

## 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



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



**490 P ТАР ТАР В АЗИАТСКОМ 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 КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЛИМОНОМ**  
90 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**  
130 г вырезка говядины, лайм, кинза, красный лук

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

**1290 P ФАРШ «PRIME»**  
150/40 г из мясорубки на пшеничном тосте

**1690 P КАРПАЧЧО ИЗ АРТИШОКОВ**  
120 г с сыром пармезан

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**320 P ПОЛЬПЕТТЕ С РОЗМАРИНОМ В ГОВЯЖЬЕМ БУЛЬОНЕ С ПАРМЕЗАНОМ**  
200 г говядина, пармезан, розмарин

**490 P БРУСКЕТТА С РЕБРОМ БЫКА**  
90 г

**690 P КОСТНЫЙ МОЗГ**  
200 г



острые блюда



вегетарианские  
блюда

## СТЕЙКИ: МЯСО ЖИВОТНЫХ ИНТЕНСИВНОГО ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА



Откорм: интенсивный зерновой.

Порода: Абердин-Ангусская.

Россия, Брянская и Воронежская области.

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

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

**950 P** BAVETTE D' ALOYAU / ПАШИНА  
пор. 200 г Inside Skirt

**950 P** BAVETTE FLANCHET / ПАШИНА  
пор. 200 г Flank

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

**2550 P** FILET / ФИЛЕ ВЫРЕЗКИ  
пор. 200 г Tenderloin

## СТЕЙКИ: 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.

**670 P** FILET RUMSTEACK / ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА  
пор. 200 г

**670 P** COEUR RUMSTEACK / ТАЗОВАЯ ЧАСТЬ  
пор. 200 г

**790 P** AIGUILLETTE RUMSTEACK / ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА/ 200 Г  
пор. 200 г

## МЯСНАЯ ТЕЛЕЖКА

Деликатесы и колбасы, которые нарезаются на традиционном итальянском ручном слайсере Tamagnini 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

## 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 С ПЮРЕ ИЗ ФЕНХЕЛЯ  
200 г колбаски из рубленной фермерской свинины
- 420 P** СОСИСКИ «МЕРГЕЗ» С ХУМУСОМ  
220 г 80% говядина + 20% баранина
- 450 P** САРДЕЛЬКИ КУРИНЫЕ  
200/40г
- 470 P** КОЛБАСКИ ИЗ ИНДЕЙКИ  
180/40г
- 490 P** БУРГЕР В ТРАДИЦИОННОМ СТИЛЕ  
320 г сухая выдержка
- 560 P** «БУРГЕР» С АРТИШОКАМИ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ БЕЗ ХЛЕБА  
300 г сухая выдержка
- 850 P** БУРГЕР С РЕБРОМ БЫКА  
270 г

## 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** ПЕЧЕНЬ КАРТОФЕЛЬ СО СМАЛЬЦЕМ  
180 г
- 320 P** ГРАТЕН ИЗ КАРТОФЕЛЯ  
150 г
- 450 P** ОВОЩИ ГРИЛЬ  
200 г баклажан, цуккини, перец болгарский, кукуруза, томат
- 620 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.

- 390 P** СПАГЕТТИ №3 БОЛОНЬЕЗЕ  
300 г
- 480 P** ПЕЧЕНЬ ОБЖАРЕННАЯ НА ЧУГУНЕ С СОУСОМ ИЗ МАСКАРПОНЕ  
160 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 ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ  
270 г
- 590 P** ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С МЯСОМ  
170 г перец болгарский, баклажан, морковь, лук, подбедерок томленный
- 620 P** БИФ СТРОГАНОВ С ЛУКОМ ПОРЕЙ И ЛИСТЬЯМИ САЛАТА  
200 г вырезка говяжья, соус из mascarpone
- 690 P** РЕБРА БЫКА БЕЗ КОСТИ В ПРЯНОМ СОУСЕ БАРБЕКЮ  
235 г морковь, стебель сельдерея, листья салата
- 890 P** КАРАМЕЛИЗОВАННАЯ ЩЕКА БЫКА С ХУМУСОМ И БОБАМИ ЭДАМАМЭ  
265 г щека быка 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
- 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  
350/50 г подается с домашней аджикой
- 1450 P** ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ С ПРИПУЩЕННОЙ СПАРЖЕЙ  
170/50 г в сливочном масле, микс салатом и долькой лимона
- 1690 P** СТЕЙК ИЗ ТУНЦА  
200 г с зеленой спаржей, карамельным соусом

## МЯСНАЯ ЛАВКА

- 66 Р** **ФАРШ ГОВЯЖИЙ**  
за 100 г
- 160 Р** **САЛО СВИНОЕ**  
300 г
- 125 Р** **СМАЛЕЦ**  
за 150 г белый свиной жир с травами/в формате масла
- 450 Р** **КРАКОВСКАЯ КОЛБАСА**  
500 г
- 95 Р** **ПЕЛЬМЕНИ С ДОМАШНИМ ФАРШЕМ**  
за 100 г Говядина, свинина, специи
- 95 Р** **ПЕЛЬМЕНИ ГОВЯЖЬИ**  
за 100 г
- 390 Р** **СОСИСКИ САЛЬСИЧЧА**  
320 г свинина, фенхель семена, белое вино
- 420 Р** **СОСИСКИ «МЕРГЕЗ»**  
320 г 80% говядина + 20% баранина
- 550 Р** **КОЛБАСКИ ДЛЯ ЖАРКИ ИЗ БАРАНИНЫ**  
320 г
- 450 Р** **КОЛБАСА ВАРЕНАЯ**  
500 г
- 360 Р** **САРДЕЛЬКИ ПОДКОПЧЕННЫЕ**  
400 г в натуральной оболочке
- 450 Р** **САРДЕЛЬКИ КУРИНЫЕ**  
400 г в натуральной оболочке
- 450 Р** **САРДЕЛЬКИ ИЗ ИНДЕЙКИ**  
400 г в натуральной оболочке
- 120 Р** **КОТЛЕТА ГОВЯЖЬЯ**  
за 150 г в сыром виде
- 250 Р** **БИФШТЕКС**  
за 300 г говядина, бекон
- 650 Р** **БУРРАТА**  
за 200 г
- 100 Р** **ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН**  
за 500 мл
- 240 Р** **ПАШТЕТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ**  
за 170 г
- 190 Р** **ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ**  
за 100 г
- 260 Р** **СЕРВЕЛАТ**  
300 г
- 290 Р** **КРОВЯНАЯ КОЛБАСА**  
500 г
- 310 Р** **САЛЯМИ В АССОРТИМЕНТЕ**  
150 г

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- 320 Р** **ОЛИВКИ**  
100 г
- 380 Р** **ФРУКТОВЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ**  
150 г груша, клубника, виноград, тыквенные семечки, горчиная заправка.
- 440 Р** **БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ НА ЧЕРНОМ ХЛЕБЕ**  
70 г
- 440 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**  
150/20/20 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
- 790 Р** **БУРРАТА С ТОМАТАМИ**  
220 г
- 790 Р** **БУРРАТА С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ**  
150 г
- 900 Р** **МЯСНАЯ ТАРЕЛКА**  
300 г колбасы из лавки

## СУПЫ

- 240 Р** **КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ**  
300 г лапша на желтках, куриная грудка, петрушка
- 320 Р** **ТЫКВЕННЫЙ СУП**  
300 г тыква, имбирь, тыквенные семечки
- 390 Р** **СУП ПАПА АЛЬ ПАМАДОРО**  
300 г томаты, черствый хлеб, базилик, пармезан
- 460 Р** **КРЕМ-СУП ИЗ КУКУРУЗЫ**  
300 г шашлычком из прошутто
- 480 Р / 2150 Р** **СОЛЯНКА**  
1 пор. / на компанию по традиционному рецепту с колбасами из лавки

## 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
- 620 P СПАРЖА**  
80 г со сливочным маслом
- 790 P СМОРЧКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**  
200 г
- 980 P ТОМЛЕННОЕ СЕРДЦЕ БЫКА СО СМОРЧКАМИ И ПАРМЕЗАНОМ**  
350/10 г приготовленное на открытом огне.
- 1900 P РЕБРО БЫКА НА КОСТИ**  
250/70 г в соусе Порто
- 1950 P ЛОМТИКИ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ**  
150/10 г в пряном соусе

## ДЕСЕРТЫ

- 190 P СОРБЕТ**  
50 г в ассортименте
- 290 P ТИРАМИСУ**  
95 г с темным шоколадом
- 360 P ЧИЗКЕЙК**  
140 г с вареньем из шишек
- 420 P СЕМИФРЕДО С МИНДАЛЕМ**  
100 г с соусом винкотто
- 420 P МЕДОВИК**  
160 г
- 460 P АНАНАС НА ГРИЛЕ**  
180 г
- 520 P НАПОЛЕОН**  
200 г
- 550 P ЯГОДЫ В БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ**  
125 г
- 690 P СЫРЫ**  
120/30/30 г яблочный конфитюр, мед в сотах
- 790 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
- 120 P БАРБЕКЮ**  
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.