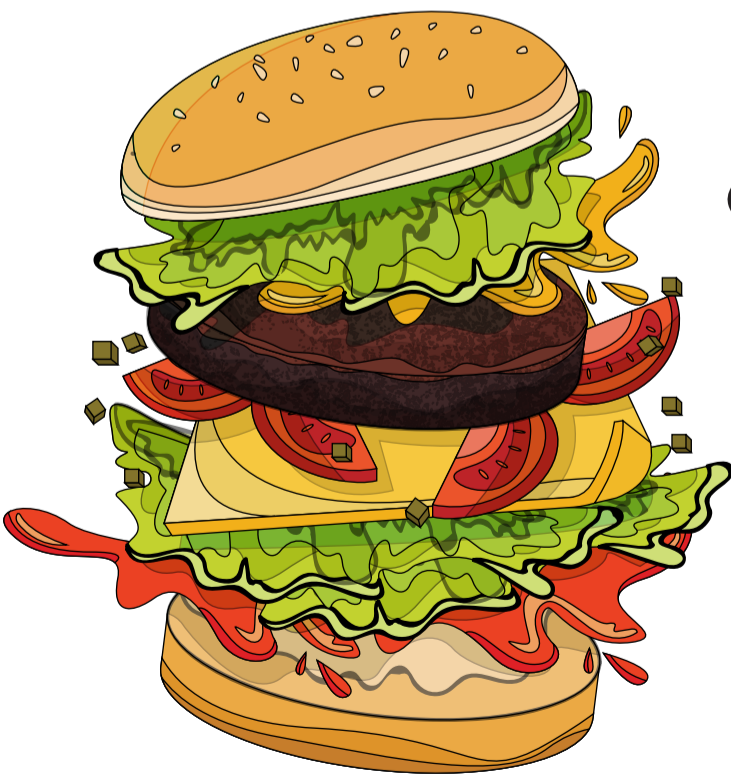




УЛИЧНАЯ ЕДА МИРА

- Chicago Cheese.....560.-
классический чизбургер с котлетой из микса свиного окорока и говядины «Чак Ролл». это сочетание делает котлету более сочной
- Бургер «Butchies».....540.-
самый популярный бургер в Гарлеме и северном Лондоне. Делается из маринованного в пахте куриного филе
- Бургер «El Mexicano».....580.-
котлета из самой популярной в Латинской Америке части бычка - «Пиканья», с добавлением соуса сальса и перчиков халапеньо.
- Бургер «Banh Mi».....510.-
бургер с улиц Бангкока. Нежная свиная вырезка, маринованная в цитрусах и запеченная на гриле с пряными овощами и кусочками сыра грийер
- Бургер восточный.....560.-
с котлетой из баранины и ягодным соусом
- Сэндвич «Muffuletta».....580.-
мы готовим этот популярный новоорлеанский сэндвич по классическому рецепту сицилийских фермеров : оливковый салат с добавлением маринованного орегано, салями, мортаделло, пармская ветчина и запекаем под сыром проволоне
- Сэндвич с пастроами.....560.-
на ржаном хлебе с горчичным соусом
- Калифорнийский клуб-сэндвич.....490.-
с индейкой, соусом чипотле, яйцом и листьями шпината
- Cheesteak «Philadelphia».....460.-
классический сочный «чизстейк» с улиц Филадельфии. мы делаем его из филейной части бычка, которую сначала готовим день на медленном огне с белыми грибами и сладким перцем, а после запекаем с сыром проволоне
- Ирландский буррито.....510.-
приготовленный из корн-биф, который готовился на медленном огне в течении 10 часов с добавлением каенских специй и стаута. Буррито смазывается соусом «Чипотле Сальса»
- Хот-Дог охотничий.....390.-
с листьями салата, сладким луком и сыром чеддер. Подается с картофелем фри
- Хот-Дог мексиканский.....390.-
с чесночной колбаской и соусами гуакомоле и сальса. Подается с чипсами начос
- Хот-Дог французский.....390.-
С колбаской в беконе, кабачками, сладким перцем и соленым огурцом. Подается с картофелем фри.

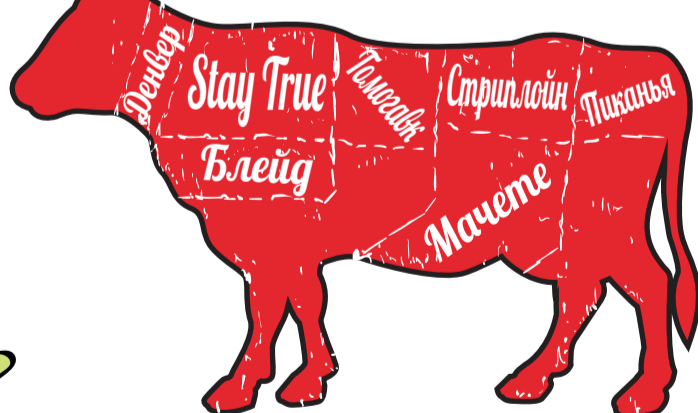


СТЕЙКИ

Для наших стейков мы берем самое свежее мясо бычков Шотландской породы Angus

- Стейк Stay True.....990.-
делается из самой нежной и постной части бычка - вырезки. Рекомендуем прожарку medium и мясной соус к нему*
- + OCCIDENTAL JULEP.....350.-
Шотландский виски, домашний гранатовый сироп, мята, сахар демерара, маракуйя
- Стриплойн.....1390.-
стейк из тонкого филейного края. попробуйте с сырным соусом*
- + NEW YORK SOUR.....350.-
бурбон, лимонный сок, медовый сироп, красное сухое вино
- Мачете.....1090.-
стейк с самым ярким вкусом. рекомендуемая прожарка medium well. попробуйте с соусом «зеленый перец»*
- + STRANGE SLING.....350.-
джин, настоянный на цедре грейпфрута и апельсина, сюз, домашний хвойный мед, мята, лимонный сок, протеин, содовая
- Пиканья.....860.-
стейк из тазобедренной части. рекомендуемая прожарка medium well. попробуйте с винным соусом*
- + DOUBLE INVENTION.....350.-
Шотландский виски, ванильный ликер, домашний молочный сироп, островной виски, лимонный сок
- Томагавк.....1490.-
огромный стейк из реберной части, рекомендуемая прожарка medium. попробуйте с грибным соусом*
- + TAILORS NECK.....330.-
Шотландский виски, домашний кордиал из лимона и лайма, секретный биттер, имбирный эль
- Денвер.....910.-
один из самых сочных стейков из внутренней части лопатки. рекомендуемая прожарка medium rare. попробуйте с винным соусом*
- + RHUBARB NEGRONI.....330.-
джин, настоянный на цедре апельсина и грейпфрута, итальянский красный вермут, апероль, ревеневый биттер
- Блейд.....960.-
самый нежный стейк из шейной части. рекомендуемая прожарка medium. попробуйте с грибным соусом*
- + LATAILE.....350.-
текила бланко, ванильный сироп, нектар агавы, зеленый базилик, сок лайма

7 СТЕЙКОВ ЗА 3699 Р*



#БЫЧОКЦЕЛИКОМ

* не действует в пятницу и субботу с 21:00

ДОМАШНИЕ СОУСА

Зеленый перец, Винный, Мясной, Сырный, Грибной, Чимичюри, Шрирача.....80.-

ПАСТА

- Домашняя паста по-сицилийски.....530.-
с митболлами в томатном соусе. любимое блюдо всех бутлегеров времен сухого закона в США
- Карбонара с домашней панчеттой.....510.-
по классическому рецепту «вечного» города
- Ригатони с мясными колбасками.....520.-
и обжаренными лисичками

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Бифштекс по рецепту Рузвельта.....610.-
любимое блюдо 32 Президента Америки. делается из рубленной оленины, с добавлением маринованных помидоров. подается с яйцом и брюссельской капустой в соусе BBQ
- Varashka Pie.....540.-
кусочки ягненка, тушеные в томатной пасте, с добавлением нескольких капель бурбона
- Ребрышки Айдахо.....690.-
благодаря долгому томлению получаются очень сочными.
- Куриная грудка.....570.-
фаршированная сыром «Маскарпоне» с брюссельской капустой
- Стейк из филе индейки.....540.-
с обжаренным картофелем, беконом и стручковой фасолью
- Филе утиной грудки.....650.-
в соево-мандариновом соусе с картофельным пюре



- Стейк из «Черного» тунца.....710.-
нежнейшее филе «морской телятины», обжаренное на гриле до Medium Rare. подается с соте из бейби-овощей и соусом терияки
- Сибас обжаренный на гриле.....590.-
с овощами-гриль

ГАРНИРЫ

- Шпинат со сливками.....150.-
- Картофельное пюре.....130.-
- Овощи на гриле.....230.-
- Брюссельские качанчики.....160.-
- Картофельные чипсы.....130.-

* каждую в пятницу и субботу после 01:00

КАЖДЫЙ ВТОРНИК - "MARDI GRAS" - ФЕСТИВАЛЬ ЕДЫ - СКИДКА НА ВСЕ БЛЮДА 50%
КАЖДУЮ ПЯТНИЦУ И СУББОТУ - DJ РЕЗИДЕНТЫ И ВЕЧЕРИНКИ
ВОСКРЕСЕНЬЕ - МИКС ДРИНКИ БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЙ ЗА 999 РУБЛЕЙ; Dj's

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов. Данное меню является рекламным проспектом. Точный выход всех блюд может быть предоставлен по вашему первому требованию.