

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетта с паштетом из осьминога (140 г.)	350
Брускетта с печенью налима (120/50 г.)	350
Лосось нежное филе лосося, засоленное по фирменному рецепту, подается со сливочным сыром и каперсами (180 г.)	495
Тар-тар из тунца свежий тунец на сливочном сыре с хрустящей жареной рукколой и пастой из авокадо "Гуакамолле" (130/120 г.)	790
Карпаччо из сельди (220 г.)	295
Буфет фирменных мясных деликатесов ростбиф, филе ягненка, грудка индейки, утиная грудка, буженина домашняя, приготовленные в хоспере (245 г.)	545
Тар-тар из мраморной говядины подается с тостами и сливочным маслом (170 г.)	890
Вителло Тоннато нежные слайсы мраморной говядины на сливочном соусе с добавлением тунца, анчоусов и каперсов (200 г.)	595
Буфет сыров о наличии и сортах сыров уточняйте у официанта (25 г.)	125
Крем из голубого сыра с Порто Руби подается с тостами и свежей грушей (100/110 г.)	495
Овощи свежие (315 г.)	295
Овощи по-домашнему (300 г.)	250

САЛАТЫ

Салат МонБлан Рибай, запеченный в хоспере, с сочным миксом салатов и овощами, обжаренными на гриле, с добавлением маринованных артишоков и кактуса (275 г.)	695
Салат с тигровыми креветками и морскими гребешками с помидорками черри со сливочно-медовым соусом и добавлением сыра Дор-блю (155 г.)	595
Салат "Нисуаз" (220 г.)	595
Салат с сыром моцарелла "Буффало" помидорки черри, свежие томаты, моцарелла, руккола, поджаренные кедровые орешки, соус "Песто" (210 г.)	450
Салат с утиной грудкой кусочки утиной грудки, обжаренные в хоспере, груша в карамели, слива, микс салатов, грушевый соус (230 г.)	465

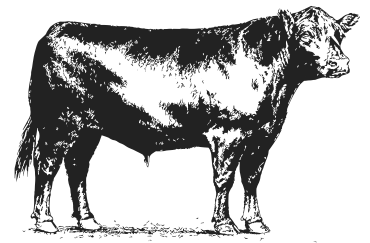
Салат с маринованным чили перчиком и Крудо из мраморной говядины сочный микс листьев салата, фаршированные творожным сыром чили перчики, маринованные луковички шалот, крудо из говядины, соус "Песто" (185 г.)	595
Салат с мясом камчатского краба и морскими гребешками микс листьев салата, кусочки авокадо в сливках, слайсы свежего редиса, соус из сладкой моркови и арахисовый штрейзель (230 г.)	695
Сыр буррата с чатни из вишни и пармской ветчиной (200/80 г.)	695
Салат «Цезарь» - с жареной куриной грудкой (270 г.)	390
- с тигровыми креветками (270 г.)	495

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Сыр «МонБлан» подается на мини-гриле (150 г.)	1200
Крабкейк сочный пирог из мяса камчатского краба (150 г.)	680
Пирожки закусочные с рубленой мраморной говядиной (180 г.)	495
Лисички запеченные в сливках (180 г.)	395
Закуска из баклажанов с сыром, помидором, беконом и чесноком (180 г.)	395
Гренки ржаные (190 г.)	250

СУПЫ

Суп сливочный с тигровыми креветками и обжаренным на углях лососем (315 г.)	545
Чорба из ягненка наваристый суп из ягненка с овощами. Подается в каравае горячего ржаного хлеба со сметаной (470 г.)	445
Харчо из баранины с домашней аджикой (330 г.)	405
Суп из телятины (360 г.)	495
Крем-суп с белыми грибами с трюфельным маслом (310 г.)	375
Французский луковый суп (385 г.)	375



СТЕЙКИ

Мы готовим стейки только из охлажденного мяса бычков породы Абердин-ангус. Выход готового мяса зависит от степени прожарки.

PRIME

Стейк «Рибай» 560
самый популярный стейк, особенно сочный и ароматный. Из-за большого количества жировых вкраплений мясо напоминает мрамор и называется "мраморным". Рекомендуемая степень прожарки – Medium. (100 г.)

Филе Миньон 925
Филе Миньон (tignon-крошечный) – самый постный и нежный стейк из центральной части вырезки. Рекомендуемая степень прожарки – Medium Rare. (100 г.)

Филе Шато Бриан 720
толстый край центральной части говяжьей вырезки. Считается самым аристократическим стейком. Рекомендуемая степень прожарки – Medium Rare. (100 г.)

Стейк Нью-Йорк 525
Другое название "Стриплойн стейк". Рекомендуемая степень прожарки – Medium. (100 г.)

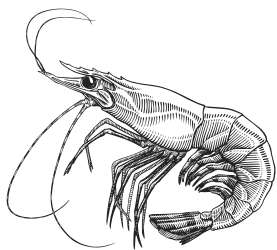
GOURMET

Стейк Скерт 295
стейк из диафрагмы животного с глубоким, богатым вкусом и нежной структурой. Рекомендуемая степень прожарки – Medium Well – Medium. (100 г.)

Денвер стейк 360
стейк готовится из филе шейного отруба. Обладает насыщенной мраморностью, что придает готовому блюду сладковатый привкус и мягкость. Рекомендуемая степень прожарки – Medium Rare. (100 г.)

Лонг Айленд 440
сочный стейк с небольшими жировыми вкраплениями из лопаточной части быков. Рекомендуемая степень прожарки – Medium. (100 г.)

Ассорти из стейков 6995
Рибай, Филе Миньон, Нью-Йорк, Скерт и Денвер (1500/300 г.)



SEAFOOD

Плато креветок

креветки Магаданские, креветки Магаданские копченые, креветки Ваннамай

- маленькое для 1 чел. (400/50 г.) 995

- среднее для 2-3 чел. (800/120 г.) 1990

- большое для 4-5 чел. (1600/240 г.) 3880

Возьми с собой 1 кг Магаданских или копченых креветок на льду за 1900

Фаланги камчатского краба запеченные 1250

со сливками и кокосовым молоком (130/50г.)

Камчатский краб - фаланги 650

подаются с топленым сливочным маслом и соусом "Тобико".

Минимальный вес - 400г.

Вес блюда уточняйте у официанта (100 г.)

Кастрюля чилийских мидий 950

- с томатным соусом (500/200г.)

- со сливочным соусом из голубого сыра (500/200г.) 1250

БУРГЕРЫ

Бургер классический 295

(330 г.)

Черный бургер с Рибаем 750

прожарки Medium (345 г.)

Бургер с камчатским крабом 750

с котлетой из краба и тигровых креветок с коктейльным соусом (320 г.)

Черный бургер с косулей 430

с котлетой из косули с вешенками и сметанным соусом (380 г.)

Черный бургер с лососем 695

с ломтиками обжаренного в хоспере лосося, подается с икорным соусом (375 г.)

Бургер с индейкой 390

с котлетой из нежной рубленой индейки и соусом «Тар-тар» (355 г.)

Бургер с уткой 470

с котлетой из утиного мяса, запеченным болгарским перцем, жареным беконом с зелёным соусом (350г.)

Премиум-бургер 1050

фирменный бургер с сочной котлетой из мраморной говядины, со свежими овощами и соусом «Тар-тар» (620 г.)

Самый дорогой бургер в Саратове

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе синекорого палтуса на гриле 950

со сливочно-медовым соусом и икрой палтуса (170/70 г.)

Сибас на углях 850

готовится с ароматными травами и лаймом (260 г.)

Филе судака на гриле 645

с соусом "Песто" (265 г.)

Филе тихоокеанского тунца Bluefin 890

с миксом из листьев салата и вялеными томатами (170/95 г.)

Креветки тигровые на углях 870

(245 г.)

Филе ягненка 750

вырезка ягненка, маринованная в пряностях и обжаренная в хоспере. Самая нежная часть мяса, идеально подходит для его ценителей. (200 г.)

Язычки ягненка 750

изысканные язычки ягненка, зажаренные в хоспере, со сливочно-горчичным соусом (155 г.)

Свиная шея на гриле 695

нежнейшая свиная шея, маринованная на остром перце Чепотле, обжаренная на хоспере, подается с запеченными томатами, чесноком и перцем Пепперони (365 г.)

Говяжьи щеки с луковым мармеладом 675

(295 г.)

Говядина Шорт Рибс 990

говяжьи ребра ВВQ с соусом из вяленых томатов (495 г.)

Утиная грудка 750

с «пьяной» грушей под соусом Порто (330 г.)

Целый цыпленок на гриле 650

(340 г.)

Бефстроганов 775

из мраморной говядины, подается в бородинском хлебе (280 г.)

Свиные ребрышки ВВQ 685

(400 г.)

Большой гриль 3400

Скерт стейк, люля кебаб из баранины, свиные ребра ВВQ, куриное филе, котлета домашняя, пюре картофельное, овощи тушеные, соус томатный и соус сливочно-грибной (1300/820 г.)

ГАРНИРЫ

Баклажан на хоспере 315

(190 г.)

Картофель с сыром и перцем 315

запеченный в фольге на хоспере (170 г.)

Кукуруза в початках 285

обжаренная на гриле (190 г.)

Жареный картофель 315

с белыми грибами

(150 г.)

Овощи-гриль 395

помидор, болгарский перец, кукуруза, цукини, грибы (360 г.)

Картофель фри 230

(150 г.)

Ризотто с белыми грибами 285

(250 г.)

СОУСЫ

ВВQ (50 г.) 140

Перечный (50 г.) 140

Трюфельный (50 г.) 140

Ягодный (50 г.) 140

Песто (50 г.) 140

Сальса (50 г.) 140

Гранатовый (50 г.) 140

Дор-блю (50 г.) 140

ДЕСЕРТЫ

Трюфель 345

с коньяком и шампанским (85 г.)

Крем-брюле 295

французский сливочный десерт (130 г.)

Ванильная панна-котта 295

итальянское лакомство из ванильных сливок (135 г.)

Тирамису 295

восхитительный десерт из сыра маскарпоне с натуральным кофе (150 г.)

Чизкейк 325

(170 г.)

Десерт Маракуйя 325

(100 г.)

Мороженое 125

ванильное, шоколадное, тирамису (40 г.)