

JOSPER  
WINE BAR

Steak  
It's easy

BY  
VASILCHUKI  
RESTAURANT GROUP

М Е Н Ю

## БРУСКЕТТЫ И ЗАКУСКИ ПОД ВИНО

Брускетта с крабом, креветками и авокадо <sup>170 г хит</sup>	970
Брускетта с ростбифом <sup>200 г</sup>	690
Брускетта с хрустящими баклажанами, томатами и кремом из цветной капусты <sup>200 г</sup>	590
Греческие маринованные оливки <sup>100 г</sup>	490
Миндаль, жареный с солью <sup>40 г</sup>	230

## NEW МЕЗЕ

Сет мезе <sup>340 г/3 шт</sup>	1490
Крем из баклажана <sup>70 г/1 шт</sup>	330
Крем из копчёной трески <sup>70 г/1 шт</sup>	330
Дзадзики с хумусом <sup>70 г/1 шт</sup>	330
Печёный перец Рамиро <sup>60 г/1 шт</sup>	330
Хумус <sup>70 г/1 шт</sup>	210
Нутовые лепёшки <sup>3 шт</sup>	290

## ЗАКУСКИ

NEW Тартар из говядины с гратеном <sup>170 г</sup>	990	Мясная тарелка <sup>280 г хит</sup>	1790	Креветки темпура с соусом васаби <sup>130 г</sup>	670
Тартар из говядины с печёным баклажаном <sup>120 г хит</sup>	990	Сырная тарелка <sup>360 г хит</sup>	1690	Хрустящие баклажаны с пикантными томатами и страчателлой <sup>200 г</sup>	670
Карпаччо из говядины <sup>100 г</sup>	930	Запечённый камамбер с вишней, ореховым миксом и брусничным конфитюром <sup>145/35/25 г</sup>	990	Хлебная корзина с кукурузным маслом <sup>120/30 г</sup>	290
Тартар из тунца <sup>130 г</sup>	790				

## САЛАТЫ

Ростбиф с зелёным миксом, томатами, пармезаном и гренками <sup>150 г</sup>	690	NEW Салат с кальмаром <sup>185 г</sup>	750	Зелёный салат с томатами, огурцом и редисом <sup>200 г</sup>	530
Стейк-салат с перцем-гриль, авокадо и свежим хреном <sup>220 г</sup>	970	NEW Салат с копчёным лососем <sup>200 г</sup>	990	Большой зелёный салат с соусом дзадзики <sup>280 г</sup>	930
		Нисуаз с тунцом <sup>270 г</sup>	790	Буррата с томатами и песто <sup>240 г хит</sup>	850
		Жареная моцарелла, вяленые томаты и гриша-гриль <sup>170 г хит</sup>	590		

## СУПЫ

Суп из говядины с овощами и яичной лапшой <sup>450 г</sup>	570	Суп в стиле Том ям с креветками и копчёным кальмаром <sup>300/100 г</sup>	830
Настоящий рыбный суп <sup>400 г</sup>	790	Борщ с пастроми и густой сметаной <sup>400/30 г хит</sup>	610

## ГОРЯЧЕЕ

NEW Бефстроганов с картофельным пюре и вешенками <sup>290 г</sup>	870	Паста с морепродуктами и страчателлой <sup>360 г homemade</sup>	990
Свинные рёбра с соусом BBQ <sup>300/30 г хит</sup>	890	Котлеты из щуки с соусом на белом вине <sup>125/100/50 г</sup>	790
Копчёные куриные крылья с соусом блю чиз <sup>220/85 г</sup>	630	NEW Мидии с горгонзолы <sup>450 г</sup>	1390
Паста с томлёной мраморной говядиной <sup>280 г homemade</sup>	890	Фиш энд чипс <sup>310 г</sup>	720

## НА КОМПАНИЮ НА 3-4 ЧЕЛОВЕКА

Большой мясной гриль <sup>1240 г</sup>	4300	Большой рыбный гриль <sup>850 г</sup>	3900
--	------	---------------------------------------	------

# ХОСПЕР

## ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ

**Стриплойн** <sup>300 г хит</sup> **2490**  
200 дней зернового откорма

◆ **Фирменный Рибай** **3390**  
**Steak it easy**  
с трюфельным маслом <sup>300 г</sup>  
200 дней зернового откорма

◆ **Рибай** <sup>300 г Южная Америка</sup> **3190**

**Рибай Прайм** <sup>350 г хит</sup> **3990**  
200 дней зернового откорма

**Филе-миньон Прайм** <sup>200 г</sup> **3390**  
200 дней зернового откорма

## АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

**Трай-тип** <sup>200 г</sup> **1100**

**Пиканья** <sup>300 г</sup> **1430**

**Денвер** <sup>200 г</sup> **1590**

**Флэт Айрон** <sup>200 г хит</sup> **1590**

**Мачете** <sup>250 г хит</sup> **1970**

## ИЗ СПА

### ОТ 28 ДНЕЙ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

200 дней зернового откорма

**Шортлойн** <sup>100 г</sup> **1090**  
средний вес стейка 550 г

**Ти-бон** <sup>100 г</sup> **1230**  
средний вес стейка 600 г

**Портерхаус** <sup>100 г</sup> **1230**  
средний вес стейка 700-900 г

**Стейк Ковбой** <sup>100 г</sup> **1290**  
средний вес стейка 700 г

## ПТИЦА & РЫБА

**Стейк из индейки** **790**  
с морковью  
и соусом блю чиз <sup>150/120 г</sup>

**Маринованный** **790**  
цыплёнок из хоспера  
с соусом дзадзика  
и пшеничной лепешкой <sup>300 г</sup>

◆ **Стейк из тунца** <sup>200 г</sup> **1390**

**Стейк из лосося** **1490**  
на кедровой доске <sup>180 г</sup>

## ОВОЩИ

**Стейк из баклажана** <sup>260 г</sup> **630**

**Брокколи с киноа** <sup>170/70 г хит</sup> **490**

NEW **Цветная капуста** **490**  
с соусом кешью  
и кольраби <sup>240 г</sup>

## БУРГЕРЫ

◆ **Сэндвич с пастроми** <sup>160 г хит</sup> **690**

◆ **Релиш-бургер** <sup>280 г</sup> **730**

**Бургер с грибами** **790**  
и трюфельным соусом <sup>290 г</sup>

**Чизбургер** <sup>270 г хит</sup> **730**

🍷 **Бургер с сыром ракет** <sup>300 г</sup> **890**

NEW **Бургер с Чоризо,** **1050**  
печёным Рамиро  
и сырным соусом <sup>350 г</sup>

🍷 **Гранд-бургер** **1190**  
с карамелизированным  
луком и халапеньо <sup>390 г хит</sup>

**Бургер с креветками** <sup>220 г</sup> **730**

**Чикен-бургер** <sup>300 г</sup> **670**

🌿 **Бургер Veggie Queen** <sup>240 г</sup> **630**

## ГАРНИРЫ

**Коул слоу** <sup>125 г</sup> **290**

**Кукуруза на гриле** <sup>140 г</sup> **370**

**Картофель, запечённый в углях** <sup>250 г</sup> **390**

**Картофельное пюре** **390**  
с трюфельным маслом <sup>200 г</sup>

**Картофель фри** <sup>120/30 г</sup> **390**

**Домашний батат с соусом блю чиз** <sup>120/30 г</sup> **490**

**Сладкие томаты с песто и кинзой** <sup>120 г хит</sup> **390**

🌿 **Овощи-гриль** <sup>210 г хит</sup> **530**

**Спаржа с соусом блю чиз** <sup>100/20 г</sup> **1090**

## ДЕСЕРТЫ

NEW **Лимонный курд с меренгой** <sup>150 г</sup> **530**

**Чизкейк** **630**  
с ванильным соусом,  
ягодами <sup>160 г хит</sup>

◆ **Кокосовая панна-котта** **420**  
с ягодами <sup>110 г</sup>

**Медовик** <sup>120 г</sup> **530**

**Брауни шоколадный** **590**  
с вишневым соусом, карамелью  
и ванильным мороженым <sup>170 г</sup>

**Яблочный тарт с солёной карамелью** **570**  
и домашним мороженым <sup>160/40 г</sup>

## МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

**Мороженое** <sup>40 г</sup> **210**  
Шоколадное / Ванильное / Кокосовое  
Карамельное с грецким орехом

**Сорбет** <sup>40 г</sup> **210**  
Манго-Маракуйя / Малина-Клубника /  
Чёрная смородина с базиликом

- 🌿 веганское блюдо
- ◆ шеф рекомендует
- 🍷 острое

Пожалуйста,  
сообщите официанту,  
если у вас есть  
пищевая аллергия

### ФОТО БЛЮД



VASILCHUKI  
RESTAURANT GROUP

**ФРАНШИЗА  
РЕСТОРАНА  
STEAK IT EASY**  
УСЛОВИЯ И КОНТАКТЫ



 **SEBBIEPAUL**

**+7 (985) 776-72-76**

**ПРЕСНЕНСКАЯ НАБ., Д. 2, ТЦ «АФИМОЛЛ», 5 ЭТАЖ**

**УЛ. НОВЫЙ АРБАТ, Д. 21, БЦ «НОВЫЙ АРБАТ 21»**

**УЛ. ЛЕСНАЯ, Д. 9, БЦ «БЕЛЫЕ САДЫ»**

**УЛ. МЯСНИЦКАЯ, Д. 7/1, МЕТРО ЛУБЯНКА**

**STEAKITEASY.RU**