10 g | 20.-

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 | HOMEMADE TEA

Персиковый чай | Peach tea
600 ml | 290.-

Грушевый чай с ванилью | Pear tea with vanilla
600 ml | 290.-

Имбирно-ягодный чай | Ginger-berry tea
600 ml | 290.-

Цитрусовый чай с пряностями | Citrus tea with spices
600 ml | 290.-

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ FIZZY DRINKS

Кока-Кола | Coca-Cola
250 ml | 160.-

Спрайт | Sprite
250 ml | 160.-

Тоник Швепс | Tonic Schweppes
250 ml | 160.-

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.-

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

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ HOMEMADE LEMONADE

Имбирный лимонад с черной смородиной
Ginger lemonade with black currant
380 ml | 180.-

Персиковый лимонад | Peach lemonade
380 ml | 180.-

Лимонад «Карамельная груша»
Lemonade "Caramel pear"
380 ml | 180.-

Лимонад «Ананасовая жвачка»
Lemonade "Pineapple gum"
380 ml | 180.-

Маракуйя-лимонад | Passion fruit lemonade
380 ml | 180.-

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

Аффлигем Блонд, Бельгия | Affligem Blonde, Belgium
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 Клюква
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 Бланко

Cazadores Blanco

50 ml | 450.- 750 ml | 6750.-

Казадорес Репосадо

Cazadores Reposado

50 ml | 470.- 750 ml | 7050.-

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 | 4900.-

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.-



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



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.-



«Пфепферер»
Кольтеренцио полусухое,
Трентино-Альто Адидже, Италия
«Pfefferer» Colterenzio semi-dry,
Trentino-Alto Adige, Italy
750 ml | 2600.-

Гави ди Гави «Түффо»
Моргасси Супериоре,
Пьемонт, Италия
Gavi di Gavi «Tuffo» Morgassi
Superiore, Piemonte, Italy
150 ml | 560.- 750 ml | 2800.-

Шабли Жан Марк Броккар,
Бургундия, Франция
Jean-Marc Brocard Domaine Sainte-Claire
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.-

МОЩНЫЕ
HARD



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

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.-



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.-



Цвайгелт-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,
Langedoc, 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/,
Rhône valley, France

750 ml | 2400.-



Кармин де Моникор

/мерло 85%, каберне фран/,
Бордо, Франция
Carmin 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.-



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

Лучиано 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 Ла Биока

Пьемонт, Италия
La Bioca Aculei Barolo
DOCG, Piemonte, Italy

750 ml | 8000.-

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.-

ДЕВАЙС IQOS

IQOS white

IQOS black

3990.-

СТИКИ ДЛЯ IQOS

HEETS amber

HEETS yellow

HEETS turquoise

HEETS purple

250.-