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

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. I 300.-

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

220I35

2380.-

СОУС

«АРОМАТНЫЙ ПЕРЕЦ»
с луком-шалотом,
коньяком и крепким
мясным бульоном

AROMATIC PEPPER
sauce with shallot, cognac
and strong meat broth

40gr. I 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

600|40

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

STEAKHOUSE-EKB.RU

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

260|40

1850.-

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

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 рекомедуем 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

260|40

1390.-

СОУС

ТЕПЛЫЙ СОУС ИЗ БОРОВИКОВ

со сливками и луком

WARM CEP 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 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

170|60

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 рекомедуем 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

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.-

СТЕЙКИ
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.-

«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
0,75ml
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

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ SALADS AND STARTERS

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

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

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

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

NEW

БРУСКЕТТЫ С КРАБОМ,

авокадо и соусом из печеного сладкого перца

Bruschetta with crab, avocado and baked sweet pepper sauce

200

570.-

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

185 I 50

550.-

ВИНО

Pinot Noir Misty Cliff, Hawke's Bay, New Zealand

150ml. I 390.-

КАРПАЧЧО ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

с листьями салата и пармезаном

Marbled beef carpaccio with green salad and parmesan

140

490.-

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ
SALADS AND STARTERS

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.-

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

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.-

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ
SALADS AND STARTERS

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.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

САЛАТ ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ КАЛЬМАРОВ

с огурцами и яйцом

Far-East calamari salad

with fresh cucumbers and eggs

210

320.-

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

120|40

450.-

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

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, olive oil and chimishurri sauce)

220

320.-

СВЕЖАЯ БУРРАТА

со спелыми томатами и луковым песто

Fresh burrata with ripe tomatoes and onion pesto

270

550.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

NEW

СТРАЧАТЕЛЛА

с хрустящими листьями
салата и кабачком

Stracciatella cheese
with crispy lettuce
and zucchini

145

370.-

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

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ

с брусничным конфитюром и тимьяном

Home-made paste with rock cranberry confiture and thyme

155

190.-

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 I 0,75ml

450 I 2250.-

ИНТЕНСИВНЫЙ
СОВИНЬОН БЛАН
ИЗ НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ

Sauvignon Blanc Marlborough
Brancott, New Zealand

0,15I0,75ml.

410I2050.-

ГАВИ СКАНАВИНО
ПЬЕМОНТ, ИТАЛИЯ

Gavi Scanavino, Piemonte,
Italy

0,75ml.

2300.-

МАКАБЕО АЙРЕН
ВЕРМАДОР ИЗ АЛИКАНТЕ,
ИСПАНИЯ

Macabeo-Airen Varmador,
Alicante, Spain

0,15 I 0,75ml

300 I 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

0,15I0,75ml.

370 I 1850.-

УРБАН РИСЛИНГ,
МЮЗЕЛЬ,
ГЕРМАНИЯ

Urban Riesling,
Mosel, Germany

0,15 I 0,75ml

380 I 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, Alsase, France

0,75ml

2800.-

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 SOUPS МЯСО MEAT

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

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

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

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

СВИНЫЕ РЕБРА,

запеченные в соусе
«Барбекю» со сладким луком

Pork ribs
baked in BBQ sauce
with sweet onions

430l50

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

STEAKHOUSE-EKB.RU

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

STEAKHOUSE-EKB.RU

NEW

СТРОГАНОВ

из говядины с грибами

Stroganoff

with mushrooms

200 | 55

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

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|120|40

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 malted bread with honey and mustard dressing and fried onion rings

280	400
420.-	650.-

МЯСО
MEAT

STEAKHOUSE-EKB.RU

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

150|40

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

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

820.-

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
FISH & SEAFOOD

STEAKHOUSE-EKB.RU

NEW

ЖАРЕНЫЙ ПАЛТУС

с черным рисом
и соусом «Биск»
Roasted halibut
with black rice and Bisque sauce

160|100|25

580.-

ЛОСОСЬ С БРОККОЛИ,

морковным пюре
с имбирем
и трюфельным соусом
Salmon, broccoli, and mashed
carrot with ginger and truffle sauce

150|150

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

STEAKHOUSE-EKB.RU

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

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.-

NEW

ПОЛБА

с грибами

Spelt with mushrooms

150

110.-

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.-

ОБЖАРЕННЫЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

с розмарином и чесноком

Stir-fried new potatoes with rosemary and garlic

160

120.-

#СТЕЙКХАУСЕКБ

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

ТОЛЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

с ароматом трюфеля

Grounded potatoes

with truffle aroma

200

120.-

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.-

NEW

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes

150

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 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 and 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

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка и ресторан

NEW

МОРКОВНЫЙ ТОРТ

со сливочным кремом,
орехами и
пряными специями

Carrot cake
with cream,
nuts and savory spices

120/40

270.-

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

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.-

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.-

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

Эвиан без газа | Evian non-carbonated
330 ml | 190.- 750 ml | 330.-

Бадуа с газом | Badoit carbonated
330 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
350 ml | 400.-

Малиновый спритц | Raspberry Spritz
350 ml | 400.-

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.-

Шпатен Мюнхен Хелл, Германия
Spaten Munchen Hell, Germany
300 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, Francel
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,
Кампталь, Австрия
Gruner 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 Ветриччe, Корсика, Франция
Vermentino-Chardonnay Domaine Vetriccie, 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,
Alsase, 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.-

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

100% RAW
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.-

100% RAW
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 Клаве
Террамагна, Хумилья, Испания
Syrah-Monastrell En Clave Terramagna, Jumilla, Spain
750 ml | 2400.-

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

КЛАССИКА
CLASSIC

Кьянти Конти Серристори,
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

Шатонеф-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 гроссо/, 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.-