

ЗАКУСКИ

	Копчёная диафрагма под соусом тоннато	690
	Карпаччо из мраморной говядины с гуакамоле	1350
NEW	Тартар из лопатки в мексиканском стиле	790
	Тартар из оленины с клубникой и козьим сыром	980
ТОП ЧОЙС	Тартар из мраморной говядины	1150
	Тако чили кон карне с фаршем из мраморной говядины, красной фасоли и овощного соуса	750
	Пате из куриной печени	510
	Запечённый костный мозг	990
	Ассорти сыров и антипасты: Грана Падано, Пекорино Романо, Горгонзола, Брезаола Dry Age, оливки Белла ди Чериньола, артишоки, вяленые томаты	2350
	Ассорти джерок из скёрт стейка и цыплёнка, 100г	890
	Оливки Белла ди Чериньола, 50г	350
	Брезаола Dry Age, 100г	680

ТОП
ЧОЙС — БЛЮДА ИЗ ВЫРЕЗКИ «ТОП ЧОЙС».

САЛАТЫ

HIT	Большой зелёный салат с авокадо	690
	Розовые томаты с ялтинским луком	650
NEW	Чобан	590
	Оливье с копчёным языком	720
HIT	Салат с утиной грудкой, страчателлой и облепиховым соусом	750
	Тёплый салат с брискетом	780
	Салат с куриной печенью и гранатовой эспумой	680
ТОП ЧОЙС	Салат с говядиной, медовой заправкой и песто из вяленых томатов	1180

СУПЫ

HIT	Борщ с растомленной говядиной со смальцем на хлебе и хреновухой	810
HIT	Щи из щавеля с яйцом пашот и страчателлой	780
	Фабада с чоризо	680

Пирожки жареные:

Пирожок с капустой	110
Пирожок с картофелем и грибами	130
Пирожок с оленем	160

**ТОП
ЧОЙС** — БЛЮДА ИЗ ВЫРЕЗКИ «ТОП ЧОЙС».

СТЕЙКИ ИЗ ХОСПЕРА



СТЕЙКИ

Стейк Рибай

из мраморной говядины
Black Angus Prime

* Можем подать в золоте



Стейк Томагавк

из мраморной говядины
Black Angus Prime

* Можем фламбировать
у вашего стола / подать в золоте

Стейк Филе-миньон

10 дней созревания из мраморно
говядины Black Angus Prime

Стейк Нью-Йорк

из мраморной говядины
Black Angus Prime

Стейк/медальоны Филе-миньон

из мраморной говядины
Black Angus Prime



Стейк Вагю

Японская говядина особой
селекции, которая не имеет
конкурентов в мраморности

* Можем подать на камне
у вашего стола или в золоте

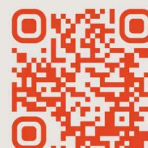
мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	за 100г
8	7	8	1680
8	9	8	1790
8	7	10	1950
8	8	8	1250
8	7	9	1950
10	9	10	9850



— ШОУ-ПОДАЧА СТЕЙКОВ

ШОУ-ПОДАЧА СТЕЙКОВ

от бренд-шефа True Meat и True Crab
Антония Богданова



СТЕЙКИ ИЗ ХОСПЕРА



СТЕЙКИ DRY AGE*

из мраморной говядины
Black Angus Prime

* Dry Age – стейки из камеры сухого вызревания. Здесь говядина выдерживается от 7 до 120 дней при низкой температуре и влажности от 70% до 85%. Таким образом происходит контролируемое обезвоживание мяса. Вкус становится более интенсивным, появляются ореховые нотки и сладкий аромат, похожий на молоко.

	мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	за 100г
Стейк Тибон Dry Age 60 дней созревания	7	9	6	1720
Стейк Портерхаус Dry Age 60 дней созревания	7	9	6	1780
Стейк Томагавк Dry Age 60 дней созревания * Можем подать в золоте	8	9	7	1790
Стейк Рибай Dry Age 30 дней созревания	8	8	7	1870
Стейк Нью-Йорк Dry Age 30 дней созревания	8	8	7	1450

 – ШОУ-ПОДАЧА СТЕЙКОВ

ШОУ-ПОДАЧА СТЕЙКОВ

от бренд-шефа True Meat и True Crab
Антония Богданова



БЛЮДА ИЗ ХОСПЕРА

МЯСО ИЗ ХОСПЕРА

Шашлык из мраморной говядины Black Angus Prime, 100г * Предзаказ за 2 часа	1950
Филе оленя, 100г	1380
Колбаски из мраморной говядины, 100г	590
NEW Шашлык из цыплёнка	650
Рубленый бифштекс	950
• Добавьте свежий томат - 100, чеддер - 150, маринованный лук - 100, листья салата - 150, жареное яйцо - 150, пармезан - 200, бекон - 250	

ОВОЩИ ИЗ ХОСПЕРА

Болгарский перец, цукини, баклажан, томат, кукуруза	950
Батат с ореховым соусом	650
Кукуруза	530

БУРГЕРЫ

HIT Бургер из мраморной говядины	1270
Бургер из мраморной говядины с арахисовой пастой и джемом из бекона	1290
HIT Бургер из мраморной говядины с сыром горгонзола и брусничным джемом	1290
Бургер из мраморной говядины с четырьмя сырами, томатным джемом и соусом песто	1350

 — ГОТОВИМ НА ОГНЕ

**ТОП
ЧОЙС** — БЛЮДА ИЗ ВЫРЕЗКИ «ТОП ЧОЙС».

ГОРЯЧЕЕ

NEW	Бефстроганов из вырезки с пюре из жжѐнного картофеля с битыми огурцами	1200
 HIT	Рубленный бифштекс из мраморной говядины с домашней аджикой, малосольными огурцами и пюре • Добавьте яйцо пашот - 60	1260
NEW	Котлета на Киевской из мраморной говядины с пюре из батата	1350
NEW	Телячья печень в соусе порто	980
NEW	Голубцы из кролика	890
	Пельмени из мраморной говядины * возьмите с собой, чтобы они всегда ждали вас дома	780
	Шницель из мраморной говядины	1120
NEW	Говяжьи щѐки с пряным картофелем	980
ТОП ЧОЙС	Шаверма с вырезкой из мраморной говядины	1920
NEW	Скоблянка из оленины с муссом из баклажана и брюссельской капустой	1400

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

Трюфельный картофель фри	380
Молодой картофель	360
Копчѐное пюре	360
Сырный соус	250
Трюфельный соус	250
Перечный соус	200

ХЛЕБ

Хлебная корзина с ароматным маслом	380
Хлебная корзина с ароматным маслом 1/2	190

ДЕСЕРТЫ

Мусс из стужённого молока с ягодами	680
НIT Ромовая баба с лаймовым заварным кремом	680
Баскский чизкейк с солёной карамелью и голубикой	630
Наполеон с вишнёвым компоте и шоколадной землёй	580
Шарик мороженого	190

ДЕЛОВЫЕ ОБЕДЫ

салат/суп/горячее
/напиток/десерт

750/880/950

ПН-ПТ 12:00-16:00

Просим вас сообщить нам до принятия заказа о наличии пищевой
аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.
