

ПН
ПТ 12⁰⁰ - 17⁰⁰

ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ



СТЕЙК
-ХАУС

мясная лавка
и ресторан

ЕКАТЕРИНБУРГЕР

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



САЛАТ «ПРАЖСКИЙ»

с говядиной, сладким перцем
и маринованными огурцами

150г. | 180.-

САЛАТ
«ДЕРЕВЕНСКИЙ»

с куриным филе
130г. | 160.-



«СЕЛЬДЬ
ПОД ШУБОЙ»

по классическому
рецепту
150г. | 120.-



САЛАТ
«ГРЕЧЕСКИЙ»

с сыром «Фета»
150г. | 160.-

супы



КУРИНЫЙ БУЛЬОН

с филе и яйцом
250г. | 180.-

ГРИБНОЙ
КРЕМ-СУП

230г. | 180.-

НАВАРИСТЫЙ БОРЩ

на мясном бульоне
с чиабаттой
и домашним салом
200/20/20г. | 180.-

ГОРЯЧЕЕ

МИНТАЙ В КЛЯРЕ

со сметанным
соусом

140г. | 180.-

ДОМАШНИЕ
МЯСНЫЕ КОТЛЕТЫ

со сметанным соусом

115/40г. | 220.-



КУРИНОЕ
БЕДРО НА ГРИЛЕ

с томатным соусом

190г. | 260.-



ЕКАТЕРИНБУРГЕР

наш фирменный бургер
с сочной котлетой из
мраморной говядины,
с беконом, луком и
фирменным соусом BBQ

280гр. | 350.-



ГАРНИРЫ



ЧЕЧЕВИЦА

с овощами
120г. | 80.-



МОЛОДОЙ
КАРТОФЕЛЬ

с укропом
150г. | 80.-



КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ

150г. | 80.-



САЛАТ-ГАРНИР
«ВИТАМИННЫЙ»

100г. | 80.-

ДЕСЕРТЫ



ШАРЛОТКА
ЯБЛОЧНАЯ

100г. | 110.-



ПИРОЖНОЕ
«ТВИКС»

80г. | 110.-

■ 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

«Эвиан», б/г
300мл. | 190.-

«Эвиан», б/г
750мл. | 330.-

«Бадуга», газ
330мл. | 190.-

«Бадуга», газ
750мл. | 330.-

■ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Яблочный
250мл. | 180.-

Морковный
250мл. | 180.-

■ ПИВО

«Афлигем», Бельгия
300мл. | 230.-
500мл. | 380.-

«Шпатен», Италия
300мл. | 220.-
500мл. | 350.-

■ ВИНО ПО БОКАЛАМ

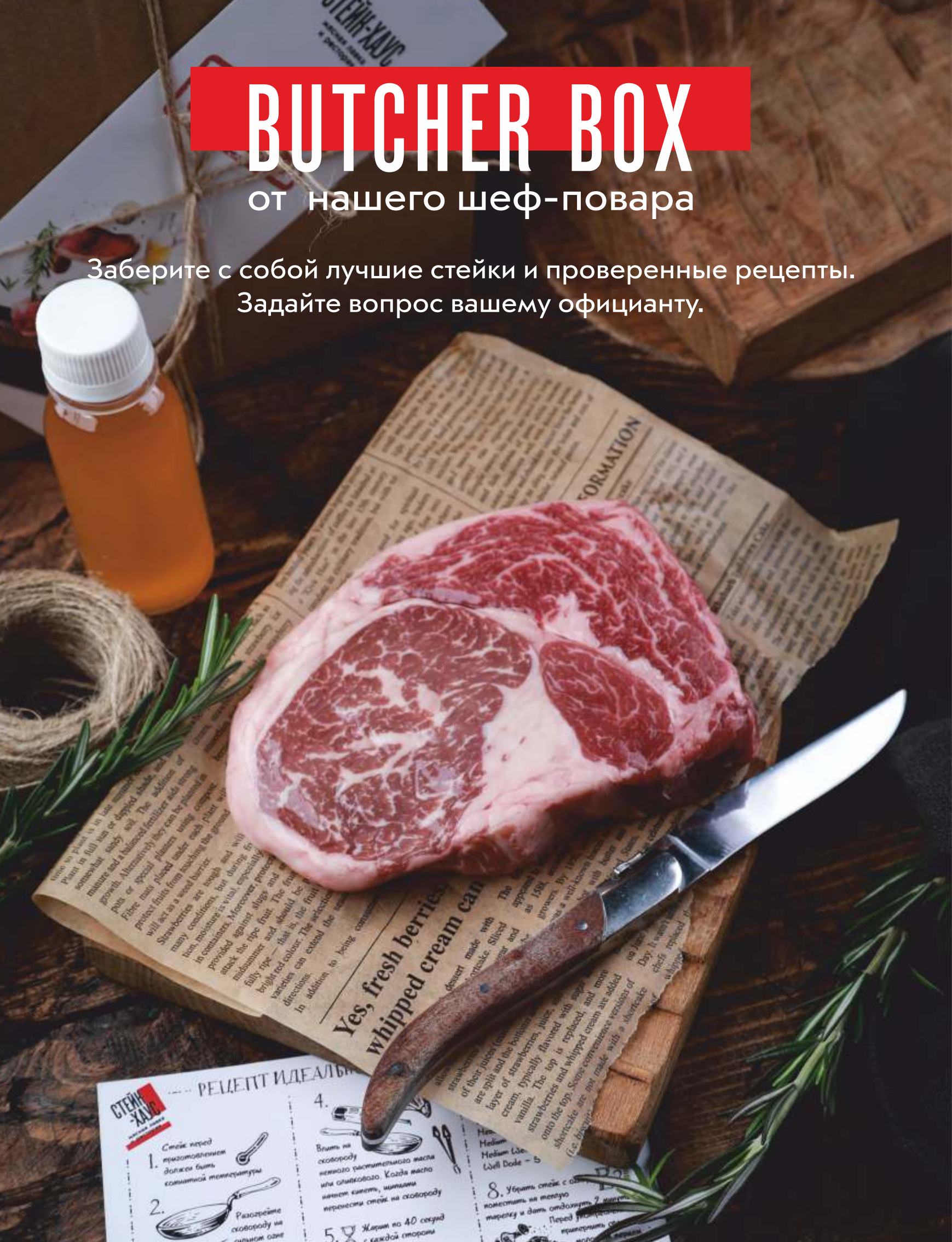
«Кастеллино Бьянко»,
Италия
150мл. | 150.-

«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 кипеть, шпателью перевернуть стейк на сковороду.
5. Жарить по 40 секунд с каждой стороны.
8. Убрать стейк с огня, положить на теплую тарелку и дать отдохнуть 2 минуты. Перед подачей присыпать солью и перцем.