

СТЕЙКИ ПО СЕБЕСТОИМОСТИ

УЧИТЫВАЕТСЯ СЫРОЙ ВЕС СТЕЙКА

РИБАЙ

самый популярный стейк,
наиболее мясистый
и нежный отруб

100 г* **795**

ФИЛЕ МИНЬОН

классический стейк из вырезки

100 г* **735**

СТРИПЛОЙН

тонкий край говядины из поясничной
части, его особенность - отсутствие
«мраморных» прожилок

100 г* **635**

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ

тонкая жировая прослойка при
термической обработке тает,
поэтому мясо получается
нежным и сочным

100 г* **290**

СТЕЙК ТРИ-ТИП

мраморное говяжье бедро

100 г* **550**



* – Средний вес стейков уточняйте у официанта

МИРАТОРГ
BLACK ANGUS

* – Средний вес стейков уточняйте у официанта

СТЕЙК МЯСНИКА

альтернативный стейк из диафрагмы, который отличается умеренной степенью мраморности, ярким говяжьим вкусом и потрясающим ароматом

100 г* **465**



СОУСЫ

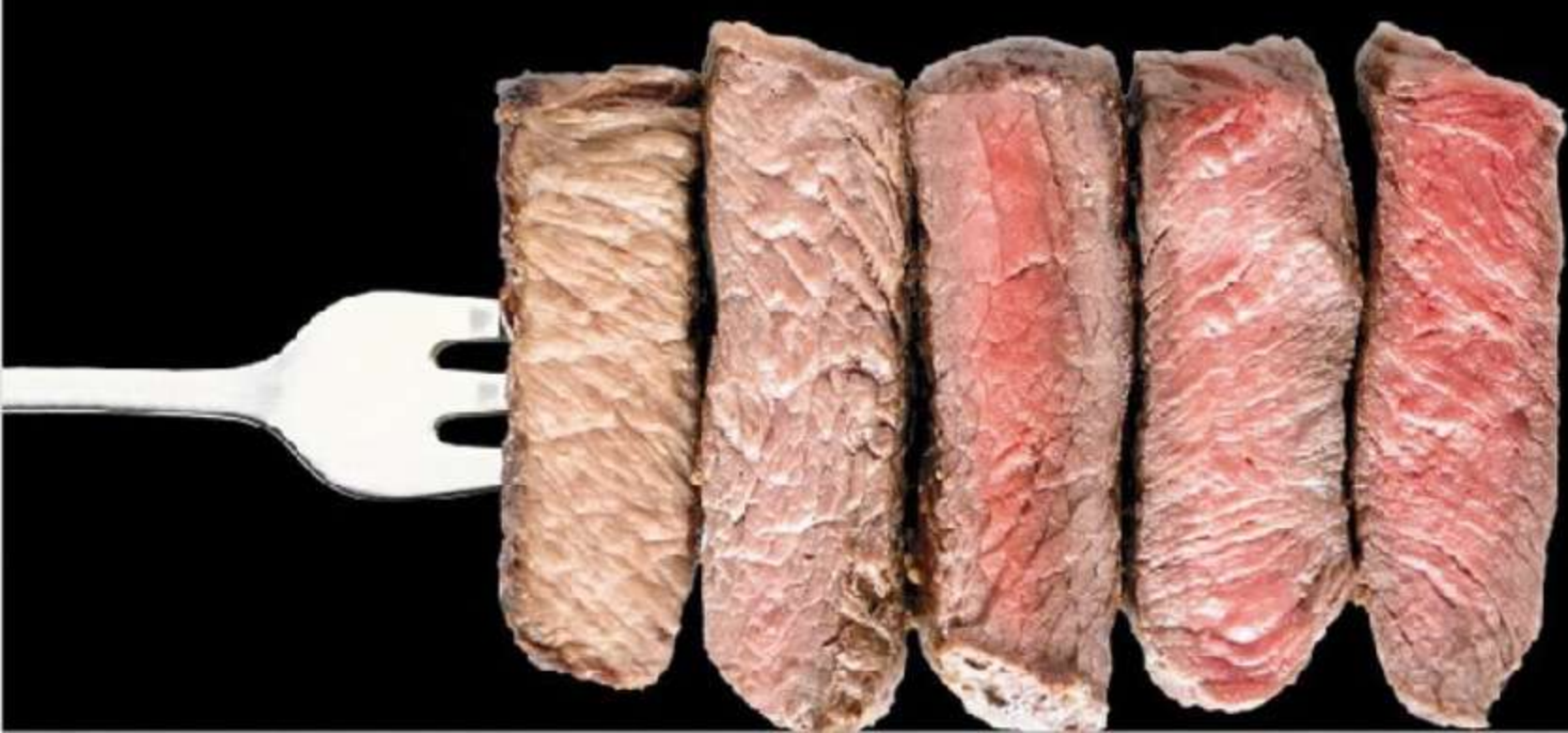
ТАР-ТАР
ГРИБНОЙ
ТИМЬЯНОВЫЙ

GREEN
ТОМАТНЫЙ
ЕЖЕВИЧНЫЙ

JACK DANIELS
BBQ
ПЕРЕЧНЫЙ

40 г **110**

well done medium well medium medium rare rare



СТЕПЕНЬ
ПРОЖАРКИ
СТЕЙКА



ФЕРМЕРСКИЙ БРИСКЕТ ИЗ СМОКЕРА

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ БРИСКЕТА

техасский brisket в любимом русском исполнении

7 шт **390**

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ БРИСКЕТА BIG ПОРЦИЯ

12 шт **590**

БРИСКЕТ

мраморная грудинка приготовленная методом low & slow в техасском смокере на дубовых дровах

100 г **610**



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

стейк из мраморной говядины, шашлык из свиной шейки, люля из говядины, куриный шашлык, розмариновый картофель, подается с маринованным луком, лавашем, соусом тар-тар и томатным соусом

840/200/200 г 3590

ФЕРМЕРСКИЙ АППЕТИТ

куриные крылья, колбаски, шашлык из свиной шеи, свиные ребра, стейк три тип, соусы томатный, тартар и BBQ

1200/300/90 г 4699



ПИВНАЯ ТАРЕЛКА

кольца кальмара в кляре, крылья в хрустящей панировке, сыр чечил, начос, гренки, розмариновый картофель, подаются с соусами Jack Daniels, BBQ и гуакамоле

540/90 г 1295

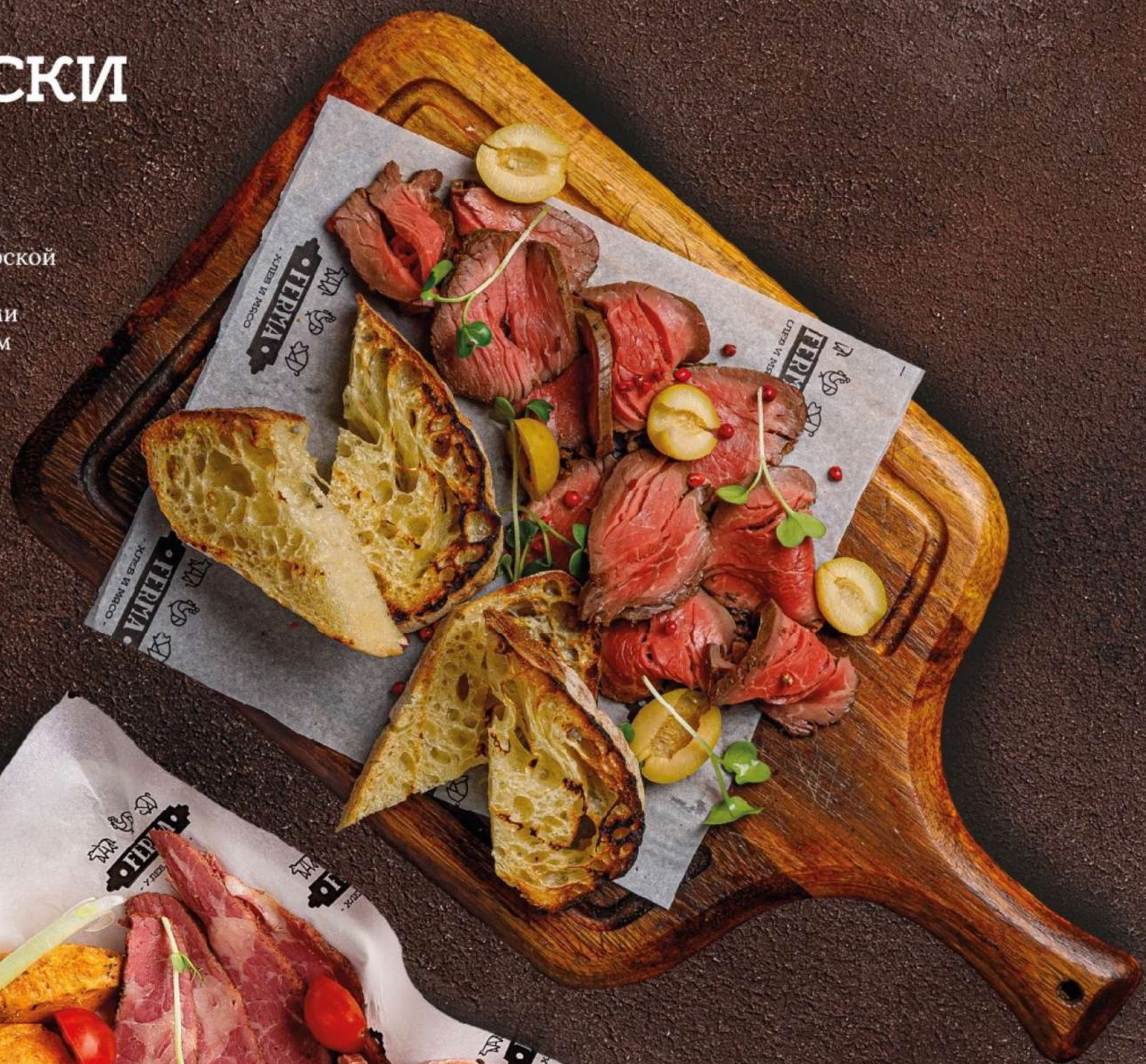


ЗАКУСКИ

ФЕРМЕРСКИЙ РОСТБИФ

ростбиф из фермерской телячей вырезки, подается с оливками и домашним хлебом

80/80 г 735



ФЕРМЕРСКИЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

пастроми, ветчина, буженина, ростбиф и сало собственного приготовления с поджаренным хлебом и горчицей

200/200/30 г 985

НАЧОС С ТРЕМЯ СОУСАМИ

кукурузные чипсы с соусами гуакамоле, домашняя сальса и сырный

75/100 г **435**

Идеально с пенным



идеально с пенным



ФЕРМЕРСКИЕ КОЛБАСКИ

колбаски, обжаренные на гриле. Подаются с розмариновым картофелем, луком фри и соусом тартар

240/40 г **670**



АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЬДЬ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

сельдь домашнего посола, печеный картофель, горчица, зеленый лук

280 г **495**



ТОМЛЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА

мягкие сочные ребра, приготовленные в смокере, с ароматом дубового дыма. Глазируем соусом Jack Danieles с чили

300 г 985



СЛИВОЧНЫЙ ЦЫПЛЕНОК

цыпленок, обжаренный на гриле, подается в сливочном соусе с аджикой, хрустящей чабаттой и страчателлой

320 г 845



БРУСКЕТТЫ НА ФЕРМЕРСКОЙ ЧИАБАТТЕ



С СОЛЕННЫМ
ЛОСОСЕМ

лосось по фирменному
рецепту

200 г 789



С ПАСТРАМИ

запеченная в пряностях
грудинка с маринованными
огурцами

200 г 589



С РОСТБИФОМ

слайсы печеной говяжьей
вырезки с битыми
огурцами

200 г 689



ЧИТА МАРГАРИТА

томатная сальса с
моцареллой и пармезаном

180 г 469

С БУЖЕНИНОЙ

с пряной домашней
бужениной,
оливками и томатами

200 г 569





ОЛИВЬЕ ПО РЕЦЕПТУ XIX ВЕКА

цыплячьи бедра, томленая говядина, икра, свежий салат, раковые шейки, свежие огурцы, вареные яйца и каперсы. Заправляется салат соусом на основе сои-кабуль и соуса провансаль, приготовленного на французском уксусе, из яичных желтков, прованского масла и пикулей

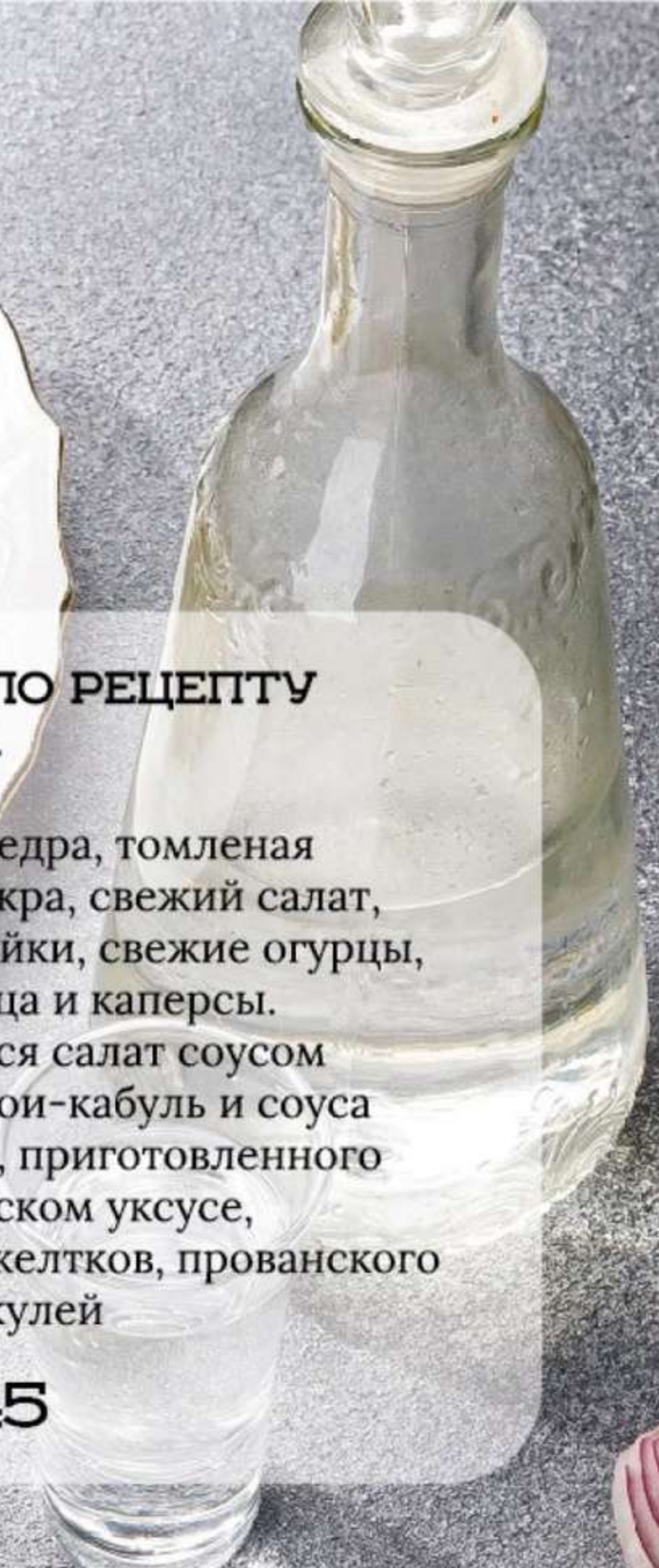
240 г **745**



БРУСКЕТТА А-ЛЯ РУСС

брускетта на бородинских гренках с печеными овощами и балтийским анчоусом

180 г **395**



САЛАТЫ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

хрустящий микс с
обжаренной телячьей
вырезкой, приправленной
аджикой и грецким орехом

200 г 825



ФЕРМЕРСКИЙ КОББ

плотный салат с горячим
стейком три-тип,
заправляется муссом
из подкопченных сливок

230 г 695





САЛАТ С РОСТБИФОМ

фермерский ростбиф.
Подается с пряным овощным салатом

140 г 645



МЯСНОЙ САЛАТ "ФЕРМЕРСКИЙ"

фирменный салат с мясными
деликатесами и овощами

280 г 595



САЛАТ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ И ПРЯНЫМ ФЕТА

печеная тыква и свекла
с добавлением рукколы
и нежного фета в пряностях

190 г 465



**С ПЕРЦЕМ ГРИЛЬ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

подаем с подпеченной
чабаттой

220 г 595



**С СЕМГОЙ
И АПЕЛЬСИНОМ**

маринованная семга
с апельсином и нежным
сливочным муссом

180 г 680





САЛАТ С ТУНЦОМ-ГРИЛЬ

тунец-гриль, печеный картофель, томаты черри, микс салатов, красный лук, оливки, горчиная заправка

230 г **685**

САЛАТ С ПРЯНЫМИ КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРОМ

пряные тигровые креветки, кальмар, микс салата, томаты, базиликовая заправка

150 г **665**



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

курица-гриль, салаты романо и айсберг, томаты черри, перепелиное яйцо, пармезан, крутоны и соус «Цезарь»

260 г **565**



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

креветки-гриль, салаты романо и айсберг, томаты черри, перепелиное яйцо, пармезан, крутоны и соус «Цезарь»

260 г **665**

ГРЕЧЕСКИЙ ПО-ФЕРМЕРСКИ

томат, огурец, болгарский перец, сыр фета, оливки, печеный хлеб, красный лук, фирменная заправка с вялеными томатами

260 г **535**

СУПЫ

МЯСНАЯ СОЛЯНКА

классическая солянка с домашней бужениной, ветчиной, копченым цыпленком, колбасками и сметаной

350 г 490



ФИРМЕННЫЙ БОРЩ

традиционный борщ на выбор с говядиной или свиным ребром. Подается со сметаной и домашним салом

300 г 465



СУП ДНЯ

уточняйте
у официанта

300 г / 425



КУРИНЫЙ СУП

куриное филе, картофель,
лук, морковь, яичная лапша,
перепелиное яйцо

300 г 385



**ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ
ИЛИ КУРИЦЕЙ И КРЕВЕТКАМИ
НА ВЫБОР**

куриный бульон, томаты черри, шампиньоны,
перец чили, кинза, креветки, кальмар, мидии
или куриное филе и тигровые креветки,
подаётся с кокосовым молоком

350 г 745



печем сами

подовый хлеб 80/20 г. / 89

бординский хлеб 80/20 г. / 89

ассорти 80/20 г. / 89

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ЧЕРНЫЕ СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

паста нери, креветки, мидии
на створках, кальмар, вяленые
томаты, чеснок, сливки, вино

330 г 870

Идеально под белое вино



ФИЛЕ ЛОСОСЯ

филе мурманского лосося
на гриле

160/60 г **1390**

ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК

креветки, подаются
с азиатским соусом

90/40/60 г **795**

КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ

кальмар, обжаренный на гриле.
Подается с розмариновым
картофелем и азиатским
соусом

120/100/40 г **795**

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА

стейк тунца Еллоуфин,
обжаренный на гриле

120/20 г **895**

Рекомендуем прожарку Medium

МЯСО

ТАЖИН ИЗ ГОВЯДИНЫ

говядина по марокканскому
рецепту с пряным соусом
и кускусом

400 г 890





ГРАВЛАКС ИЗ ЛОСОСЯ

маринованный лосось
по северному рецепту

80/30 г 790

RAW-ТУНЕЦ С АВОКАДО

на азиатский манер с устричным
соусом и тархуновым маслом

180 г 645



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЕМ

говяжья вырезка, соленый огурец,
красный лук, каперсы, дижонская
горчица, сыр пармезан, оливковое масло,
трюфельная паста, перепелиное яйцо

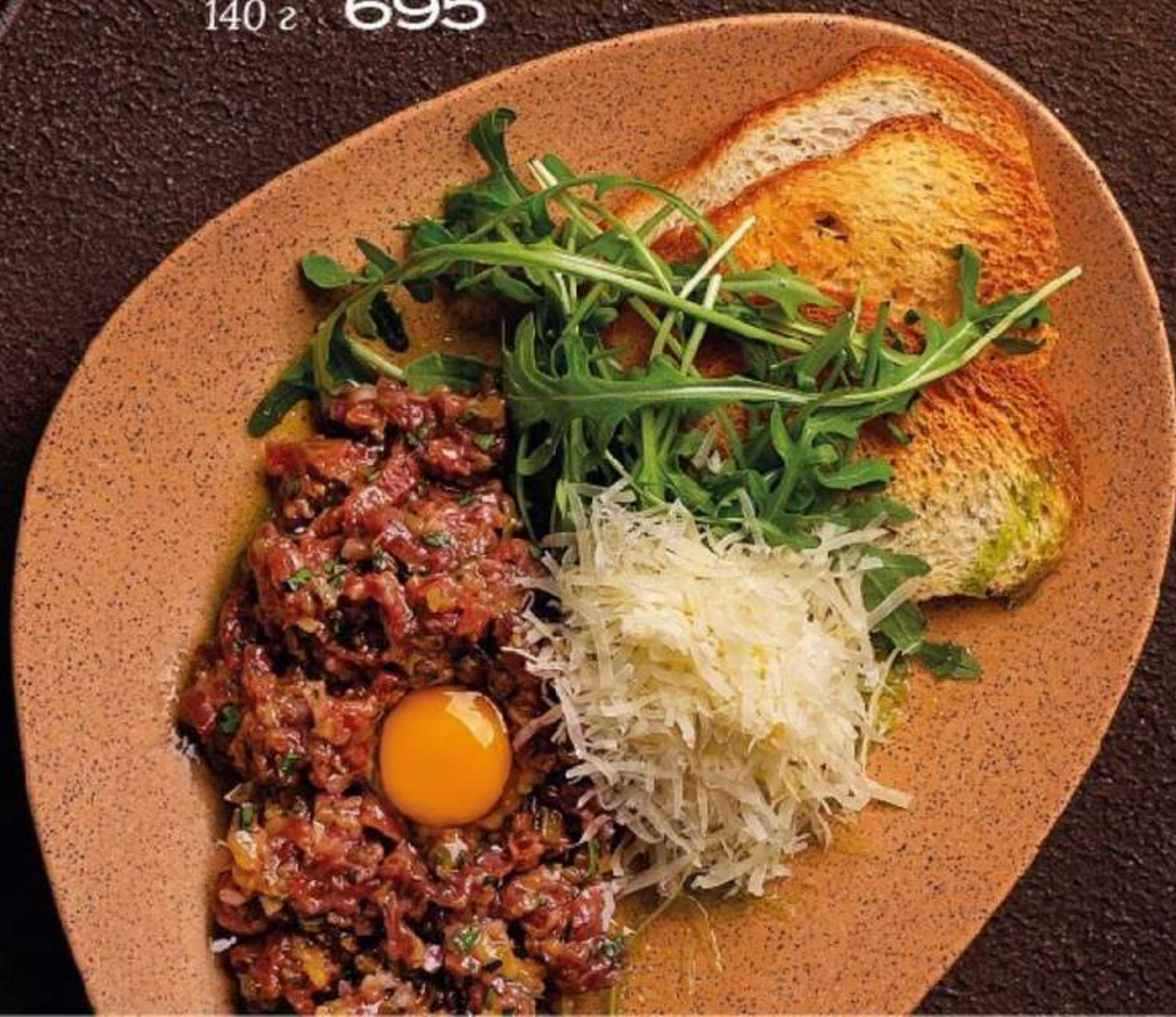
140 г 695



ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА

с розовыми томатами,
и пряной рукколой

200 г 695



ПЕЧЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ
ГРУДИНКА С ТЫКВОЙ
И СЛИВОЧНОЙ ПШЕНКОЙ

310 г 1190



КУРИНОЕ ФИЛЕ
С ОВОЦАМИ НА ГРИЛЕ

подается со сливочно-
грибным соусом

310 г 725



ФЕРМЕРСКИЕ БУРГЕРЫ

печём булочки сами
печём булочки сами



БУРГЕР
С РВАННОЙ СВИНИНОЙ
И ГРИБНЫМ МУССОМ

695



БУРГЕР С ИНДЕЙКОЙ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

домашняя ржаная булка
с семечками, нежная котлета
из индейки, руколла
и молодой сыр

795

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ

говяжий бифштекс, сыр чеддер, лист салата,
огурец маринованный, томат, лук фри,
соус тар-тар

795

GOURMET BURGER

говяжий бургер, с тягучей
моцареллой, чеддером,
глазуньей, айсбергом,
трюфельным медом
с миндалем

935

DOUBLE MEAT

кунжутная булочка, двойная
котлета, томаты черри, горячий
чеддер, бекон, карамельный
лук, халапеньо

1450



КАРТОШКА
И СОУС К
БУРГЕРУ

165



ШАШЛЫКИ

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ

свинина-гриль, приготовленная на углях. Подается с маринованным луком, томатным соусом

200/40/20 г **675**



КРЫЛЬЯ JACK DANIELS

куриные крылья в соусе JACK DANIELS, приготовленные в смокере

300 г **590**



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

филе бедра, приготовленное на углях. Подается с маринованным луком, томатным соусом

200/40/20 г **625**



ДЕСЕРТЫ



Неповторимый
вкус лета

КРЕМ-БРЮЛЕ
С ЯГОДАМИ

150 г 510



КРУАССАН-ПУДИНГ

180 г **440**

**ШТРУДЕЛЬ
С МАНГО
И ТВОРОЖНЫМ
СЫРОМ**

100/50/20 г **460**



САН СЕБАСТЬЯН
карамельный
или ягодный соус

180 г **510**





ТЫКВЕННЫЙ ТАРТ

Песочное тесто, тыквенный
чизкейк, сливочный крем,
тыквенные семечки

135 г **430**



КРЕМ-БРЮЛЕ КОФЕ-КАРДАМОН

130 г **450**

МОРОЖЕНОЕ

1 шарик / 60 г **139**

ШОКОЛАДНЫЙ СБОРНЫЙ ТОРТ

180 г **470**

