

КАРТА СТЕЙКОВ

МЯСНОЙ РЕСТОРАН
Z B A E V E O F D
 С ЦЕХОМ, ЛАВКОЙ
 И ОГНЁМ

Слышали про farm-to-table? Это про нас. А про nose-to-tail? И это – тоже к нам. Посмотрите по сторонам: уникальную камеру выдержки нам по заказу делали итальянцы и разместили прямо в зале, у вас на виду. Огненный гриль – знаменитый американский Grillworks, и да, он кастомизирован под нас. За стеклом – мясной цех полного цикла. А за стенами, в полях – пионеры мясной темы в стране, близкие по духу фермеры, которые выращивают прекрасных животных специально для нас.

БЫЧКИ, АНГУС, 18 МЕСЯЦЕВ, ВОРОНЕЖ

СТРИПЛОИН НА КОСТИ	1950 / 350 г	
РИБАЙ НА КОСТИ	2950 / 450 г	5900 / 900 г
ТИ-БОН	3250 / 450 г	6500 / 900 г
ФИЛЕ МИНЬОН	2550 / 200 г	
РУБЛЕННЫЙ СТЕЙК (Котлета Black Label XXL)	690 / 300 г	

*ТАЛЬЯТА
 из вырезки
 с трюфельным соусом
 - 1850 -*

+ СОУСЫ

- ДЕМИК • НЬЮ-ЙОРК
- ЧЕМИЧУРРИ • АДЖИКА
- ПЕРЕЧНЫЙ - 150
- ТРЮФЕЛЬНЫЙ - 200
- САЛЬСА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ - 270

КОРОВЫ, ГОЛЬШТИН, 6-7 ЛЕТ, КАЛИНИНГРАД

В этом разделе – только мясо гран-крю. Беспрецедентный супер-топ от Макса Торганова, нашего главного по мясу. Он лично отобрал каждое животное и проконтролировал его откорм, содержание и все, что дальше. Рили Лимитед Эдишен.

Премияльные:

Стриплойн без кости	2250 / 300 г
Рибай на кости	3150 / 450 г; 6300 / 900 г
Томагавк на ребре	6500 / 1200 г
Ти-Бон	3350 / 450 г; 6700 / 900 г
Филе Миньон	2900 / 200 г

Альтернативные:

Пиканья	790 / 250 г
Траи-Тип	790 / 250 г
Филе / Сердце костреца	670 / 250 г
«Мясная груша»	670 / 250 г
Палерон	1290 / 400 г
Баветт	1050 / 250 г

**EXTREMELY
 FUCK 'N' TOP BEEF
 BY MAX TORGANOV**

SIG. 02.10.18

