

ЗАКУСКИ

Карпаччо из мраморной говядины	1500
Тартар из говядины	1400
Тартар из говядины с трюфельным муссом и картофелем фри	1600
Вителло тоннато	750
Паштет из печени цыпленка с вареньем из лесных ягод	550
Форшмак из тихоокеанской сельди с зеленым яблоком	600
Буррата со спелыми томатами	910
Печеный перец рамиро с кремом фета и сальсой	590
Сырная тарелка	990
Оливки / маслины / вяленые томаты	650
Антипаста	1300

ГОРЯЧИЕ

ЗАКУСКИ

Татаки из говяжьей вырезки с соусом в азиатском стиле	1600
Семечки из баранины	1200
Мозговые косточки запеченные в хоспере	1300
Жареный сыр халуми в печи Jospier	750

САЛАТЫ

Дачный салат с оливковым маслом / со сметаной	490
Салат с ростбифом и вешенками	720
Цезарь с цыпленком на гриле / с креветками	590 / 690
Салат с хрустящими баклажанами	690
Зеленый салат с медово-кунжутной заправкой	690
Салат со стейком	990
Узбекские томаты с ялтинским луком	790

СУПЫ

Борщ из мраморной говядины	700
Гороховый суп с ребрышками в хлебной тарелке	800
Том Ям с креветками	850

ГОРЯЧЕЕ

Бефстроганов из говяжьей вырезки	1100
Томленая шея ягненка в печи с картофельным пюре	1200
Филе дорадо с соусом на основе вина и оливок	1500
Кебаб из мраморной говядины с соусом чимичурри и салатом	750
Свинные ребрышки BBQ	1100
Говяжьи колбаски с сыром и тушеной капустой	850
Пельмени из мраморной говядины со сметаной и сливочным маслом	850
Биштекс из межреберного мяса с яйцом и брокколи	1700
Каре ягненка с овощами гриль и соусом порто	2500
Бедро цыпленка на гриле с салатом и соусом дзадзики	750
Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре	1200
Шницель из свиной корейки по-милански с перечным соусом	700
Щуцы котлеты с картофельным пюре и соусом тар-тар	850

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле	580
Картофель фри	290
Шампиньоны на углях	350
Картофельное пюре классическое / с трюфельным маслом и пармезаном / луком фри и зеленью	310 / 450 / 410
Жареный картофель со сметаной и зеленью	350
Кукуруза на гриле	390
Спаржа на гриле с сыром пармезан	1500
Батат фри с пармезаном	410

ДЕСЕРТЫ

Баскский чизкейк с вареньем из лесных ягод	500
Тарт татен с грушей из печи	750
Хрустящий шоколадный бисквит	690
Карельская земляника с мороженым	790

Именинникам - 15% | Каждую среду на все бургеры - 30% | Каждое воскресенье на стейки - 20%

Подробности уточняйте у официантов

ДОМ МЯСНИКА

СТЕЙКИ И ГРИЛЬ

Добро пожаловать в мясной клуб!

Присоединяйтесь к нашей системе
лояльности и оплачивайте заказы баллами



ЯПОНИЯ

Вагю – премиальная говядина, не имеющая конкурентов в мраморности благодаря японской селекции, бережному уходу за бычками и особому откорму.

Рибай а4 / 100гр – 5 000
Стриплойн а4 / 100гр – 5 000

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ

Стейки вырезанные из разных частей туши быка, что делает каждый стейк уникальным по своим вкусовым качествам.

Фланк 220гр – 1500
Денвер 220гр – 1550
Стейк Мясника 220гр – 1900

СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ

Премиальные отруба вызревают в специальной камере от 21 до 60 дней, которая не имеет доступ к кислороду с температурой от 0 до +2С при влажности 80%. Готовые стейки приобретают концентрированный мясной вкус с ореховым оттенком.

Тибон 100гр – 1350
Клаб 100гр – 1250
Рибай 100гр – 1900
Томагавк 100гр – 1600

ПРЕМИАЛЬНЫЕ

Сочные и мягкие стейки, отрубаются из незадействованных при движении частей быков. Данная особенность придает мясу особую мягкость и мраморность. Для приготовления премиальных стейков подходят только 10% туши говядины.

Филе миньон 220гр – 4300
Рибай 300гр – 4100
Стриплойн 300гр – 3200



БУРГЕРЫ

Бургер много сыра 950

Котлета из мраморной говядины /
Два вида сыра / Томаты / Бочковой огурец /
Микс-салат / Лук / Медово-горчичная заправка

Фирменный бургер с котлетой
из межреберного мяса 1500

Котлета из мраморной говядины / Чеддер /
Соус релиш / Корн салат / Кольца красного
лука / Маринованные огурцы

Бургер Мясника 1100

Двойная котлета из мраморной говядины /
Чеддер / Жареный лук / Фирменный соус

Бургер с хрустящим куриным бедром 850

Пакчой / Томаты / Красный лук / Халапеньо
/ Соус сладкий чили

Все бургеры подаются с картофелем фри и соусом
на выбор / батат фри + 150

Соусы - 150

Перечный / ВВQ / Чимичурри / Грибной
Сырный / Медово-горчичный / Тар-тар /
Наршараб / Пряная брусника / Кетчуп

Ремесленный хлеб
со взбитым маслом - 390

НА КОМПАНИЮ

Шатобриан 400 гр 4500

Перечный и чимичурри соусы, зеленый
салат с медово-кунжутной заправкой

Альтернативный сет 5000

Фланк / Денвер / Стейк Мясника
+ зеленый салат с медово-кунжутной заправкой

Царь борщ с ледяной водочкой 3500

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите
об этом официанту при совершении заказа.