ЗАВТРАКИ весь лень

ТОСТ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ	580₽
СУ-ВИД И ЯЙЦОМ 340г	

куриная грудка су-вид, моцарелла, пюре из авокадо, салат Айсберг, тостовый хлеб бриошь, сыр творожный сливочный, соус Песто, томаты, яйцо

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК 250г 475₽

яичница из 2-х яиц. бекон. томаты Черри. огурцы, салат Айсберг с ореховым соусом

АМЕРИКАНСКИЙ ЗАВТРАК 340г 540P

яичница из 2-х яиц с котлетой из мраморной говядины. томаты черри, огурцы, салат Айсберг с ореховым соусом

ЗАКУСКИ

KAPNAYYO BLACK ANGUS 90/60r 750₽

мраморная говядина, сыр Пармезан, томаты Черри, оливковое масло, соус карпаччо

750₽ ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 90/50г

классический тартар из говядины с перепелиным яйцом. Подаётся с соусом айоли с трюфелем по желанию

БУРРАТА С ТОМАТАМИ 790P **И СОУСОМ ПЕСТО** 125/200г

сыр Буррата, сладкие томаты, оливковое масло, соус Песто

ЗАПЕЧЁНЫЙ КАМАМБЕР 800₽ С ПРЯНЫМ БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ 125/50г

сыр Камамбер, соус Брусничный, хлеб Чиабатта, мята

САЛАТЫ

1 290₽ СТЕЙК-САЛАТ 470г

стейк Бавет, кукуруза, томаты сладкие, салат Айсберг, салат Романо, бальзамический соус

ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ 750₽ ГРУДКОЙ СУ-ВИД 300г

куриная грудка су-вид, салаты Романо и Айсберг, томаты черри, заправка Цезарь, сыр Пармезан, гренки

700₽ ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И СОУСОМ ПЕСТО 300г

томаты сладкие, лук красный, оливковое масло, соус Песто

ГРЕЧЕСКИЙ 300г 690₽

томаты, огурцы, лук красный, перец сладкий, салат Романо, маслины, сыр Фета, оливковое масло

САЛАТ С ХРУСТЯШИМИ 650₽ БАКЛАЖАНАМИ 200г

баклажаны, томаты, сладкий соус, кунжут, кинза

СТЕЙК&БУРГЕР

МИРАТОРГ

JOSPER

БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕНЫ НА ИСПАНСКОЙ УГОЛЬНОЙ ПЕЧИ

СТЕЙКИ

ГОВЯДИНА BLACK ANGUS

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ цена за 100г

690P **ДЕНВЕР** ≈ 200г/1380р 650₽ **БАВЕТ** ≈ 150г/975р

ПРЕМИАЛЬНЫЕ цена за 100г

990P РИБАЙ ≈ 300г/2 970р СТРИПЛОЙН ≈ 300г/2 340р 780P TH-60H (T-BONE STEAK) DRY AGE ≈ 600F / 5 460D 910₽

ГОВЯДИНА CROSS W A G Y U

ТРИ-ТИП ≈ 300г/2370р

цена за 100г 790P

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 170г 250₽ БАТАТ ФРИ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН 170/10г 335Р ОВОЩИ ГРИЛЬ 200г 450₽

цукини, перец красный сладкий, баклажаны, грибы Шампиньоны, томаты сладкие, лук красный сладкий

СОУСЫ

ГРИБНОЙ 60г 180₽ **ПЕСТО** 60г 180P ЧИМИЧУРРИ 60г 150₽

ДРУГОЕ

БРИОШЬ / ЧИАБАТТА ЗОГ 150₽ ЗЕЛЁНОЕ МАСЛО ЗОГ 150₽

сливочное масло с добавлением петрушки, лука и чеснока

СТЕЙК ЛАНЧ по будням с 12⁰⁰ до 16⁰⁰

Стейк Бавет + фри / овощи + напиток 1190₽ 1990₽ Стейк Рибай + фри / овощи + напиток Куриная грудка + овощи гриль + напиток 890₽

БУРГЕРЫ

ЧЕМПИОН 350г	790₽
котлета из мраморной говядины, бекон, томаты, кра	сный лук,
огурцы маринованные, салат айсберг, чеддер, соус	гриль

750₽ РОДЕО 340г котлета из мраморной говядины, чеддер, лук фри, огурцы

БОЛЬШОЙ БРЯНСКИЙ 330г 750₽ котлета из мраморной говядины dry age,

лук фри, огурцы, яйцо жареное, соус гамбургер

маринованные, томаты, салат айсберг, горчичный соус

DRY AGE 340r 400₽ котлета из мраморной говядины сухого вызревания, томаты, салат Айсберг, лук, чеддер, соус чимичурри

ВАГЮ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ 290г 1000₽ котлета из говядины вагю, томаты, салатный микс, ореховый соус

ДЕСЕРТЫ

МЕДОВИК 170г	600₽
ТРИ ШОКОЛАДА 130г	650₽
МОРОЖЕНОЕ в ассортименте, 1 шар.	150₽

ЛИМОНАДЫ 0.33 л 1л имбирь - чили 400₽ 900₽

ОГУРЕЦ - МЯТА 400₽ 900₽ ЯГОДНЫЙ БАЛЬЗАМИК 400P 900₽

КОФЕ

ЭСПРЕССО 30 мл	200₽
АМЕРИКАНО 0,3 л подаётся горячим или холодным	250₽
КАПУЧИНО 0,3 л подаётся горячим или холодным	300₽
ЛАТТЕ 0,3 л подаётся горячим или холодным	350₽
РАФ 0,3 л	400₽
БАМБЛ 0,3 л	400₽
СИРОПЫ 10 мл	+ 50₽
АЛЬТЕРНАТИВНОЕ МОЛОКО	+100₽

600₽ ЧАЙНИК 0.8л ПУЭР / ЛИПОВЫЙ / СЕНЧА / ТРАВЯНОЙ СБОР МОЛОЧНЫЙ УЛУН / АССАМ / ЧАБРЕЦ / АССАМ+ЧАБРЕЦ

вода / сок

COK RICH в ассортименте 0,25 л	230₽
ГАЗ. ВОДА кола / апельсин / лайм-лемон 0,25 л	280₽
SAN BENEDETTO ГАЗ/БЕЗ ГАЗА 0,25 Л	380₽

АБЕРДИН-АНГУС -



порода крупного рогатого скота, выведенная в XIX веке в Шотландии. Во всём мире её мясо признано лучшим для приготовления премиальных стейков благодаря повышенной мраморности: множество молочных прослоек, напоминающих мраморный рисунок, начиная плавиться, передают блюду неповторимую нежность и сочность.

Грамотный синтез травяного и зернового откорма на фермах «Мираторга» в экологически чистых районах Брянской, Калининградской, Смоленской, Калужской, Тульской и Орловской областей обеспечивает мясо высоким содержанием омега-3, -6 и уникальным вкусом. Основа зернового откорма – лучшие сорта кукурузы, которая дарит будущим стейкам сладковатые нотки, аппетитную корочку и яркий аромат.







МИРАТОРГ

Калининградская область

НАШИ ФЕРМЫ

Мы выращиваем наших бычков в экологически чистых районах Брянской, Калининградской, Смоленской, Калужской, Тульской и Орловской областей.





ДЕНВЕР

нарезается из филе нежнейшего шейного отруба и обладает высокой мраморностью. Среди прочих стейков он выделяется своей необычной продолговатой формой и крупными волокнами.



БАВЕТ

вырезают из филейной части туши, расположенной между рёбрами и бедром. Этот стейк называют брутальным за его насыщенный мясной вкус и зернистую рыхлую текстуру.



РИБАЙ

мировой хит, ставший общепризнанной классикой. Его «добывают» из тех говяжьих отрубов, которые при жизни животного испытывали минимальную нагрузку: не стали частью стальных мышц и не приобрели жёстких жил, а значит, в готовом виде остаются максимально нежными и сочными.



СТРИПЛОЙН

нарезают из тонкого края. Он получается замечательно сочным при любой прожарке, но мы всё же рекомендуем medium rare – она подчёркивает всю мягкость и насыщенность вкуса. Его родиной считаются элитные рестораны Нью-Йорка, во всём мире его называют мерилом качества премиальных заведений: если стейк идеален, значит и остальные блюда вас не разочаруют.



ти-бон

стейк, который нарезается из отруба шортлойн, сочетающего сразу два вида мраморного мяса: стриплойн и вырезку. Они разделяются тонкой косточкой, придающей готовому стейку лёгкий ореховый привкус. Сочный стриплойн и изысканная вырезка составляют поразительный ансамбль, способный впечатлить самого избирательного гурмана.

СТЕЙК & БУРГЕР МИРАТОРГ