

ПН
ПТ 12⁰⁰ - 17⁰⁰

ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ



**СТЕЙК
-ХАУС**
мясная лавка
и ресторан

БУРГЕР С РВАННОЙ СВИНИНОЙ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



КУРИНЫЙ ПАШТЕТ

с ремесленным хлебом

40/20/10г. | 110.-

САЛАТ

из куриной грудки
с вешенками
под пряным соусом
150г. | 140.-



ТАБУЛЕ С БУЛГУРОМ

130г. | 100.-



«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

по классическому
рецепту
150г. | 120.-



СУПЫ



ОКРОШКА

с ветчиной
250г. | 130.-



СУП «ФО»

с курицей

250/20г. | 150.-



НАВАРИСТЫЙ БОРЩ

на мясном бульоне
с чиабаттой
и домашним салом

200/20/20г. | 160.-



ГУСТОЙ СУП

из трех видов мяса

250г. | 190.-

ГОРЯЧЕЕ



ЧЕТВЕРТИНА
ЦЫПЛЕНКА

из копильни

300/50г. | 300.-

**МЯСНАЯ КОТЛЕТА
В ПАНИРОВКЕ,**

с яйцом су-вид

100г. | 190.-



**БУРГЕР
С РВАННОЙ
СВИНИНОЙ**

160г. | 230.-



ПАСТА С ЛОСОСЕМ

и соусом «Свежие травы»

180г. | 260.-



КУРИНЫЕ ТЕФТЕЛИ

в соусе

80/40/10г. | 190.-



ГАРНИРЫ



САЛАТ-ГАРНИР
«ВИТАМИННЫЙ»

100г. | 80.-

ГРЕЧА
С ГРИБАМИ

120г. | 80.-



КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ

150г. | 80.-



КАРТОФЕЛЬ,
ЖАРЕННЫЙ С ЛУКОМ

150г. | 80.-

ДЕСЕРТЫ



ТИРАМИСУ

60г. | 110.-



ПИРОЖНОЕ
«ТВИКС»

80г. | 120.-



ШАРЛОТКА
ЯБЛОЧНАЯ

100г. | 120.-

■ ЧАЙ

«Английский
завтрак»
600мл. | 130.-

Сенча
600мл. | 130.-

Фирменный
чай
600мл. | 180.-

Рекомендуем
к чаю:

мед
50г. | 50.-

лимон
25г. | 25.-

■ ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

Фирменный
лимонад
250мл. | 120.-

Облепиховый
морс
250мл. | 70.-

Клюквенный
морс
250мл. | 70.-

■ КОФЕ

Эспрессо
40мл. | 80.-

Американо
160мл. | 80.-

Капучино
180мл. | 120.-

Добавки к кофе:
корица, карамель,
шоколад

20.-

■ МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

«Виттель»
330мл. | 170.-

«Аква Панна»
750мл. | 330.-

«Ессентуки №4»
540мл. | 190.-

«Боржоми»
500мл. | 220.-

■ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Яблочный
250мл. | 180.-

Морковный
250мл. | 180.-

■ ПИВО

«Афлигем», Бельгия
300мл. | 230.-

500мл. | 380.-

■ ВИНО ПО БОКАЛАМ

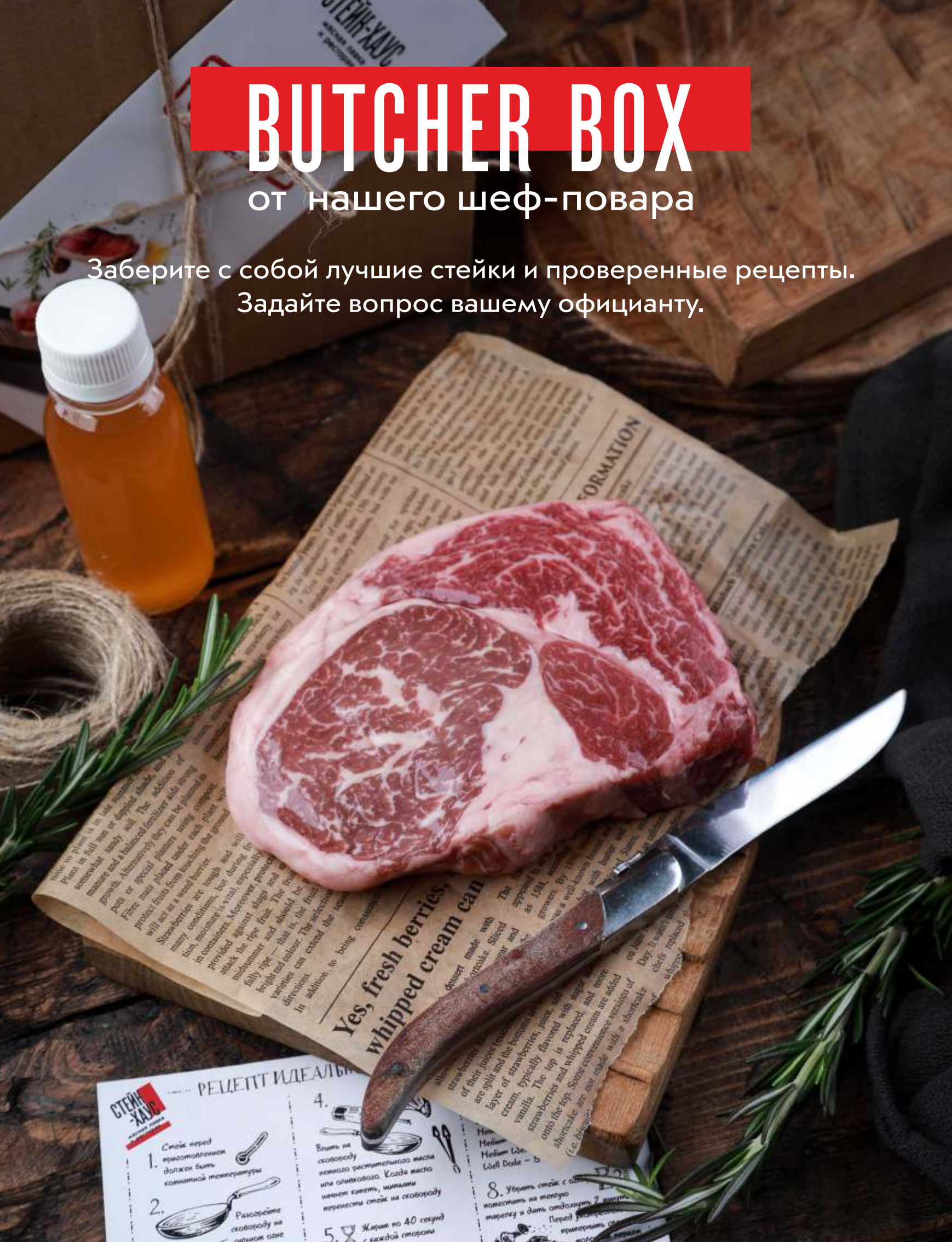
«Кастеллино Бьянко»,
Италия
150мл. | 150.-

«Кастеллино Россо»,
Италия
150мл. | 150.-

BUTCHER BOX

от нашего шеф-повара

Заберите с собой лучшие стейки и проверенные рецепты.
Задайте вопрос вашему официанту.



СТЕЙК-ХАУС
РЕЦЕПТ ИДЕАЛЬНОГО СТЕЙКА

1. Стейк перед приготовлением должен быть комнатной температуры
2. Разогрейте сковороду на сильном огне
4. Влить на сковороду немного растительного масла или оливкового. Когда масло начнет шипеть, шпатель переверните стейк на сковороду
5. Жарим по 40 секунд с каждой стороны
8. Убрать стейк с огня, положить на теплую тарелку и дать отдохнуть 2 минуты. Перед употреблением нарезать на порции.