СТЕЙК
-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

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.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

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

600|40

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.-

СТЕЙКИ
STEAKS

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 рекомедуем прожарку medium,
так ваш стейк
будет сочнее и больше

ШАТОБРИАН

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

Chataeubriand steak - steak with the highest
degree of marbling from the best
cut fromtenderloin fillet

220|35

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

260|40

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 (StriploinINew York)

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

260I40

1490.-

СОУС

ТЕПЛЫЙ СОУС ИЗ БОРОВИКОВ

со сливками и луком

WARM CEP MUSHROOMS

sauce with cream and onion

40gr. I 70.-

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

Мы рекомедуем 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

170I60

910.-

ГАРНИР

ШПИНАТ В СОУСЕ ИЗ СЛИВОК И БЕЛОГО ВИНА

SIDE DISH

Spinach in cream and white wine sauce

150gr. I 160.-

ВИНО

Pinot Grigio Blush Cielo e Terra semi-dry, Veneto, Italy

150ml. I 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

220|30

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 рекомедуем 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

220|40

990.-

СОУС

ТЕПЛЫЙ СОУС ИЗ БОРОВИКОВ

со сливками и луком

WARM CEP 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

220|25

850.-

СОУС

СЛИВОЧНО-ПЕРЕЧНЫЙ

на мясном бульоне, сливках и коньяке

CREAM AND PEPPERY

sauce on meat broth, cream and cognac

40gr. | 90.-

ГАРНИР

ЖАРЕНЫЙ 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 рекомедуем 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.-

«КЬЯНТИ 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 blendl, Paarl,
South Africa
0,15 | 0,75ml.
350 | 1750.-

МАЛЬБЕК «СТЕЙКВАЙН»,
НАСЫЩЕННОЕ ПОЛУСУХОЕ,
АРГЕНТИНА
Malbec “Steakwine”
Penaflor semi-dry, Argentina
0,75ml.
1300.-

ТЕМПРАНИЛЬО
С ХАРАКТЕРОМ «ДЛЯ ТЕБЯ»,
ПОЛУСУХОЕ, ИСПАНИЯ
"For You" Bodegas Nuestro De Diaz Bayo,
Ribera Del Duero, Spain
0,75ml.
1850.-

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
0,15 | 0,75ml.
370 | 1850.-

НАСЫЩЕННОЕ «ЛЕ ГРАН НУАР»,
ПОЛУСУХОЕ,
ФРАНЦИЯ
Syrah “Le Grand Noir”
Jean d’Alibert,
Langedoc, France
0,75ml.
1350.-

ШПЕТБУРГУНДЕР ТИЕФГАНГ,
ПФАЛЬЦ, ГЕРМАНИЯ
Spatburgunder Tiefgang,
Pfalz, Germany
0,75ml.
1900.-

КРАСНЫЕ ВИНА
RED WINES

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ SALADS AND STARTERS САЛАТЫ И ЗАКУСКИ SALADS AND STARTERS САЛАТЫ И ЗАКУСКИ SALADS AND STARTERS

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

КАМЧАТСКИЙ КРАБ С АВОКАДО,

томатами конкассе
и кресс-салатом

Red King crab and avocado
with concasse tomatoes and cress

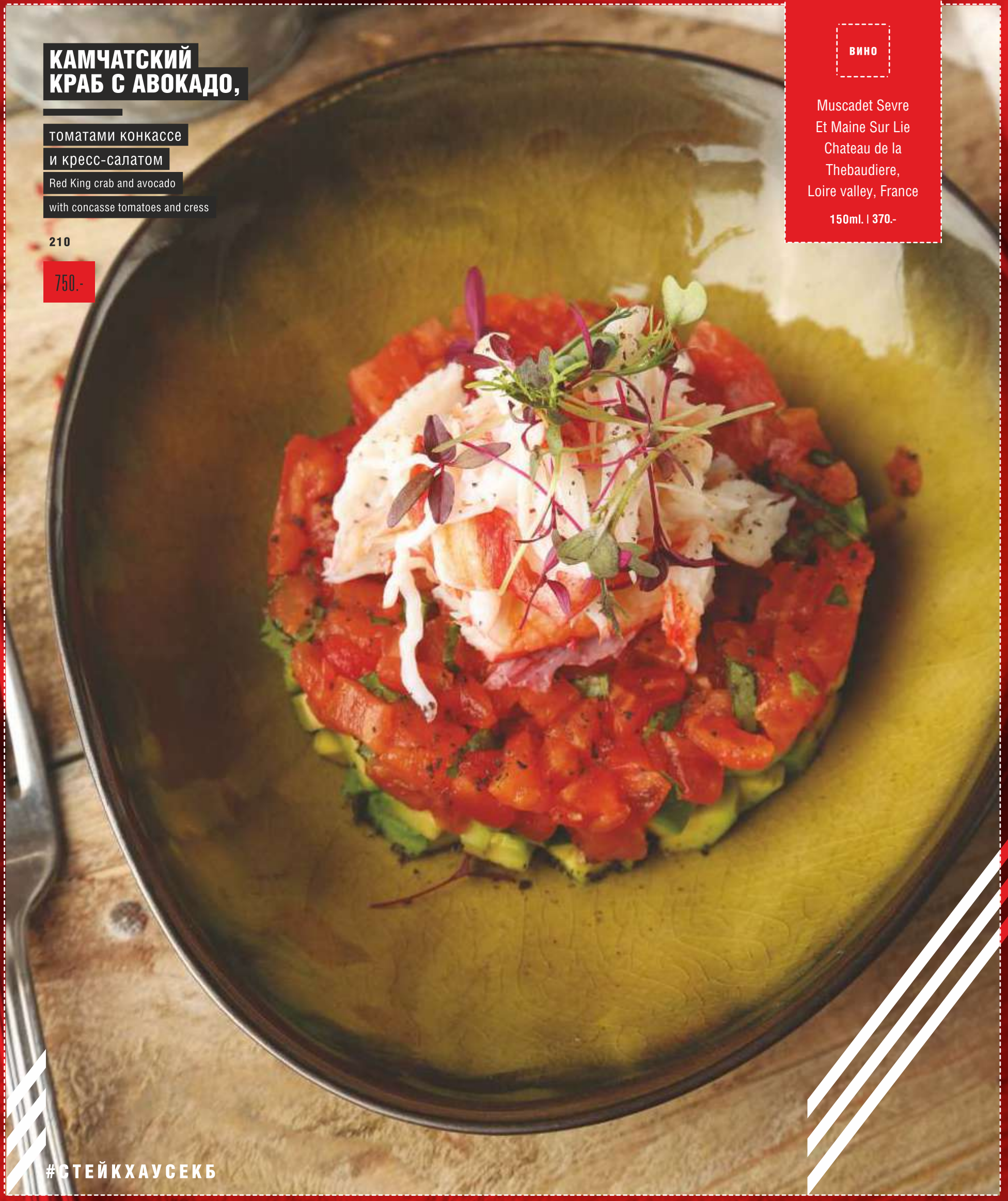
210

750.-

ВИНО

Muscadet Sevre
Et Maine Sur Lie
Chateau de la
Thebaudiere,
Loire valley, France

150ml. | 370.-



#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

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

САЛАТ С АВОКАДО, КРЕВЕТКАМИ,

свежим огурцом
и вялеными
томатами

Avocado, shrimps,
fresh cucumbers
and sun dried
tomato salad

290

550.-

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.-

САЛАТЫ
SALADS

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

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.-

ЦЕЗАРЬ

с куриной грудкой су-вид

Caesar salad with sous vide chicken breast

265

390.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

САЛАТ ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ КАЛЬМАРОВ

со свежим огурцом, яйцом и бобами эдамаме

Far east calamary salad with fresh cucumbers, eggs, and edamame beans

230

310.-

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. I 470.-

КАРПАЧЧО 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. I 350.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

КРУДО ИЗ СИБАСА

с оливками Таджаске,
луком-шалотом
и оливковым маслом

SEA BASS CRUDO
with Taggiasca olives,
shallot and olive oil

250

950.-

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

120|40

450.-

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

с перепелиным яицом
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. I 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

NEW

СЫРОВЯЛЕНЫЕ 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

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ

с брусничным конфитюром и тимьяном

Home-made paste with rock cranberry confiture and thyme

155

180.-

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

0,15|0,75ml.

430|2150.-

ИНТЕНСИВНЫЙ
СОВИНЬОН БЛАН
ИЗ НОВОЙ ЗЕЛАНДИИИ

Sauvignon Blanc Marlborough
Brancott, New Zealand

0,15|0,75ml.

410|2050.-

ГАВИ СКАНАВИНО
ПЬЕМОНТ, ИТАЛИЯ

Gavi Scanavino, Piemonte,
Italy

0,75ml.

2300.-

ОСВЕЖАЮЩЕЕ
АЙРЕН МИСТЕР ЛЬЕБРЕ
ИЗ ИСПАНИИ

Airen Mister Llebre,
Spain

0,15|0,75ml.

260|1300.-

МЮСКАДЕ
СЕВР-Э-МЕН ШАТО ДЕ ЛА ТЕБОДЬЕР
ДОЛИНА ЛУАРЫ, ФРАНЦИЯ

Muscadet Sevre Et Maine Sur Lie Chateau
de la Thebaudiere,
Loire valley, France

0,15|0,75ml.

370|1850.-

НИК ВАЙС УРБАН РИСЛИНГ,
ГЕРМАНИЯ,
МОЗЕЛЬ-СААР-РУВЕР

Nik Weis, Urban Riesling,
Mosel-Saar-Ruwer, Germany

0,15|0,75ml.

370|1850.-

МУСКАТНОЕ ИТАЛЬЯНСКОЕ
«ПФЕФФЕРЕР»
ПОЛУСУХОЕ, ИТАЛИЯ

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

0,75ml.

2600.-

ГЕВЮРЦТРАМИНЕР
С ТВЕРДЫМ ХАРАКТЕРОМ
ГЕВЮРЦТРАМИНЕР
ГЮСТАВ ЛОРЕНЦ
ПОЛУСУХОЕ, ЭЛЬЗАС, ФРАНЦИЯ

Gewurztraminer Gustav Lorentz
semi-dry, Alsase, France

0,75ml.

2700.-

ЛЁГКОЕ РОЗОВОЕ
ПИНО ГРИДЖИО
БЛАШ ЧЕЛО Э ТЕРРА
ПОЛУСУХОЕ, ВЕНЕТО, ИТАЛИЯ

Pinot Grigio Blush Cielo e Terra
semi-dry, Veneto, Italy

0,15|0,75ml.

320|1600.-

БЕЛЫЕ ВИНА
WHITE WINE

СУПЫ SOUPS МЯСО MEAT СУПЫ SOUPS МЯСО MEAT СУПЫ SOUPS МЯСО MEAT СУПЫ SOUPS МЯСО MEAT СУПЫ SOUPS МЯСО MEAT

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

350|50|20

300.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

с копченым молоком
и поп-корном
из дикого риса

Squash soup with smoked
milk and popped wild rice

270

270.-

НАВАРИСТАЯ УХА

с северным
лососем и палтусом

Thick Northern salmon
and halibut soupr

350

290.-

СУПЫ
SOUPS

STEAKHOUSE-EKB.RU

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

175|205

690.-

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

РУБЛЕНЫЙ СТЕЙК

из мраморной говядины
с луком на гриле

Chopped marbled beef
steak grilled with onion

250|12

550.-

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

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

СВИНЫЕ РЕБРА,

запеченные в соусе
«Барбекю» со сладким луком

Pork ribs baked in
Barbecue sauce with sweet onion

460

590.-

NEW

СВИНЫЕ РЕБРА ПО-ТЕХАССКИ

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

150 | 100

550.-

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК

в перечном соусе с воздушным картофельным пюре

Veal tongue in peppery sauce and fluffy mashed potatoes

150 | 150

450.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

РОСТОВСКАЯ УТИНАЯ НОЖКА

с хрустящей корочкой, картофелем и грибам

Rostov confit of duck leg with crispy crust potatoes and mushrooms

180|200

490.-

ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА,

маринованный в грузинских специях, обжаренный до хруста на гриле

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

320|70|40

550.-

МЯСО
MEAT

STEAKHOUSE-EKB.RU

БЕФСТРОГАНОВ

с грибами
и картофельным пюре

Beef Stroganoff
with mushrooms and
potato puré

190 | 150

470.-

ЗАПЕЧЕННАЯ МОЗГОВАЯ КОСТЬ

с выдержанным особым
способом чесноком

Baked marrowbone
with garlic aged
in a special way

700|70

420.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

ЕКАТЕРИНБУРГЕР

с сочной котлетой, салатом, картофелем фри и соусом BBQ

Ekaterinburger with juicy cutlet, salad, fries, and BBQ sauce

320|40|120

450.-

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

STEAKHOUSE-EKB.RU

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

220I40

270.-

ОСОБЕННО РЕКОМЕНДУЕМ ЗАКАЗАТЬ К ПЕЛЬМЕНЯМ

HIGHLY RECOMMEND TO ORDER WITH PELMENI

САМОДЕЛЬНАЯ ХРЕНОВИНА ИЗ ГРУНТОВЫХ ПОМИДОРОВ

Home-made Khrenovina with ground tomatoes

40gr. I 40.-

РУССКАЯ ГОРЧИЦА

Russian Mustard

40gr. I 40.-

СМЕТАНА

Sour Cream

40gr. I 40.-

МАКАЛО ИЗ БУЛЬОНА С УКСУСОМ, ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ И ГОРЧИЦЕЙ

Broth with vinegar, black peeper and mustard dip

50gr. I 40.-

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

ГАРНИРЫ GARNISHES

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ FISH AND SEAFOOD

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

с ароматным маслом
и соусом «Ранч»

Grilled tiger prawns with
aromatic oil and ranch dressing

150|40

850.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

ФИЛЕ СИБАСА,

приготовленное
в белом вине
с томатами

Seabass fillet cooked
in white wine with tomatoes

350

790.-

СИБАС НА ГРИЛЕ

с тонкой корочкой
и свежим лимоном

Grilled seabass
with thin crust
and fresh lemon

250|125

810.-

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

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

ЛОСОСЬ С БРОККОЛИ,

морковным пюре
с имбирем
и трюфельным соусом

Salmon, broccoli, and mashed
carrot with ginger and truffle sauce

150|150

680.-

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
FISH & SEAFOOD

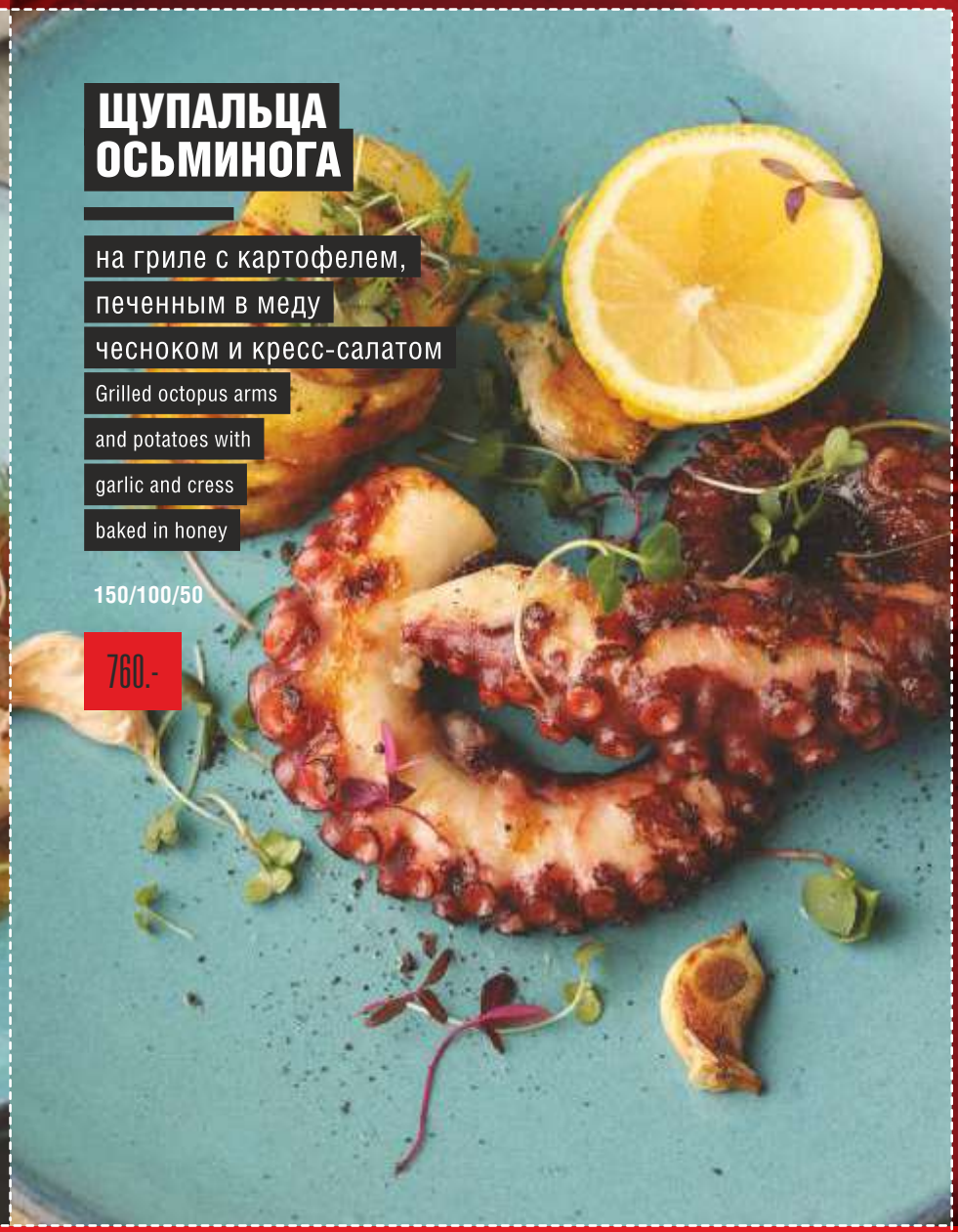
ОСЬМИНОГ И МИНИ-КАЛЬМАРЫ,

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.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

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.-

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.-

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

с грибами

Fried potatoes with mushrooms

200

120.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

ТОЛЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

с ароматом трюфеля

Grounded potatoes

with truffle aroma

200

150.-

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

NEW

ЯМАЙКА

с кокосовым муссом,
тропическими фруктами
и сорбе из манго

Jamaica dessert
with coconut mousse,
tropical fruits and mango sorbet

100/30

350.-

СОВЕТУЮ ЗАКАЗАТЬ «ЯМАЙКУ» - ЛЕГКИЙ И ЭКЗОТИЧНЫЙ! Я ВЫБРАЛ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ НОВЫХ ДЕСЕРТОВ ОТ НАШЕГО ШЕФ-КОНДИТЕРА.

#СТЕЙКХАУСЕКБ

NEW

ШОКОЛАДНО-ФИСТАШКОВАЯ БОМБА

с ванильным мороженым

Chocolate&pistachio

"bomb" with vanilla

ice cream

100/30

330.-

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

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

NEW

ЧИЗКЕЙК

с белым шоколадом,
малиновым сорбе
и ягодным соусом

Cheesecake
with white chocolate,
raspberry sorbet
and berry sauce

100/30/20

310.-

МИЛЬФЕЙ

со свежими ягодами
и кремом из белого
шоколада

Mille-Feuille with
fresh berries and cream
of white chocolate

130/20

350.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

NEW

МОРКОВНЫЙ ТОРТ

со сливочным кремом,
орехами и
пряными специями

Carrot cake
with cream,
nuts and savory spices

120/40

270.-

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

с вишневым соусом
и шариком мороженого

Chocolate fondant
with cherry sauce
and a scoop of ice-cream

90|90

330.-

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.-

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ
FIZZY DRINKS

Кока-Кола | Coca-Cola
330 ml | 160.-

Спрайт | Sprite
250 ml | 160.-

Тоник Швепс | Tonic Schweppes
250 ml | 160.-

Швеппс имбирный тоник | Schweppes Ginger Ale
250 ml | 160.-

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.-

Пу Эр | Pu'er
600 ml | 200.-

ДОМАШНИЙ ЧАЙ
HOMEMADE TEA

Черная смородина | Black currant
600 ml | 290.-

Домашний чай с имбирем и лимоном
Homemade tea with ginger and lemon
600 ml | 290.-

Тропический пунш безалкогольный
Tropical punch, non-alcoholic
250 ml | 190.-

Яблочный пунш безалкогольный
Apple punch, non-alcoholic
250 ml | 190.-

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ
HOMEMADE LEMONADE

Имбирь и личи | Ginger and lychee
350 ml | 180.-

Ягодно-имбирный | Berries and ginger
350 ml | 180.-

Фруктовый микс и цитрусы | Fruit mix and citrus
350 ml | 180.-

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.-

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.-

КОКТЕЙЛИ | COCKTAILS

АПЕРИТИВЫ | Aperitifs

Лимонный спритц | Lemon Spritz
400 ml | 350.-

Малиновый спритц | Raspberry Spritz
400 ml | 350.-

КЛАССИЧЕСКИЕ | Classical

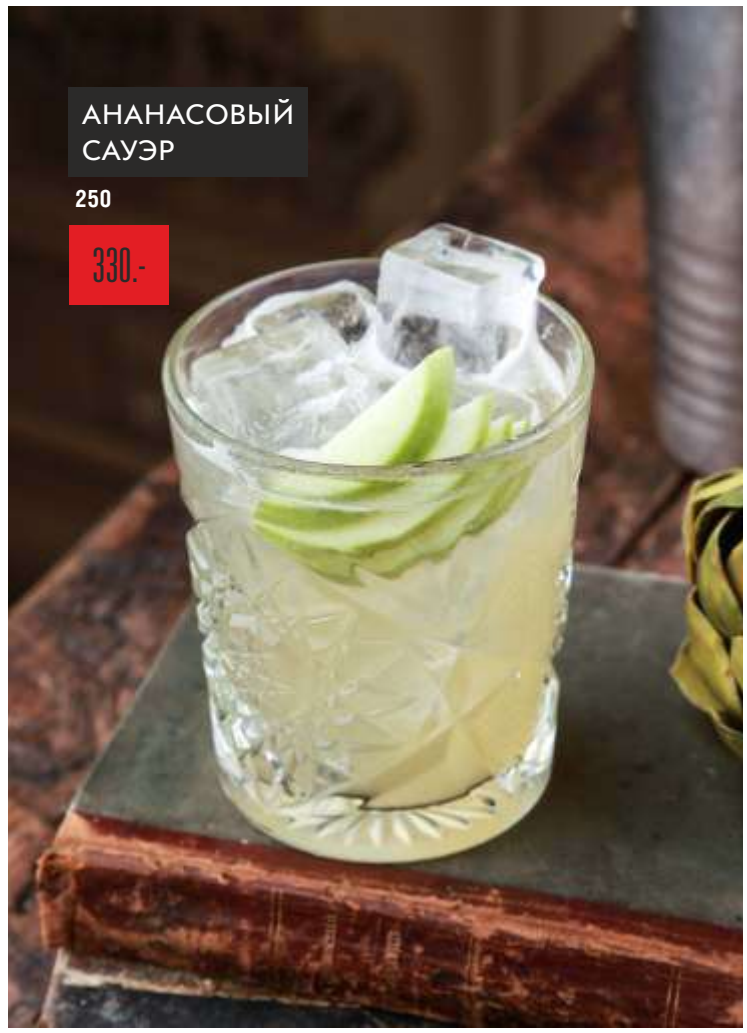
Мартини Тоник (Бьянко) | Martini & Tonic (Bianco)
250 ml | 420.-

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

Джин-тоник | Gin-tonic
250 ml | 490.-

Космополитен | Cosmopolitan
100 ml | 270.-

Негрони | Negroni
200 ml | 400.-



КЛАССИЧЕСКИЕ | Classical

Мохито | Mojito
250 ml | 390.-

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

Bloody Mary
340 ml | 390.-

Апероль спритц | Aperol Spritz
150 ml | 350.-

Сауэр «Вишня-личи»
Sower Lychee cherry
250 ml | 330.-

Ананасовый сауэр
Pineapple sower
250 ml | 330.-

ДИЖЕСТИВЫ | Digestives

Бренди-фрамбуа
Brandy-Framboise
250 ml | 350.-

Бульвардье | Boulevardier
250 ml | 400.-

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, Россия, 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.-

НАСТОЙКИ | TINCTURES

Малиновая | Raspberry
50 ml | 130.-

Лимончелло | Limoncello
50 ml | 130.-

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

Патрон Сильвер
Patron Silver
50 ml | 490.- 750 ml | 7350.-

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

ДЖИН | GIN

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

ЛИКЁР | LIQUOR

Кэролайнс Айриш Крим | Carolans Irish Cream
50 ml | 240.- 700 ml | 3360.-

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.-

ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ
IRISH WHISKEY

Джемесон | Jameson
50 ml | 350.- 700 ml | 4900.-

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.-

ВИСКИ США
USA WHISKEY

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

Джим Бим 4 года | Jim Beam 4 y.o.
50 ml | 310.- 700 ml | 4340.-

Джим Бим Ржаной | Jim Beam Rye
50 ml | 310.- 700 ml | 4340.-

Джек Дениэлс Теннесси
Jack Daniel's Tennesse
50 ml | 370.- 700 ml | 5180.-

Мейкерс Марк | Maker's Mark
50 ml | 420.- 700 ml | 5880.-

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,
/макабео, парельяда, чарелло/,
Испания
Cava «Castell Llord» Jaume Serra
/macabeo, parellada, xarelo/
Brut, Spain
750 ml | 1500.-

Мартини Просекко,
Италия, Пьемонт
Martini Prosecco, Italy, Piemonte
187 ml | 450.- 750 ml | 2300.-

Мартини Асти,
Италия, Пьемонт
Martini Asti, Italy, Piemonte
187 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.-

Дом Периньон Винтаж,
/пино нуар, шардоне /
Франция
Dom Perignon Vintage 2009,
/pinot noir, chardonnay/, France
750 ml | 25000.-

БЕЛЫЕ ВИНА
WHITE WINE

Пинта домашнего вина
A pint of house wine
560 ml | 650.-

ЛЁГКИЕ
LIGHT

NEW 100% RAW

Айрен Мистер Льебре,
Испания
Airen Mister Llebre, Spain
150 ml | 260.- 750 ml | 1300.-

Виньо Верде Газела,
/трейщадура, лоурейру, альбариньо, аринту/,
Португалия
Vinho Verde Gazela,
/trajadura, loureira, alvarinho, arinto/, Portugal
750 ml | 1500.-

NEW 100% RAW

Мюскаде Севр-э-Мен Шато де ла Тебодьер,
долина Луары, Франция
Muscadet Sevre Et Maine Sur Lie Chateau de la Thebaudiere, Loire valley, Francel
150 ml | 370.- 750 ml | 1850.-

Грюнер Вельтлинер Вайнгут Наштль,
Кампталь, Австрия
Gruner Veltliner Weingut Nastl,
Kamptal, Austria
750 ml | 2200.-

Гави Сканавино,
Пьемонт, Италия
Gavi Scanavino, Piemonte, Italy
750 ml | 2300.-

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

Шабли Жан Марк Брокар,
Бургундия, Франция
Jean-Marc Brocard Domaine Sainte-Claire
Burgundy, France
750 ml | 3200.-

ЯРКИЕ
BRIGHT

Шардоне
«Ле Гран Нуар»
Жан д'Алибер,
Лангедок, Франция
Chardonnay «Le Grand Noir»
Jean d'Alibert, Langedoc, France
750 ml | 1350.-

NEW Вердехо «Пальмира»Бодегас Касто
Пикуэньо, Кастилья и Леон, Испания
Verdejo "Palmira" Bodegas Casto Pequeno, Spain
750 ml | 1600.-

Ник Вайс Урбан Рислинг,
Германия, Мозель-Саар-Рувер
Nik Weis, Urban Riesling,
Mosel-Saar-Ruwer, Germany
150 ml | 370.- 750 ml | 1850.-

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.-

NEW Совиньон Блан-Семийон
«Фогет Ми Нот» Спринг Сиид Вайн,
долина Макларен, Австралия
Sauvignon Blanc-Semillon "Forget Me Not"
Spring Seed Wine, McLaren Vale, Australia
750 ml | 2600.-

Гевюрцтраминер Гюстав Лоренц
полусухое, Эльзас, Франция
Gewurztraminer Gustav Lorentz semi-dry,
Alsase, France
750 ml | 2700.-

МОЩНЫЕ
HARD

Киси Квеври Дуруджи Вэлли, Грузия
Kisi Qvevri Duruji Valley, Georgia
750 ml | 1950.-

РОЗОВОЕ ВИНО
ROSE WINE

Пино Гриджио Блаш Чело э Терра
полусухое, Венето, Италия
Pinot Grigio Blush Cielo e Terra semi-dry, Veneto, Italy
150 ml | 320.- 750 ml | 1600.-

КРАСНЫЕ ВИНА
RED WINE

Пинта домашнего вина
A pint of house wine
560 ml | 650.-

ЛЁГКИЕ
LIGHT

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

NEW Монтепульчано д'Абруццо
«Роджо Антико» Бове, Италия
Montepulciano d'Abruzzo "Roggio Antico" Bove, Italy
750 ml | 1600.-

Зинфандель Фетцер,
Калифорния, США
Zinfandel Fezer, California, USA
150 ml | 370.- 750 ml | 1850.-

NEW 100% RAW

Шпетбургундер Тиефганг,
Пфальц, Германия
Spatburgunder Tiefgang, Pfalz, Germany
750 ml | 1900.-

Кьянти Конти Серристори,
Тоскана, Италия
Chianti Conti Serristori, Tuscany, Italy
150 ml | 390.- 750 ml | 1950.-

NEW

Шато де Грав Виньобль Бютлер,
/мерло, каберне совиньон, каберне фран/,
Грав, Франция
Chateau des Graves Vignobles Butler,
/merlot, cabernet sauvignon, cabernet Franc/
Graves, France
750 ml | 2350.-

100% RAW

Этна Россо Тенута ди Аглаеа
/нерелло маскалезе/, Сицилия, Италия
Etna Rosso Tenuta di Aglaea
/nerello mascalese/, Sicily, Italy
750 ml | 2850.-

NEW 100% RAW

Пино Нуар Домен Анри Мэр,
Жюра, Франция
Pinot Noir Domaine Henri Maire, Jura, France
750 ml | 2950.-

ЯРКИЕ
BRIGHT

Таннат «Каско Вьехо» Гименес Мендес, Уругвай
Tannat "Casco Viejo" Gimenez Mendez, Uruguay
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.-

Примитиво Дука делла Рокка полусухое, Италия
Primitivo Duca della Rocca semi-dry, Italy
150 ml | 330.- 750 ml | 1650.-

NEW 100% RAW

«Фор Ю» Бодегас Нуэстро Де Диас Байо, Рибера Дель Дуэро,
Испания
"For You" Bodegas Nuestro De Diaz Bayo,
Ribera Del Duero, Spain
750 ml | 1850.-

100% RAW

Мальбек «Кума» Мишель Торино,
Мендоса, Аргентина
Malbec «Cuma» Michel Torino,
Mendoza, Argentina
750 ml | 1800.-

Альянико «Эмоциони» И Капитани, Кампания, Италия
Aglianico "Emozioni" I Capitani, Campania, Italy
750 ml | 2050.-

Карменер «Секрето» Вью Манент,
Центральная долина, Чили
Carmenere «Secreto» Viu Manent,
Central Valley, Chile
750 ml | 2300.-

Вальполичелла Классико Супериоре Домини Венети,
Венето, Италия
Valpolicella Classico Superiore
Domini Veneti, Veneto, Italy
150 ml | 470.- 750 ml | 2350.-

100% RAW

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.-

NEW

Шираз «Скарлет Раннер» Спринг Сиид Вайн,
долина Макларен, Австралия
Shiraz "Scarlet Runner" Spring Seed Wine,
MacLaren Vale, Australia
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.-

МОЩНЫЕ
HARD

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

Бодега Паниза
«Ла Феа» Резерва
/темпранильо/, Арагон, Испания
Bodega Paniza «La Fea» Reserva, Aragon, Spain
150 ml | 360.- 750 ml | 1800.-

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 Барале Фрателли,
/неббиоло/, Пьемонт, Италия
Barolo Barale Fratelli,
/nebbiolo/, Piemonte, Italy
750 ml | 5200.-

NEW
Брунелло ди Монтальчино
Родольфо Козими,
/санджовезе гроссо/, Тоскана, Италия
Brunello di Montalcino Rodolfo Cosimi,
/sangiovese grosso/, Tuscany, Italy
750 ml | 6500.-

ПОРТВЕЙН
PORTO

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

Грэм's 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.-

СТИКИ ДЛЯ IQOS

HEETS amber

HEETS yellow

HEETS turquoise

HEETS purple

250.-