

ПН
ПТ 12⁰⁰ - 17⁰⁰

ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ



**СТЕЙК
-ХАУС**

мясная лавка
и ресторан

МЯСНОЙ САЛАТ С ТОМАТАМИ
И ПИКАНТНЫМ
ЧЕСОЧНЫМ СОУСОМ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



САЛАТ С КУРИЦЕЙ

и картофелем пай
150г. | 150.-

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

с ветчиной

150г. | 150.-



«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

по классическому рецепту

150г. | 130.-



САЛАТ «ВИТАМИННЫЙ»

из белокочанной капусты с морковью,
болгарским перцем и огурцом

120г. | 120.-



СУПЫ



НАВАРИСТЫЙ БОРЩ

на мясном бульоне,
с чиабаттой и домашним салом
200/20/20г. | 160.-

СУП «ФО»

с курицей

250/20г. | 170.-



МОРКОВНЫЙ КРЕМ-СУП

с зеленым маслом и копченым молоком

220/10г. | 150.-



СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ от шеф-повара



Михаил Любимов



СОЛЯНКА

с чоризо

290/20г. | 250.-

СТЕЙК
«СЮРПРИЗ»

160г. | 790.-

Мухомов
Колесников



СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ
от шеф-повара

МЯСНОЙ САЛАТ

с томатами и пикантным
чесночным соусом

100г. | 240.-

ГОРЯЧЕЕ

КУРИНОЕ ФИЛЕ

на пару или гриле

90г. | 210.-

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ

из говядины и курицы со сметанным соусом

115/40г. | 200.-

ТЕФТЕЛИ ИЗ ЩУКИ

с соусом «Бешамель»

140г. | 240.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

из баранины

120/30г. | 240.-

ГАРНИРЫ



РИС
с овощами
150г. | 80.-



МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ
с укропом
150г. | 80.-



**КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ**
150г. | 80.-



СПАГЕТТИ
с зеленым маслом
150г. | 80.-

ДЕСЕРТЫ

СМЕТАННИК

с кремом из вареной сгущенки
80г. | 140.-



ПИРОЖНОЕ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

55г. | 140.-



ЯБЛОЧНАЯ ШАРЛОТКА

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

«Эвиан», б/г
330мл. | 190.-

«Эвиан», б/г
750мл. | 350.-

«Бадуа», газ
330мл. | 190.-

«Бадуа», газ
750мл. | 350.-

«Боржоми»
500мл. | 220.-

■ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Яблочный
250мл. | 180.-

Морковный
250мл. | 180.-

■ ПИВО

«Афлигем», Бельгия
300мл. | 230.-

500мл. | 380.-

■ ВИНО ПО БОКАЛАМ

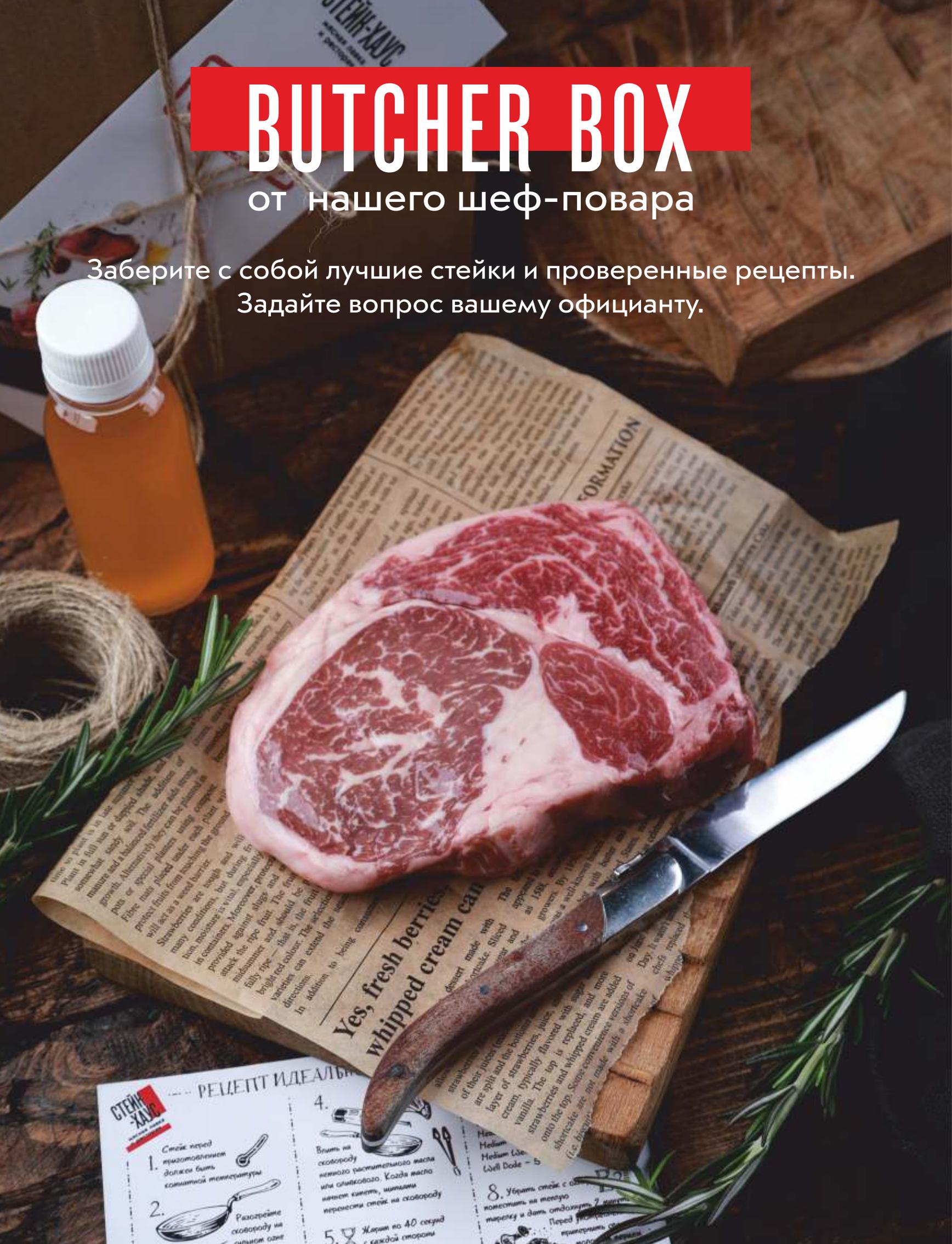
«Кастеллино Бьянко»,
Италия
150мл. | 150.-

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

BUTCHER BOX

от нашего шеф-повара

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



СТЕЙК-БОКС
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, шпатель переверните 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 употреблением приправить солью и перцем.