

МЕНЮ

LOW&SLOW BBQ

Brisket

48 часов... Нет, не так... Двое суток мы готовим говяжью грудинку.

Маринуем в мёде и чили и томим. Поливаем горячим соусом и слезами счастья.

620.00 р.

Pork ribs

Свинные ребра томленные 3 часа в соусе сладкий чили. Жуются даже кости. Очень сочно и нежно.

390.00 р.

Pulled pork

Мы готовим эту свинину около 8 часов. Подаем с горячим BBQ и смотрим из кухни на ваши счастливые лица.

520.00 р.

— ЗАКУСКИ —

Criss Cut Fries	260.00 р.
Сырные шарики	280.00 р.
Гренки	240.00 р.
Куриные крылья	280.00 р.
Камамбер Фрит	570.00 р.

Техасский микс

Свинные ребра, брикет, рваная свинина, крылья BBQ, картофель, сырные шарики и лангустины. O_O

2250.00 р.

Следите за нашими новостями здесь: www.probkabar.com

Wi-Fi: Probka_bar
pass: inbeerwetrust

BURGERS

Cheesus

Мраморная говядина, джем из карамелизованного лука и бекона, томат, салат латук, пармезан. Много пармезана. Your own personal Cheesus.

390.00 р.

F*ck You, Sanders!

Котлета из филе цыпленка, сыр моцарелла, салат, томатом, лук фри, бекон. И никаких секретных 11 трав.

390.00 р.

Bâfre

Мраморная говядина, прованские травы, сыр моцарелла, обжаренные шампиньоны, томат и соус песто.

450.00 р.

J.V.V.

Двойная котлета из мраморного стейка, соус Jack Daniel's, рубленый бекон, листья салата, томаты и луковый джем.

580.00 р.

Cheesus, I'm your father!

"Булочка" из моцареллы, "булочка" из чеддера, брусничным соус и мраморная говядина. Разрезая, снимайте видео!

780.00 р.

V.M.F.

Бургер · вызов. Один килограмм и триста грамм чистого удовольствия. И литр пива. Съешь за 15 минут · с нас еще один литр пива, а за бургер можно не платить..

2300.00 р.

—КРЕМ-СУП—

Брокколи	270.00 р.
Шампиньоны	330.00 р.
Курица	270.00 р.

GRILL MENU

Стейк Рибай (Уругвай)

Самый известный и самый популярный в мире премиальный стейк. Готовится из самого мраморного отруба «толстый край» с 5 по 12 ребро. Отсюда и название. Rib – ребро, eye – глаз (он по форме глаз напоминает). Удовольствие для настоящего гурмана. Рекомендуемая степень прожарки – medium.

420.00 р. / 100 гр.



Стейк Нью-Йорк (Уругвай)

Премиальный стейк, который нарезается из отруба Striploin, филейная полоса. В отличие от Рибая, содержит жировую прослойку лишь по периметру куска. В классической американской трактовке – это мужской стейк. Рекомендуемая степень прожарки – medium rare.

410.00 р. / 100 гр.



Стейк Чак Ролл

Альтернативный стейк из уходящего в шею продолжение мышцы, составляющей отруб Рибай до 5 ребра. Он настолько же сочный, как и сам Рибай, но постепенно сужается к одному из краев и имеет включения соединительной ткани.

Рекомендуемая степень прожарки – medium rare.

290.00 р. / 100 гр.



Лангустины

Красные аргентинские лангустины имеют особый сладковатый вкус, который сильно отличается от искусственно выращенных. В некоторых странах диких аргентинских лангустинов так и называют – сладкими креветками. Мы жарим их на гриле с добавлением ароматного чесночного масла, соли и перца. Подаются со сладким соусом Васаби.

640.00 р.

