

BEEFZAVOD



– это ресторан, мясной цех и лавка. Мы взяли под контроль все этапы производства и подготовки мяса, от выращивания собственного стада на ферме в Ленинградской области до выдержки и разделки туш.

Мы производим в России мясо по традиционным, почти антикварным технологиям, выращиваем бычков без применения интенсивного зернового откорма и использования антибиотиков.

RAW BAR

390 P ТАР ТАР В ТОСКАНСКОМ СТИЛЕ
130 г Баттута (бедро говядины), оливковое масло, лимон, каперсы

420 P КРУДИТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ И КОРНЕПЛОДОВ
100 г дайкон, морковь, фенхель, микс листьев салата



490 P ТАР ТАР В КЛАССИЧЕСКОМ СТИЛЕ
140 г бедро говядины, табаско, ворчестер, горчица, лук шалот



490 P ТАР ТАР В ТАЙСКОМ СТИЛЕ
130 г бедро говядины, лайм, имбирь, кинза, чили перец, кунжут

490 P ТАР ТАР С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ
150 г бедро говядины, лимон, трюфельное масло

690 P ТОНКИЕ СЛАЙСЫ ЯЗЫКА С ПОДВЯЛЕННЫМИ ЧЕРРИ
180 г каперсы, оливковое масло, проростки гороха

790 P КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЛИМОНОМ
130 г вырезка говядины, пармезан, перец Сансё



790 P ТАР ТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
160 г вырезка говядины, корнишоны, паприка сладкая, сливочное масло

890 P ТАР ТАР ИЗ ЛОСОСЯ В ПЕРЧИКАХ ПЕКИЛЬО
160 г лосось филе, оливковое масло, каперсы, лук шалот, кинза

890 P СЕВИЧЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С АВОКАДО И ЖГУЧИМ ЧИЛИ
150 г вырезка говядины, лайм, кинза, красный лук

1090 P ТАР ТАР ИЗ ТУНЦА В СИЦИЛИЙСКОМ СТИЛЕ
180 г тунец, спелый томат, каперсы, бальзамический крем

1290 P ФАРШ «PRIME»
из мясорубки на пшеничном тосте

1690 P КАРПАЧО ИЗ АРТИШОКОВ
с сыром пармезан

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

320 P РАГУ ДОЛГОГО ТОМЛЕНИЯ НА ПШЕНИЧНОМ ТОСТЕ (БОЛОНЕЗЕ)
260 г говядина, морковь, стебель сельдерея

490 P ЛИСТЬЯ СВЕКЛЫ С ГРУШЕЙ И СЫРОМ КАМАМБЕР
150 г в лаваше

690 P КОСТНЫЙ МОЗГ
230 г



острые блюда



вегетарианские блюда

СТЕЙКИ: МЯСО ЖИВОТНЫХ ИНТЕНСИВНОГО ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА



Откорм: интенсивный зерновой.

Порода: Абердин-Ангусская.

Россия, Брянская и Воронежская области.

590 P **НАМРЕ / ТОНКАЯ ДИАФРАГМА**
пор. 200 г Outside Skirt

670 P **AIGUILLETTE BARONNE / ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА**
пор. 200 г Tri-Tip

790 P **PALERON / ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ**
пор. 200 г Top Blade

2250 P **FAUX FILET / ТОНКИЙ КРАЙ**
пор. 250 г Striploin

2350 P **ENTRECOTE / РИБАЙ**
пор. 250 г Rib Eye

2550 P **TENDERLOIN / ФИЛЕ ВЫРЕЗКИ**
пор. 200 г

МЯСНАЯ ТЕЛЕЖКА

Деликатесы и колбасы, которые нарезаются на традиционном итальянском ручном слайсере Тамагліні прямо у вашего стола.

145 P **КОЛБАСА ВАРЕНАЯ**
за 100 г

155 P **КОЛБАСА КРАКОВСКАЯ**
за 100 г

320 P **САЛЯМИ ИЗ СВИНИНЫ**
за 100 г

320 P **САЛЯМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ**
за 100 г

320 P **ВЯЛЕНАЯ ДИАФРАГМА**
за 100 г

360 P **БРЕЗАОЛА ИЗ ГОВЯДИНЫ**
за 100 г

ОРГАНИЧЕСКОЕ МЯСО ЖИВОТНЫХ НАТУРАЛЬНОГО ОТКОРМА



Откорм: естественный, травяной: без использования гормонов, антибиотиков и стимуляторов интенсивного роста.

Порода: Абердин-Ангусская.

Россия, Юг Ленинградской области, собственное стадо в фермерском хозяйстве нашего партнера и единомышленника Александра Москвина.

Сухая выдержка.

СПЕЦИАЛИТЕТЫ С ГРИЛЯ

- 230 P** САЛАТ АЙСБЕРГ НА ГРИЛЕ
140 г приготовленный на открытом огне с соусом раита и кедровыми орехами
- 390 P** САЛЬСИЧЧА В ТОСКАНСКОМ СТИЛЕ
200 г колбаски из рубленой фермерской свинины
- 420 P** СОСИСКИ «МЕРГЕЗ» С ХУМУСОМ
270 г 80% говядина + 20% баранина
- 490 P** БУРГЕР В ТРАДИЦИОННОМ СТИЛЕ
300 г сухая выдержка
- 560 P** БУРГЕР В ТРАДИЦИОННОМ СТИЛЕ С КОТЛЕТОЙ ИЗ БАРАНИНЫ
300 г
- 560 P** «БУРГЕР» С АРТИШОКАМИ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ БЕЗ ХЛЕБА
300 г сухая выдержка


ГАРНИРЫ

- 230 P** КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ В КЛАССИЧЕСКОМ СТИЛЕ
150 г
- 230 P** КУКУРУЗА С ОТКРЫТОГО ОГНЯ
160 г
- 270 P** КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МУСКАТНЫМ ОРЕХОМ
150 г
- 270 P** ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ СО СМАЛЬЦЕМ
150 г
- 320 P** ГРАТЕН ИЗ КАРТОФЕЛЯ
150 г
- 450 P** ОВОЩИ ГРИЛЬ
200 г баклажан, цуккини, перец болгарский, кукуруза, томат
- 590 P** СПАРЖА
80 г со сливочным маслом
- 790 P** СМОРЧКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
200 г
- 150 P** ХЛЕБ
150 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА




Мы работаем в философии Nose-to-Tail. Мы знаем, как лучше всего использовать каждый мускул, как приготовить каждую отдельную часть туши – от носа до хвоста.

- 320 P** ПОЛЬПЕТТЕ С РОЗМАРИНОМ В ГОВЯЖЬЕМ БУЛЬОНЕ С ПАРМЕЗАНОМ
200 г говядина, пармезан, розмарин
- 320 P** ПОЛЬПЕТТЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ПАРМЕЗАНОМ
175 г говядина, пармезан
- 390 P** СПАГЕТТИ №3 БОЛОНЬЕЗЕ
300 г
- 480 P** ПЕЧЕНЬ ОБЖАРЕННАЯ НА ЧУГУНЕ С СОУСОМ ИЗ МАСКАРПОНЕ
130 г лук шалот, листья салата
- 490 P** ПАСТА С СОУСОМ ПЕСТО И ЧЕРРИ
280 г спагетти, песто из базилика, оливковое масло
- 490 P** БИФШТЕКС С БЕКОНОМ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ
270 г
- 620 P** БИФ СТРОГАНОВ ИЗ ПИКАНЬИ С ЛУКОМ ПОРЕЙ И ЛИСТЬЯМИ САЛАТА
155 г верхняя часть бедра, соус из mascarpone
- 690 P** РЕБРА БЫКА БЕЗ КОСТИ В ПРЯНОМ СОУСЕ БАРБЕКЮ
250 г морковь, стебель сельдерея, листья салата
- 890 P** КАРАМЕЛИЗОВАННАЯ ЩЕКА БЫКА С ХУМУСОМ И БОБАМИ ЭДАМАМЭ
380 г щека 82°, лук конфи
- 980 P** ТОМЛЕННОЕ СЕРДЦЕ БЫКА СО СМОРЧКАМИ И ПАРМЕЗАНОМ
350/10 г приготовленное на открытом огне
- 1690 P** КАРЕ ЯГНЕНКА С ЦУКИНИ, ЛУКОМ ШАЛОТ И ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ
250/80 г
- 1900 P** КОПЧЕНОЕ РЕБРО С СОУСОМ ВВQ
- 1450 P** ЛОМТИКИ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
150 г в пряном соусе
- 1950 P** ЛОМТИКИ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ 
150 /10 г в пряном соусе
- 690 P** ЦЫПЛЕНОК С ГРИЛЯ
350 г
- 1250 P** ДОРАДО НА ГРИЛЕ
с овощным шашлычком на гриле, йогуртовым соусом и долькой лимона
- 1450 P** ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ С ПРИПУЩЕННОЙ СПАРЖЕЙ
170/50 г в сливочном масле, микс салатом и долькой лимона
- 1690 P** СТЕЙК ИЗ ТУНЦА
260 г с зеленой спаржей

МЯСНАЯ ЛАВКА

- 66 Р** **ФАРШ ГОВЯЖИЙ**
за 100 г
- 76 Р** **САЛО СВИНОЕ**
за 100 г
- 82 Р** **СМАЛЕЦ**
за 100 г
белый свиной жир с травами/в формате масла
- 75 Р** **ПЕЛЬМЕНИ С ДОМАШНИМ ФАРШЕМ**
за 100 г
Говядина, свинина, специи
- 90 Р** **КРАКОВСКАЯ КОЛБАСА**
за 100 г
- 95 Р** **ПЕЛЬМЕНИ ГОВЯЖЬИ**
за 100 г
- 85 Р** **СОСИСКИ САЛЬСИЧЧА**
за 100 г
свинина, фенхель семена, белое вино
- 120 Р** **СОСИСКИ «МЕРГЕЗ»**
за 100 г
80% говядина + 20% баранина
- 68 Р** **ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА**
за 100 г
на кефире
- 88 Р** **ШАШЛЫК СВИНОЙ**
за 100 г
на минеральной воде
- 120 Р** **ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ**
за 100 г
на минеральной воде и соевом соусе
- 90 Р** **КОЛБАСА ВАРЕНАЯ**
за 100 г
- 90 Р** **САРДЕЛЬКИ ПОДКОПЧЕННЫЕ**
за 100 г
в натуральной оболочке
- 120 Р** **КОТЛЕТА ГОВЯЖЬЯ**
за 150 г
в сыром виде
- 270 Р** **КОТЛЕТА ИЗ БАРАНИНЫ**
за 150 г
в сыром виде.
- 250 Р** **БИФСТЕКС**
за 300 г
говядина, бекон
- 500 Р** **МОЦАРЕЛЛА**
за 220 г
порция две штуки
- 650 Р** **БУРРАТА**
за 150 г
- 100 Р** **ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН**
за 500 мл
- 70 Р** **КОПЧЕНАЯ УТИНАЯ ТУШКА**
за 100 г
- 105 Р** **РЁБРА СВИНЫЕ**
за 100 г
- 120 Р** **РЕБРА ГОВЯЖЬИ БЕЗ КОСТИ**
за 100 г
- 240 Р** **ПАШТЕТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ**
за 170 г
- 190 Р** **ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ**
за 100 г
- 180 Р** **САЛЯМИ В АССОРТИМЕНТЕ**
за 100 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

-  **290 Р** **ОЛИВКИ**
100 г
- 380 Р** **БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ НА ЧЕРНОМ ХЛЕБЕ**
70 г
-  **380 Р** **САЛАТ С СОБА И РОСТКАМИ СОИ**
240 г
бейби-кукуруза, гречневая лапша, черри, красный лук и ростки сои
- 380 Р** **ФРУКТОВЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ**
150 г
груша, клубника, виноград, тыквенные семечки, горчиная заправка.
-  **420 Р** **САЛАТ ИЗ ЦУКИНИ С АВОКАДО И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ**
130 г
авокадо, лайм, цукини, листья шпината
-  **490 Р** **ОВОЩНОЙ САЛАТ**
200 г
с киноа, авокадо и бакинскими томатами
-  **490 Р** **ОВОЩНАЯ ГРЯДКА**
250 г
с печеным баклажаном, артишоком и кукурузой гриль
- 550 Р** **ХОЛОДЕЦ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ**
150 г
с муссом из сливочного хрена
-  **590 Р** **АНТИПАСТИ**
100 г
вяленые томаты, каперсы, оливки, артишоки
- 650 Р** **САЛАТ С ДИКИМ «КОНСЕРВИРОВАННЫМ» ТУНЦОМ**
170 г
с зелеными оливками, листьями салата, черри и красным луком
- 760 Р** **САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОГО ГОРОШКА И ФАСОЛИ С РОСТБИФОМ**
150 г
- 900 Р** **МЯСНАЯ ТАРЕЛКА**
колбасы из лавки
- 990 Р** **ФЕРМЕРСКАЯ МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ**
200 г
- 1190 Р** **БУРРАТА С ТОМАТАМИ**
220 г
- 1190 Р** **БУРРАТА С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ**
220 г

СУПЫ

- 190 Р** **КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ**
300 г
лапша на желтках, куриная грудка, петрушка
- 270 Р** **СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ**
300 г
картофель, морковь, зеленый лук
-  **320 Р** **ТЫКВЕННЫЙ СУП**
300 г
тыква, имбирь, тыквенные семечки
- 350 Р** **СУП ПАПА АЛЬ ПАМАДОРО**
350 г
томаты, черствый хлеб, базилик, пармезанг
- 360 Р** **СУП ТАФЕЛЬ-ШПИЦ**
300 г
морковь, горчица, сливочный хрен, кострец
- 460 Р** **КРЕМ-СУП ИЗ КУКУРУЗЫ**
300 г
шашлычком из прошутто

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



230 P САЛАТ АЙСБЕРГ НА ГРИЛЕ
140 г Приготовленный на открытом огне с соусом раита и кедровыми орехами

460 P КРЕМ-СУП ИЗ КУКУРУЗЫ
300 г с шашлычком из прошутто

490 P ЛИСТЬЯ СВЕКЛЫ С ГРУШЕЙ И СЫРОМ КАМАМБЕР
15 г в лаваше



590 P СПАРЖА
80 г со сливочным маслом

760 P САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОГО ГОРОШКА И ФАСОЛИ С РОСТБИФОМ
150 г

790 P СМОРЧКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
200 г

980 P ТОМЛЕННОЕ СЕРДЦЕ БЫКА СО СМОРЧКАМИ И ПАРМЕЗАНОМ
350/10 г приготовленное на открытом огне.

2950 P ЛОМТИКИ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ 
150/10 г в пряном соусе

ДЕСЕРТЫ

290 P ТИРАМИСУ
95 г с темным шоколадом

360 P ЧИЗКЕЙК
140 г с вареньем из шишек

390 P ЧЕРЕШНЯ
250 г

390 P АРБУЗ
500 г

420 P СЕМИФРЕДО С МИНДАЛЕМ
100 г с соусом винкотто

420 P АНАНАС НА ГРИЛЕ
180 г

420 P МЕДОВИК
160 г

520 P НАПОЛЕОН
250 г

550 P ЯГОДЫ В БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ
125 г

690 P СЫРЫ
120 г с яблочным топпингом

1090 P СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ
500 г

ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ НА КОСТИ



Большие стейки из титульных частей животного: спинной и поясничной. Готовятся и подаются вместе с костью.

Сухая выдержка



600 P SHELL STEAK / ТОНКИЙ КРАЙ НА КОСТИ (0,4-0,6 КГ)
за 100 г



600 P SHELL STEAK / ТОНКИЙ КРАЙ НА КОСТИ (0,4-0,6 КГ)
за 100 г



700 P COTE DE BOEUF / РИБАЙ НА КОСТИ (0,6-1,2 КГ)
за 100 г Rib Steak



700 P COTE DE BOEUF / РИБАЙ НА КОСТИ (0,5-1,0 КГ)
за 100 г Rib Steak



700 P T-BONE / ТОНКИЙ КРАЙ С ФИЛЕ НА КОСТИ (0,7-1,2 КГ)
за 100 г Porterhouse



700 P T-BONE / ТОНКИЙ КРАЙ С ФИЛЕ НА КОСТИ (0,7-1,1 КГ)
за 100 г Porterhouse

ЛИМИТИРОВАННЫЕ СТЕЙКИ



Секретные минималистичные отрезки, спрятанные в различных частях туши животного. Яркие, не похожие один на другой стейки, попробовать которые можно только у нас.

Сухая выдержка.

СОУСЫ

120 P НЬЮ-ЙОРК
50 г

120 P ЧИМИ ЧУРРИ
50 г

120 P ДЕМИГЛАС
50 г



130 P АДЖИКА
50 г



150 P ПЕРЕЧНЫЙ
50 г

200 P БЕЛЫЙ ГРИБ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ
50 г

200 P ПОРТО
50 г



Все стейки мы выдерживаем разное время в камерах ферментации нашего ресторана и готовим на Hand-made гриле Grillworks® с натуральными березовыми дровами. Некоторые альтернативные стейки мы готовим по французской технологии на сковородке с карамелизацией Brown Butter. Какие конкретно узнавайте у вашего официанта.

Сухая выдержка осуществляется в специальных камерах в нашем ресторане большими частями по тосканской технологии. Разделка в цехе нашего ресторана вручную. Поэтому в течении вечера перечень стейков в меню может изменяться.

Информацию уточняйте у вашего официанта.