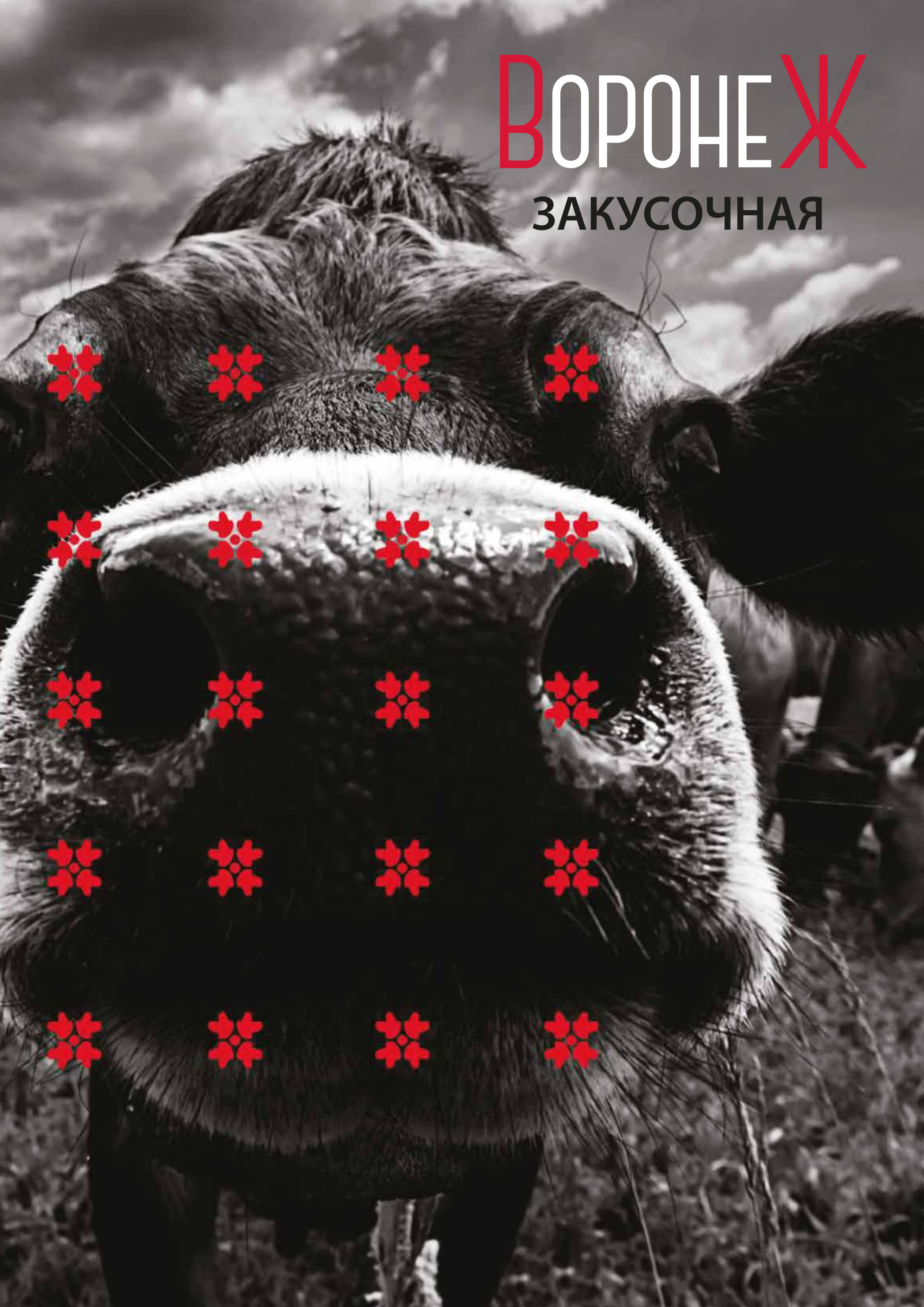


ВОРОНЕЖ

ЗАКУСОЧНАЯ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ПИКЕЛИРОВАННЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК 650 Р

Вымачивается целых 8 дней в секретном рассоле, отваривается в овощном бульоне с кореньями, подается с солеными огурчиками, салатом романо, хрустящим хлебным тостом и сливочным хреном.

ПОДКОПЧЕННЫЙ РОСТБИФ ИЗ ПИКАНИ 700 Р

Готовится из говяжьего костреца и коптится до состояния medium, подается с картофельными дольками, трюфельным майонезом и медовой горчицей.

САЛАТЫ

КОУЛ СЛОУ 180 Р

МИКС САЛАТ С ЗЕЛЁНЫМ ЯБЛОКОМ И МАРИНОВАННЫМ ШАЛОТОМ 200 Р

ЯПОНСКИЙ ПОКЕ СТАЙЛ САЛАТ 740 Р

Свежий лосось, сырой тунец, авокадо, красная икра, бобы эдамаме, соус терияки, имбирь, рис.

КОББ САЛАТ 460 Р

Маринованный говяжий бекон, тонко нарезанное маринованное куриное филе в сочетании с голубым сыром, кубиками спелого авокадо, свежим кресс-салатом, бакинскими помидорами и медово-горчичной заправкой.

САЛАТ НИСУАЗ 620 Р

Свежий тунец, микс салат, каперсы, яйцо, отварной картофель, помидоры бакинские.

САЛАТ С РЕДИСОМ И ГОРОШКОМ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ ТАХИНА 400 Р

Огурец, редис, зеленый горошек, лук красный репчатый, соус тахина.

КОЧАННЫЙ САЛАТ ЛАТУК С СОУСОМ BLUE CHEESE 600 Р

СУПЫ

СОГРЕВАЮЩИЙ СУП-ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С КРЫМСКИМИ КАШТАНАМИ, ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ И ТОСТОМ ИЗ БЕЛОГО ЗЛАКОВОГО ХЛЕБА 260 Р

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ СУП С ПЕСТО 410 Р

ШУАРМА

ШУАРМА С ЦЫПЛЕНКОМ И СПЕЦИЯМИ МАСАЛА 270 Р

ШУАРМА МЯСНИКА 330 Р

ШУАРМА С МРАМОРНЫМ ЛЮЛЯ 340 Р

ШУАРМА С «РВАННОЙ» ТОМЛЕННОЙ ГРУДИНКОЙ 380 Р

ДОМАШНИЕ СОСИСКИ С КОУЛ-СЛОУ И МЕДОВОЙ ГОРЧИЦЕЙ

ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ БЫЧКА, ОТКОРМЛЕННОГО КУКУРУЗОЙ 180 ДНЕЙ 480 Р

ИЗ КУРИЦЫ СО СЛАДКОЙ КУКУРУЗОЙ, ЧИЛИ, ЧЕСНОКОМ И РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ 480 Р

ИЗ БАРАНИНЫ С ЗИРОЙ И МАРОККАНСКИМИ СПЕЦИЯМИ 480 Р

СТЕЙКИ

ВОРОНЕЖ ДЕЛИ СТЕЙК 1300 Р

Томлёный 24 часа флэнк стейк со сливочно-перечным соусом и картофельными дольками.

СТЕЙК ТИБОН 2500 Р

Филейный край на т-образной кости с ароматной жировой корочкой.

ГАРНИРЫ

КАРТОШКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С ДОМАШНИМ ИМБИРНЫМ МАЙОНЕЗОМ 220 Р

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ДОМАШНИМ ИМБИРНЫМ МАЙОНЕЗОМ 220 Р

КАРТОШКА ФРИ С ДОМАШНИМ ИМБИРНЫМ МАЙОНЕЗОМ 220 Р

ДЕСЕРТЫ

АПЕЛЬСИНОВАЯ ПАННА-КОТТА С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ 320 Р

ЛИМОННЫЙ КРЕМ С МЕРЕНГОЙ 280 Р

трехслойный десерт из легкого крема-брюле с прослойкой из миндального грильяжа, покрытый нежной меренгой из взбитых белков

ГОНКОНГСКИЕ ВАФЛИ 340 Р

С шоколадным мороженым и M&M's
С клубничным мороженым и маршмеллоу
С пломбиром, фисташками и соленой карамелью

СЭНДВИЧ БАР

BLT СЭНДВИЧ 360 Р

Сэндвич с домашним говяжьим мраморным беконом, листьями салата, краснодарскими помидорами, салатом романо и соусом BBQ. Подается на домашнем хлебе с двумя видами семечек.

ПАСТРАМИ СЭНДВИЧ 790 Р

Сэндвич из верхней части говяжьей грудинки tip, маринованной 8 дней в специальном рассоле и подкопченной 12 часов на вишнёвой шепке, с ржаным хлебом, домашней горчицей и тонко нарезанными солёными огурцами.

БУРГЕР ПУЛД ДАК (PULLED DUCK) 490 Р

Утиная ножка в медово-апельсиновом маринаде в сочетании с яичницей-глазуньей и хрустящим свежим огурцом. Подается на свежеиспеченной булочке бриошь.

КОРНД-БИФ СЭНДВИЧ 520 Р

Нижняя часть говяжьей грудинки flat, маринованной 8 дней в специальном рассоле, томленной 10 часов при низкой температуре в собственном соку со специями. Подается на ржаном хлебе со свежими помидорами, листьями салата и острым майонезом.

МРАМОРНЫЙ ЧИЗБУРГЕР 370 Р

Двухсотграммовый гамбургер из мяса мраморного бычка, подается со свежими листьями салата, сыром чеддер, краснодарскими помидорами и маринованным луком на воздушной булочке с кунжутом, с фирменным соусом.

ГРАНД БУРГЕР 680 Р

Гамбургер из селекционного мяса мраморного бычка весом в двести пятьдесят грамм, с домашним говяжьим беконом, помидором, луком конфи и свежими листьями салата. Подается на пышной булочке с кунжутом, с фирменным соусом барбекю.

КОСТРОМСКОЙ СЫРНЫЙ СТЕЙК СЭНДВИЧ 680 Р

Несколько тонко нарезанных сирлоин стейков с карамелизированным луком, свежими листьями салата, костромским сыром и соусом BBQ на чабатте.

ПРОТЕИН БУРГЕР 630 Р

Бургер из селекционного мяса мраморного бычка весом в двести пятьдесят грамм, с домашним говяжьим беконом, луком конфи и свежими листьями салата, розовыми помидорами и фирменным соусом барбекю
*(бургер подается без булочки).

ТРЮФЕЛЬНЫЙ БУРГЕР 450 Р

Мраморная говяжья котлета под трюфельным соусом, классический сыр гауда, красный карамелизированный лук, трюфельное масло, булочка бриошь.

ОСТРЫЙ БУРГЕР С ЛАНГУСТИНОМ ТЕМПУРА 490 Р

Лангустин в хрустящей панировке, подается на свежеиспеченной булочке бриошь со сметанным соусом, спелыми розовыми томатами, острым салатом коул слоу из краснокочанной капусты и маринованным изюмом.

МАТЕРЬ ДРАКОНОВ 520 Р

Огненный бургер с говяжьей котлетой, с острым лечо, с тремя видами перца: Болгарский, маринованный Халапеньо, Каролинский жнец - один из самых острых перцев в мире 2.2 млн Сковелла по шкале измерения остроты на красной пшеничной булочке с черным кунжутом.

ХРАНИТЕЛЬ СЕВЕРА 490 Р

Котлета из оленины, брусника, устричный майонез, зеленое яблоко, карамелизированный лук на булочке Бриошь.

ЛЮТОВОЛК 560 Р

Рваная голень индейки, томленная в сливочно-перечном соусе с карамелизированными шампиньонами, свежими овощами и рукколой на булочке Бриошь.



Уважаемые гости, для вашей безопасности мы предлагаем вам воспользоваться электронной версией меню. Для этого наведите камеру вашего телефона и отсканируйте QR - код.

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом вашему официанту. Все цены указаны с учётом НДС. Утвержденное контрольное меню с выходами блюд, описанием и сведениями о пищевой ценности готовой продукции: калорийности, содержание белков, жиров, углеводов, находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию.