





**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



## 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

250 в сыром виде  
220 в готовом виде

880.-

ВИНО

Shiraz-Cabernet  
Coral Reef,  
Australia

150ml. | 300.-

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



# 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  
sauce with shallot, cognac  
and strong meat broth

40gr. | 70.-

ГАРНИР

## ОВОЩИ С ГРИЛЯ

SIDE DISH

Grilled vegetables

220gr. | 220.-

ВИНО

Syrah-Monastrell  
En Clave Terramagna,  
Jumilla, Spain  
750ml. | 2400.-

СТЕЙКИ  
STEAKS



## РИБАЙ

Наиболее сочный  
деликатесный стейк высшей  
степени мраморности из филе  
толстого края

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

260140

1850.-

СОУС

### ПОРТО

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

40gr. | 70.-

ГАРНИР

### ТОЛЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ

SIDE DISH

Grounded potatoes  
with truffle aroma

200gr. | 120.-

ВИНО

Tannat «Casco Viejo»  
Gimenez Mendez,  
Uruguay  
150ml. | 300.-

СТЕЙКИ  
STEAKS



NEW

## ТРАЙ ТИП

Стейк из треугольной мышцы из верхней части тазобедренного отруба. Ни с чем не сравнимая фактура и насыщенный аромат

Tri-tip steak

from triangular muscle

from the rumsteck.

One-of-a-kind texture and rich flavour

250 в сыром виде

220 в готовом виде

920.-

СОУС

### ЧИМИЧУРРИ

CHIMICHURRI sauce

40gr. | 50.-

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

#СТЕЙКХАУСЕКБ



## НЬЮ-ЙОРК

Наиболее деликатесный  
стейк высшей степени  
мраморности из филе  
тонкого края

New York steak

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

260140

1390.-

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

920.-

ГАРНИР

### ШПИНАТ В СОУСЕ ИЗ СЛИВОК И БЕЛОГО ВИНА

SIDE DISH

Spinach in cream  
and white wine sauce

150gr. | 160.-

ВИНО

Zinfandel Fetzer,  
California, USA

750ml. | 1850.-  
150ml. | 370.-

#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

250 в сыром виде  
220 в готовом виде

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.-

СТЕЙКИ  
STEAKS



NEW

## ФЛАНК

Уникальный альтернативный  
стейк: ароматный,  
насыщенный отрез из нижней  
части живота бычка

Unique alternative flank steak:  
aromatic, rich lower abdomen cut

250 в сыром виде  
220 в готовом виде

870.-

СОУС

**ФИРМЕННЫЙ  
«БАРБЕКЮ»**  
с изюмом  
и черносливом

BRANDED BBQ sauce  
with dried raisins  
and dried prunes

40gr. | 70.-

ГАРНИР

**КАРТОФЕЛЬНОЕ  
ПЮРЕ**

MASHED POTATO

150 gr. | 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

#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.-

СТЕЙК-ХАУС  
STEAKS



# СОУСЫ К СТЕЙКАМ

SAUCES SERVED WITH STEAKS

## АРОМАТНЫЙ ПЕРЕЦ

С луком-шалотом и коньяком

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 красном вине

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 соусом

Argentinian sauce with chilli, garlic and spicy vinegar  
40gr. | 70.-

## ТОМАТНАЯ САЛЬСА

Tomato salsa

40gr. | 70.-

## «НАРШАРАБ»

Narsharab (pomegranate sauce)

30gr. | 70.-

## «ЧИМИЧУРРИ»

из рубленой зелени

Chimichurri

40gr. | 50.-

## «ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА КЛАССИКО», ВЫРАЗИТЕЛЬНОЕ СУХОЕ, ИТАЛИЯ

Valpolicella Classico Superiore

Domini Veneti,

Veneto, Italy

0,75ml.

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

0,75ml

2100.-

## ШИРАЗ-КАБЕРНЕ КОРАЛ РИФ, АВСТРАЛИЯ

Shiraz-Cabernet Coral Reef

Australia

0,15 | 0,75ml

300 | 1500.-

## ПИНО НУАР МИСТИ КЛИФФ, ХОКС БЭЙ, НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Pinot Noir Misty Cliff

Hawke's Bay, New Zealand

0,15 | 0,75ml

390 | 1950.-

## МЕНСИЯ «ЭЛЬ КАСТРО ДЕ ВАЛЬТУИЛЛЕ» КАСТРО ВЕНТОСА БИЕРСО, ИСПАНИЯ

Mensia “El Castro de Valtuille” Castro Ventosa,

Bierzo, Spain

0,75ml

2300.-

## «СЕКРЕТО» ВЫРАЗИТЕЛЬНЫЙ КАРМЕНЕР, ЧИЛИ

Carmenere “Secreto” Viu Manent,

Central Valley, Chile

0,75ml.

2300.-

## ЗИНФАНДЕЛЬ, ЛЕГКОЕ И СВЕЖЕЕ, США

Zinfandel Fezer, California, USA

0,15 | 0,75ml.

370 | 1850.-

## БОДЕГА ПАНИЗА ЛА ФЕА РЕЗЕРВА АРАГОН, ИСПАНИЯ

Bodega Paniza La Fea Reserva,

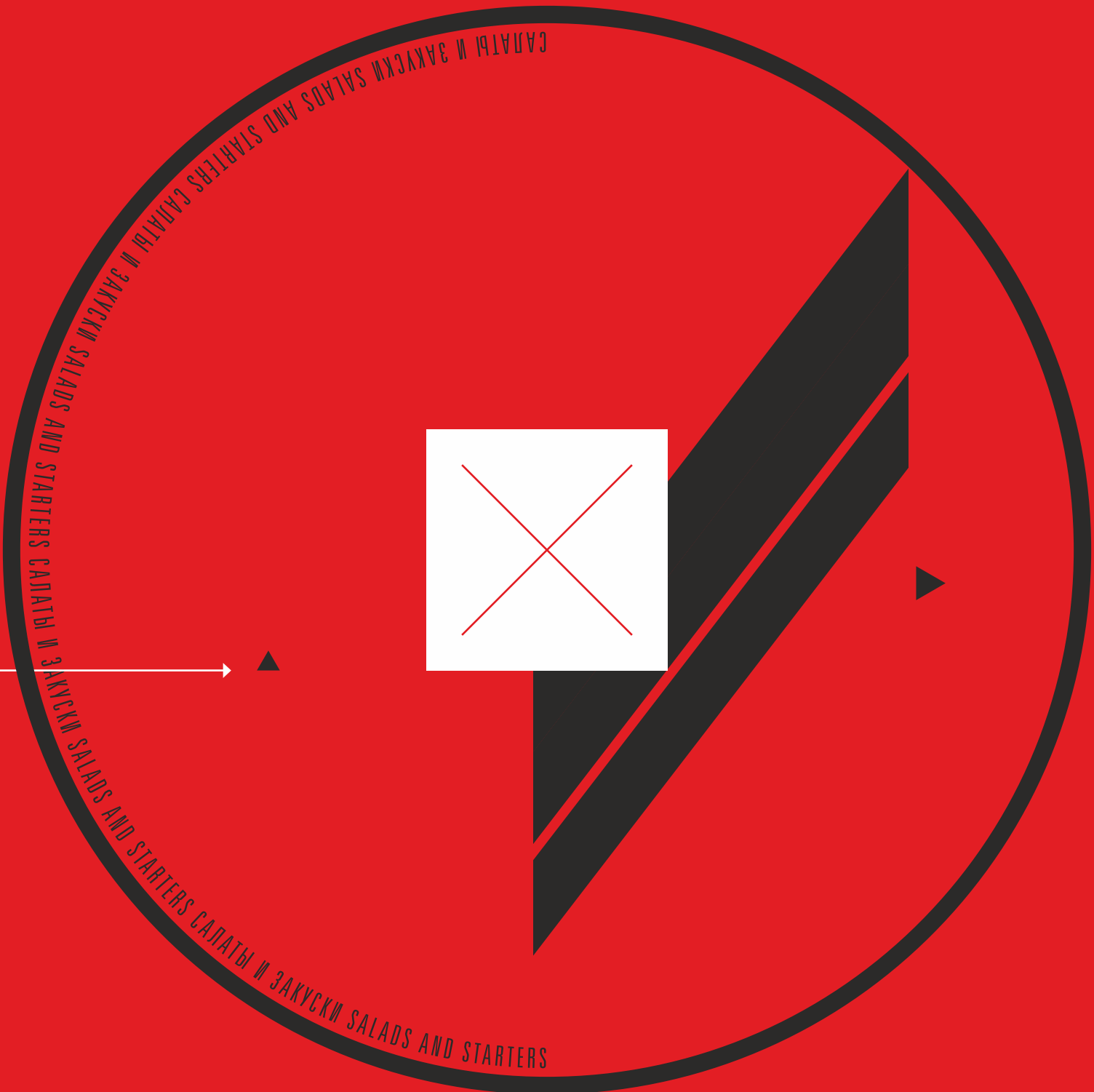
Aragon, Spain

0,15 | 0,75ml

390 | 1950.-

КРАСНЫЕ ВИНА  
RED WINES







NEW

## КАМЧАТСКИЙ КРАБ

с коул-слоу

из зеленого салата

с кунжутно-ореховой заправкой

King crab with

Cole slaw and green salad

with sesame-peanut dressing

140

690.-



#СТЕЙКХАУСЕКБ



NEW

## БРУСКЕТТЫ С КРАБОМ,

авокадо и соусом из  
печеного сладкого перца

Bruschetta with crab,

avocado and baked

sweet pepper sauce

200

570.-

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.-

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ  
SALADS AND STARTERS



## 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.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ



## ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

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

185150

550.-

ВИНО

Pinot Noir Misty Cliff,  
Hawke's Bay,  
New Zealand  
150ml. | 390.-

## КАРПАЧЧО ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

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

140

490.-



## САЛАТ С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ,

листьями сезонного салата  
и медово-горчичной  
заправкой

Veal tongue and seasonal  
green leaves salad with  
honey and mustard dressing

185

470.-



## СОЧНЫЙ РОСТБИФ

из говяжьей вырезки  
с маринованным луком  
и зеленым перцем

Juicy beef roast  
with pickled onion  
and green pepper

180

490.-



ВИНО

Shiraz-Cabernet  
Coral Reef,  
Australia

150ml. | 300.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ



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.-

СТЕЙК-ХАУС  
мясная лавка  
и ресторан



NEW

## «ЦЕЗАРЬ»

с королевскими креветками

Caesar with tiger prawn

200

650.-



## «ЦЕЗАРЬ»

с куриной  
грудкой су-вид

Caesar salad with sous vide  
chicken breast

265

390.-



#СТЕЙХАУСЕКБ



## САЛАТ ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ КАЛЬМАРОВ

с огурцами и яйцом

Far-East calamari salad

with fresh cucumbers and eggs

210

320.-



СТЕЙК  
-ХАУС  
мясная лавка  
и ресторан

## САЛАТ С АВОКАДО, КРЕВЕТКАМИ,

свежим огурцом

и вялеными

томатами

Avocado, shrimps,

fresh cucumbers

and sun dried

tomato salad

210

550.-



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ  
SALADS AND 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 ЛОСОЯ

NEW

со сливочным сыром  
и азиатской заправкой  
Salmon tartare  
with cream cheese  
and Asian dressing

130

490.-



#СТЕЙКХАУСЕКБ



## СЕВИЧЕ ИЗ СИБАСА

с оливками Таджаске,  
луком-шалотом

и оливковым маслом

Sea bass *ceviche*

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!



## САЛАТ ИЗ СЕЗОННЫХ ТОМАТОВ

и свежей зелени с заправкой  
на выбор (сметана, сладкий «Наршараб»,  
луковый песто, оливковое масло,  
соус «Чимичурри»)

Seasonal tomatoes salad

with fresh greens and a dressing

of your choice (sour cream, sweet Narsara,  
onion pesto, olive oil and chimichurri sauce)

230

320.-

## СВЕЖАЯ БУРРАТА

со спелыми томатами  
и луковым песто

Fresh burrata with ripe  
tomatoes and onion pesto

270

550.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ



NEW

## СТРАЧАТЕЛЛА

с хрустящими листьями  
салата и кабачком

Stracciatella cheese  
with crispy lettuce  
and zucchini

145

370.-



СТЕЙК-ХАУС  
мясная лавка  
и ресторан

## КЛАССИЧЕСКИЙ ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

со свежим сыром «Фета»  
Classic Greek salad

240

330.-



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ  
SALADS AND STARTERS



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. | 1650.-

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

#СТЕЙКХАУСЕКБ



## ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ

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

155

190.-



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.-



ЗАКУСКИ  
STARTERS



**ПРОСТО ХОРОШЕЕ**  
**ПИНО ГРИДЖИО ИЗ ФРИУЛИ,**  
**ИТАЛИЯ**  
Pinot Grigio Priara Pradio,  
Friuli, Italy  
**0,15 | 0,75ml**  
**450 | 2250.-**

**ИНТЕНСИВНЫЙ**  
**СОВИНЬОН БЛАН**  
**ИЗ НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ**  
Sauvignon Blanc Marlborough  
Brancott, New Zealand  
**0,15|0,75ml.**  
**410|2050.-**

**ГАВИ СКАНАВИНО**  
**ПЬЕМОНТ, ИТАЛИЯ**  
Gavi Scanavino, Piemonte,  
Italy  
**0,75ml.**  
**2300.-**

**МАКАБЕО АЙРЕН**  
**ВЕРМАДОР ИЗ АЛИКАНТЕ,**  
**ИСПАНИЯ**  
Macabeo-Airen Varmador,  
Alicante, Spain  
**0,15 | 0,75ml**  
**300 | 1500.-**

**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.-**

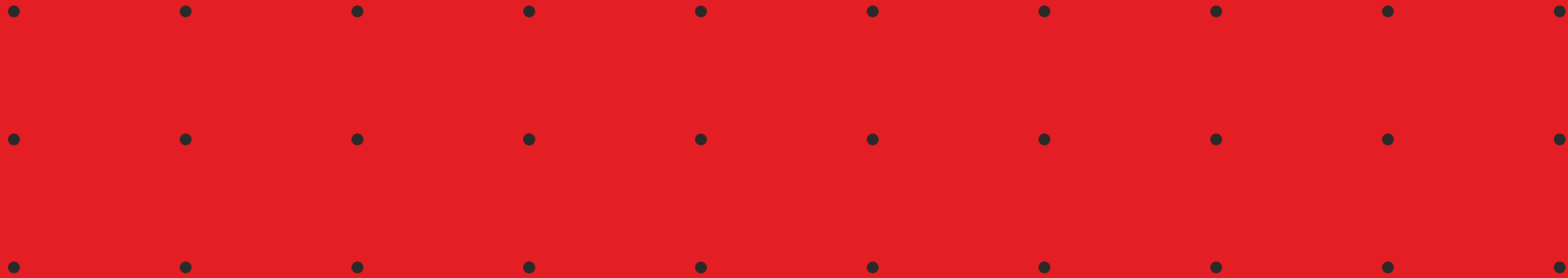
**УРБАН РИСЛИНГ,**  
**МЮЗЕЛЬ,**  
**ГЕРМАНИЯ**  
Urban Riesling,  
Mosel, Germany  
**0,15 | 0,75ml**  
**380 | 1900.-**

**МУСКАТНОЕ ИТАЛЬЯНСКОЕ**  
**«ПФЕФФЕРЕР»**  
**ПОЛУСУХОЕ, ИТАЛИЯ**  
«Pfefferer» Colterenzio  
semi-dry, Trentino-Alto Adige, Italy  
**0,75ml**  
**2650.-**

**ГЕВЮРЦТРАМИНЕР**  
**С ТВЕРДЫМ ХАРАКТЕРОМ**  
**ГЕВЮРЦТРАМИНЕР**  
**ГЮСТАВ ЛОРЕНЦ**  
**ПОЛУСУХОЕ, ЭЛЬЗАС, ФРАНЦИЯ**  
Gewurztraminer Gustav Lorentz  
semi-dry, Alsace, France  
**0,75ml**  
**2800.-**

**БЕЛЫЕ ВИНА**  
**WHITE WINE**





СУПЫ  
МЯСО

СТЕЙК  
-ХАУС  
мясная лавка  
и ресторан



NEW

## КРЕМ-СУП ИЗ ГРИБОВ

с легким муссом  
из пармезана

Cream mushroom soup  
with light Parmesan mousse

250/20

250.-



## 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

350I50I20

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



NEW

## КУРИНАЯ ГРУДКА

с пряным соусом «Том-ям»  
и обожженной цветной капустой

Chicken breast with  
herby Tom Yam sauce  
and burnt cauliflower

160/80/50

490.-



#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.-

МЯСО  
MEAT



NEW

## СВИНЫЕ РЕБРА,

запеченные в соусе

«Барбекю» со сладким луком

Pork ribs

baked in BBQ sauce

with sweet onions

430150

620.-



#СТЕЙКХАУСЕКБ



NEW

## ПАСТА С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЕКАМИ

и густым мясным соусом

Pasta with  
veal cheeks  
and thick meat sauce

330

650.-

СТЕЙК  
-ХАУС  
мясная лавка  
и ресторан



NEW

## ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК

с полбой и соусом  
из пармезана

Veal tongue with  
spelt and Parmesan sauce

140/100/20

430.-



МЯСО  
MEAT



NEW

## ТЕЛЯЧЬЯ ЩЕКА

в соусе «Порто»

Veal cheek

in Porto sauce

150

550.-

ГАРНИР

### ПОЛБА С ГРИБАМИ

SPELT WITH MUSHROOMS

150 gr. | 110.-

ГАРНИР

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

MASHED POTATO

150 gr. | 120.-

ГАРНИР

### ГРЕЧОТТО

BUCKWHEAT

150 gr. | 110.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ



NEW

## РОСТОВСКАЯ УТИНАЯ НОЖКА

с картофельным пюре

Rostov duck leg

with mashed potatoes

200/75

520.-

СТЕЙК-ХАУС  
мясная лавка  
и ресторан

NEW

## КУРИЦА,

обжаренная на гриле,

с малосольными огурцами

Grilled chicken

with quick pickled cucumbers

220/35/40

550.-

МЯСО  
MEAT



NEW

## СТРОГАНОВ

из говядины с грибами

Stroganoff

with mushrooms

200155

470.-



ГАРНИР

### ПОЛБА С ГРИБАМИ

SPELT WITH MUSHROOMS

150 gr. | 110.-

ГАРНИР

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

MASHED POTATO

150 gr. | 120.-

ГАРНИР

### ГРЕЧОТТО

BUCKWHEAT

150 gr. | 110.-

NEW

## ЗАПЕЧЕННЫЕ МОЗГОВЫЕ КОСТИ

с соусом «Чимичурри»

Baked marrowbones

with Chimichurri sauce

450/50

350.-



#СТЕЙКХАУСЕКБ



## ЕКАТЕРИНБУРГЕР

с сочной котлетой, салатом,  
картофелем фри  
и соусом BBQ

Ekaterinburger

with juicy cutlet, salad,  
fries, and BBQ sauce

3201120140

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 malted bread  
with honey and mustard  
dressing and fried onion rings

280

400

420.-

650.-

STEAKHOUSE-EKB.RU

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 ПОМИДОРОВ

Home-made Khrenovina with tomatoes

40gr. | 40.-

### РУССКАЯ ГОРЧИЦА

Russian Mustard

40gr. | 40.-

### СМЕТАНА

Sour Cream

40gr. | 40.-

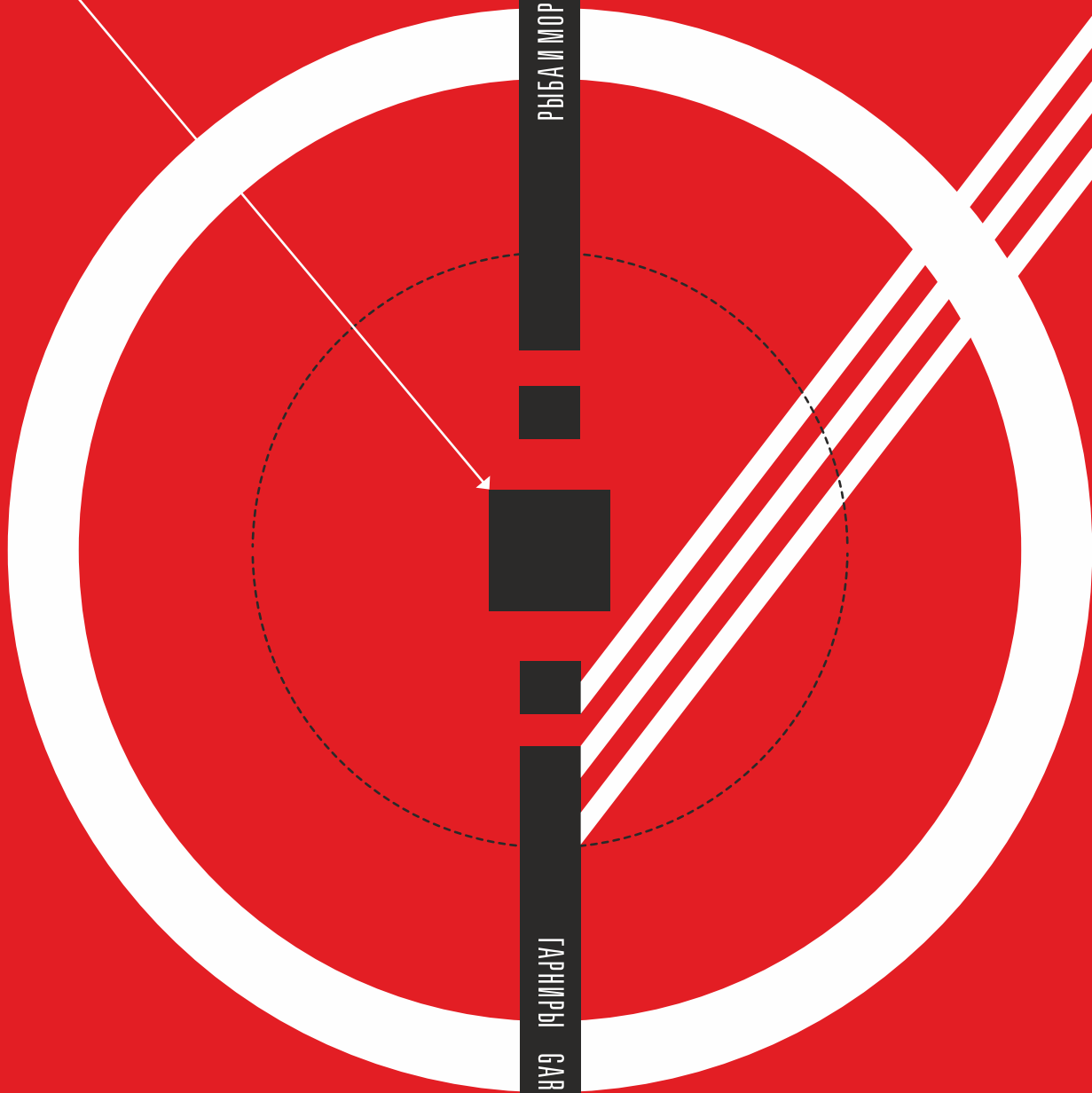
### МАКАЛО ИЗ БУЛЬОНА С УКСУСОМ, ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ И ГОРЧИЦЕЙ

Broth with vinegar, black peeper 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.-

**РЫБУ И МОРЕПРОДУКТЫ  
Я ГОТОВЛЮ С БОЛЬШИМ  
ЭНТУЗИАЗМОМ.  
ХОРОШУЮ РЫБУ  
ПРИЯТНО ГОТОВИТЬ,  
А ПРИГОТОВИТЬ НА УРАЛЕ  
МОРЕПРОДУКТЫ ТАКЖЕ ВКУСНО,  
КАК У МОРЯ  
- МОЯ ГОРДОСТЬ!**

#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

250|125

820.-

STEAKHOUSE-EKB.RU

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ  
FISH & SEAFOOD



NEW

## ЖАРЕННЫЙ ПАЛТУС

с черным рисом  
и соусом «Биск»

Roasted halibut

with black rice and Bisque sauce

1601100125

580.-



## ЛОСОСЬ С БРОККОЛИ,

морковным пюре  
с имбирем

и трюфельным соусом

Salmon, broccoli, and mashed

carrot with ginger and truffle sauce

1501150

680.-



#СТЕЙКХАУСЕКБ



## ОСЬМИНОГ И МИНИ-КАЛЬМАРЫ,

обжаренные с белым вином  
и травами

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

240

840.-

СТЕЙК-ХАУС  
мясная лавка  
и ресторан

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ  
FISH & SEAFOOD



NEW

## ОСЬМИНОГ

с печеным перцем  
и соусом «Чимичурри»

Octopus with baked pepper  
and Chimichurri sauce

270

690.-

## 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.-

### «ЧИМИЧУРРИ»

из рубленой зелени

Chimichurri

40gr. | 50.-

### СЛИВОЧНЫЙ «РАНЧ»

Ranch dressing

40gr. | 70.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ



## 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

NEW

## ПОЛБА

с грибами

Spelt with mushrooms

150

110.-

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.-



## ОБЖАРЕННЫЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

с розмарином  
и чесноком

Stir-fried new potatoes  
with rosemary and garlic

160

120.-



#СТЕЙКХАУСЕКБ



## ТОЛЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

с ароматом трюфеля

Grounded potatoes

with truffle aroma

200

120.-

СТЕЙК-ХАУС  
мясная лавка  
и ресторан



NEW

## ГРЕЧОТТО

Grechotto

(Boiled buckwheat)

150

110.-



ГАРНИРЫ  
GARNISHES



NEW

## ВЕШЕНКИ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Oyster mushrooms  
with spring onions

150

180.-



## КАРТОФЕЛЬ ФРИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

с копченой паприкой  
Smoked paprika potato wedges

140

120.-



#СТЕЙКХАУСЕКБ

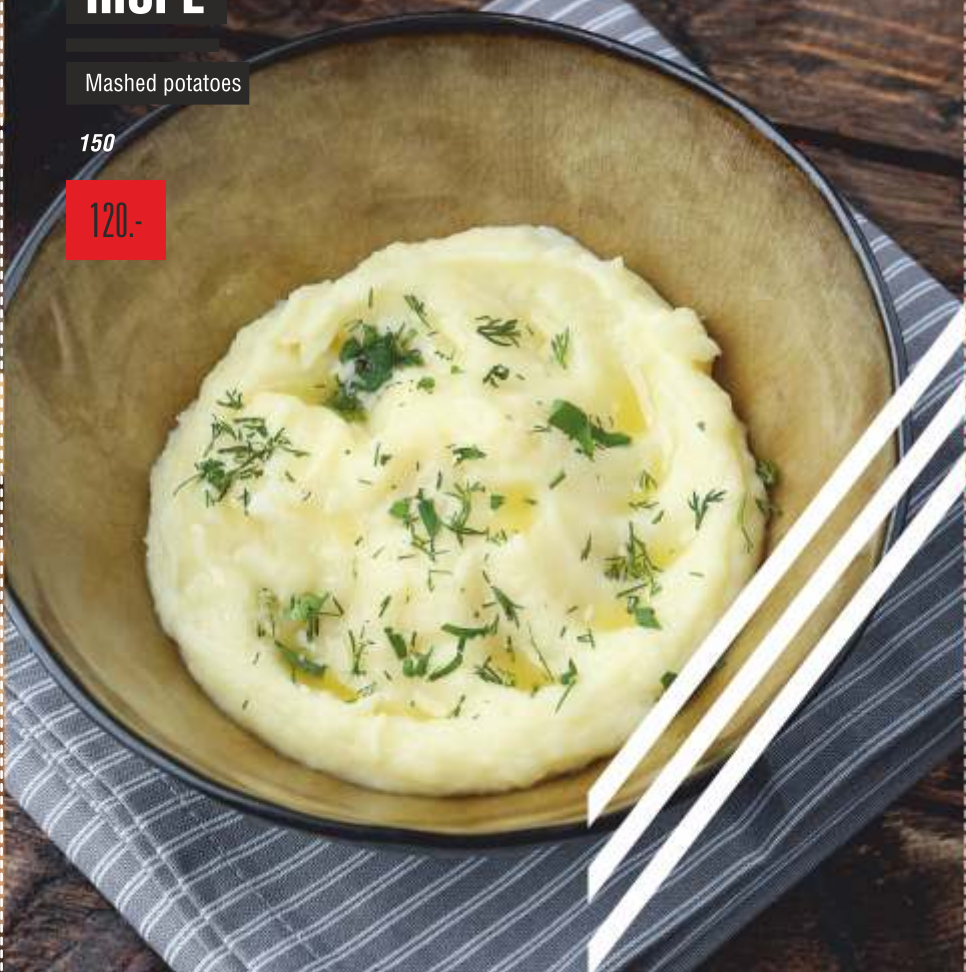
NEW

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

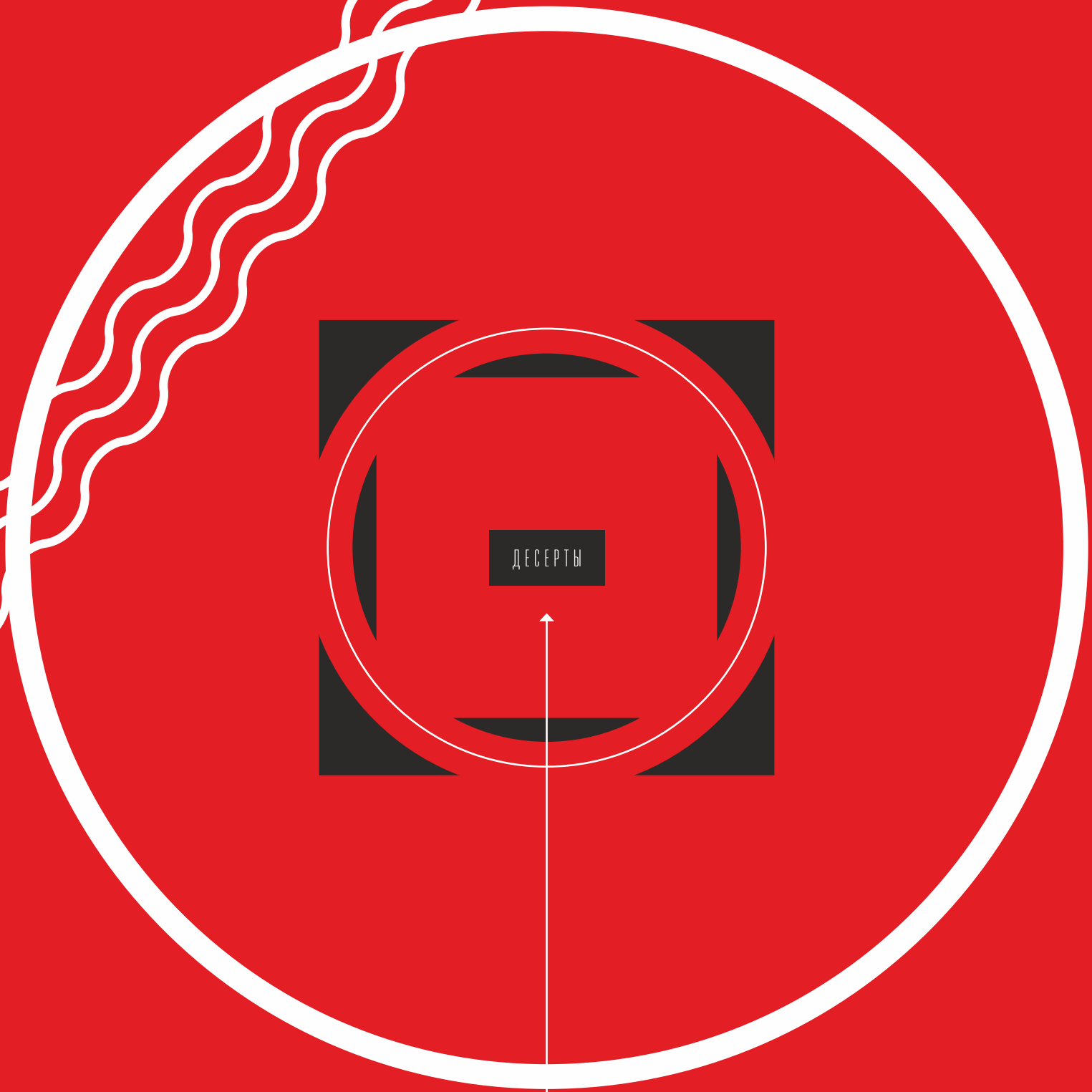
Mashed potatoes

150

120.-







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 ДЕСЕРТ!  
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.-

СТЕЙК  
-ХАУС  
мясная лавка  
и ресторан



## ЛЕГЕНДАРНЫЙ ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»

с ягодами

и нежнейшим кремом

Legendary Pavlova

dessert with berries a

nd extra delicate vanilla cream

100

310.-



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.-

карамель | caramel  
10 g | 20.-

шоколад | chocolate  
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.-

Швепс 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.-





ФРУКТОВЫЙ МИКС  
И ЦИТРУСЫ

350

180.-

ЯГОДНО-ИМБИРНЫЙ

350

180.-

ИМБИРЬ И ЛИЧИ

350

180.-

**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.-





ЛИМОННЫЙ  
СПРИЦ

350

400.-



МАЛИНОВЫЙ  
СПРИЦ

350

400.-

## КОКТЕЙЛИ | COCKTAILS

### АПЕРИТИВЫ | Aperitifs

Лимонный спритц | Lemon Spritz  
350 ml | 400.-

Малиновый спритц | Raspberry Spritz  
350 ml | 400.-

### КЛАССИЧЕСКИЕ | Classical

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.-



БРЕНДИ-ФРАМБУА

250

350.-





БУЛЬВАРДЬЕ

250

400.-



АНАНАСОВЫЙ  
САУЭР

250

330.-

## 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.-



САУЭР  
«ВИШНЯ-ЛИЧИ»

250

330.-



## ПИВО | BEER

### РАЗЛИВНОЕ | DRAFT

Аффлигем Блонд, Бельгия | Affligem Blonde, Belgium  
300 ml | 230.- 500 ml | 380.-

Шпатен Мюнхен Хелл, Германия  
Spaten Munchen Hell, Germany  
600 ml | 220.- 500 ml | 350.-

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.-

Русский Стандарт Ориджинал,  
Россия  
Russian Standard Original, Russia  
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.-

Мумм Кордон Руж,  
Шампань, Франция  
Mumm Cordon Rouge,  
Champagne, France  
750 ml | 5800.-



Луи Родерер  
Брют Премье,  
Шампань, Франция  
Louis Roederer Brut Premier,  
Champagne, France  
750 ml | 6700.-

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 | 700.-

### БЕСТСЕЛЛЕРЫ

#### BESTSELLERS

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, France  
150 ml | 370.- 750 ml | 1850.-

Урбан Рислинг,  
Мюзель, Германия  
Urban Riesling, Mosel, Germany  
150 ml | 380.- 750 ml | 1900.-

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



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

### НОВАЯ ВОЛНА

#### NEW WAVE



Макабео-Айрен Вермадор  
Аликанте, Испания  
Macabeo-Airen Varmador, Alicante, Spain  
150 ml | 300.- 750 ml | 1500.-

Лисон Классико Маззолада  
Венето, Италия  
Lison Classico Mazzolada, Veneto, Italy  
750 ml | 1900.-



Верментино-Шардоне Домен  
Ветричче, Корсика, Франция  
Vermentino-Chardonnay Domaine Vetricchie, Corsica  
750 ml | 1900.-

Альбариньо Медуза  
Риас Байшас, Испания  
Albarino Medusa, Rias Baixas, Spain  
750 ml | 2050.-

КЛАССИКА  
CLASSIC

Пино Гриджио  
Приара Прадио,  
Фриули, Италия  
Pinot Grigio Priara Pradio,  
Friuli, Italy  
150 ml | 450.- 750 ml | 2250.-

 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 | 2650.-

 Гевюрцтраминер Гюстав Лоренц  
полусухое, Эльзас, Франция  
Gewurztraminer Gustav Lorentz semi-dry,  
Alsace, France  
750 ml | 2800.-

Шабли Жан Марк Брокар,  
Бургундия, Франция  
Jean-Marc Brocard Domaine Sainte-Claire  
Burgundy, France  
750 ml | 3500.-

КРАСНЫЕ ВИНА  
RED WINE

Пинта домашнего вина  
A pint of house wine  
560 ml | 700.-

БЕСТСЕЛЛЕРЫ  
BESTSELLERS

 Таннат «Каско Вьехо» Гименес  
Мендес, Уругвай  
Tannat "Casco Viejo" Gimenez Mendez, Uruguay  
150 ml | 300.- 750 ml | 1500.-

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

 Бodega Паниза  
«Ла Феа» Резерва  
/темпранильо/, Арагон, Испания  
Bodega Paniza «La Fea» Reserva,  
Aragon, Spain  
150 ml | 390.- 750 ml | 1950.-

  Мальбек «Кума»  
Мишель Торино,  
Мендоса, Аргентина  
Malbec Cuma Michel Torino,  
Mendoza, Argentina  
750 ml | 1950.-

 «Гоутс до Роум» Фэирвью  
/гренаш, мурведр, шираз, сенсо,  
кариньяно, шираз/, Паарл,  
Южная Африка  
«Goats do Roam» Fairview  
/GSM blend/, Paarl, South Africa  
750 ml | 2100.-

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

  Неро д'Авола Гулфи,  
Сицилия, Италия  
Nero d'Avola Gulfi, Sicily, Italy  
750 ml | 2950.-



НОВАЯ ВОЛНА  
NEW WAVE

Шираз-Каберне Корал Риф  
Австралия  
Shieaz-Cabernet Coral Reef, Australia  
150 ml | 300.- 750 ml | 1500.-

Каберне Фран Маззолада  
Венето, Италия  
Cabernet Franc Mazzolada, Veneto, Italy  
150 ml | 340.- 750 ml | 1700.-

Пино Нуар Мисти Клифф  
Хокс Бэй, Новая Зеландия  
Pinot Noir Misty Cliff, Hawke's Bay, New Zealand  
150 ml | 390.- 750 ml | 1950.-

Менсия "Эль Кастро де Вальтуилле"  
Кастро Вентоса, Биерсо, Испания  
Mencia "El Castro de Valtuille" Castro Ventosa, Bierzo  
750 ml | 2300.-

Сира-Монастрель Эн Клав  
Террамагна, Хумилья, Испания  
Syrah-Monastrell En Clave Terramagna, Jumilla, Spain  
750 ml | 2400.-

Пти Вердо Адегамае  
Лиссабон, Португалия  
Petit Verdot Adegammae, Lisbon, Portugal  
750 ml | 2800.-

КЛАССИКА  
CLASSIC



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



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

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



Амароне делла  
Вальполичелла  
Лучиано Ардуини,  
Венето, Италия  
Amarone della Valpolicella  
Luciano Arduini, Veneto, Italy  
750 ml | 4700.-

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

100%  
RAW



Шатонеп-дю-Пап  
Домен Шант Сигаль,  
долина Роны, Франция  
Chateauneuf-du-Pape Domaine  
Chante Cigale, Rhone Valley, France  
750 ml | 5400.-

NEW



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



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.-



