

ПРЕЗМЕНЕВАЕМУ ЗДОРОВ'Ю



# СТЕЙК «КОВБОЙ» С ВИСКИ THE SINGLETON 12 ЛЕТ

COWBOY STEAK = 600-900 г  
AND SINGLETON 12 Y.O. 50 мл

Стейк «Ковбой» мы поместили в камеру сухого вызревания на 30 дней и дополнительно, в течение 7 дней, промариновали его односолодовым виски. Сухое вызревание – это традиционный, исторический метод, при котором выдержанное мясо гораздо мягче, обладает более выраженным вкусом и ароматом. Да, его определенно стоит попробовать. Стейк подается с односолодовым виски Синглтон Даффтаун 12 лет.

**990 ₴** / 100 г



**СПЕЦИАЛЬНАЯ  
ЦЕНА НА ДВЕ  
ПОРЦИИ ВИСКИ**

СИНГЛТОН ДАФФТАУН  
12 ЛЕТ  
THE SINGLETON OF DUFFTOWN 12 Y.O

**690 ₴**



2 x 40 мл

СИНГЛТОН ДАФФТАУН  
15 ЛЕТ  
THE SINGLETON OF DUFFTOWN 15 Y.O

**950 ₴**



2 x 40 мл

18+

Вес стейка указан в сыром виде.

ФЕСТИВАЛЬ ПРАЙМА

# СТЕЙК + ГАРНИР ИЛИ БОКАЛ ВИНА НА ВЫБОР

## СТЕЙКИ ПРАЙМ

### РИБАЙ

400 г\*

Рекомендуемая  
прожарка:  
MEDIUM

**3590 ₺**

### «НЬЮ-ЙОРК»

350 г\*

Рекомендуемая  
прожарка:  
MEDIUM RARE

**2950 ₺**

## ПРЕМИАЛЬНАЯ ВЫРЕЗКА

### ФИЛЕ МИНЬОН

250 г\*

Рекомендуемая  
прожарка:  
MEDIUM RARE

**2450 ₺**

### ФИЛЕ-ШАТО

250 г\*

Рекомендуемая  
прожарка:  
MEDIUM RARE

**2450 ₺**

## ГАРНИРЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Шпинат  
со сливками  
и сыром  
пармезан  
200 г

**380 ₺**

Спелые томаты  
с красным  
луком  
и базиликом  
290 г

**480 ₺**

Спаржа  
гриль  
100 г

**590 ₺**

## БОКАЛ ВИНА НА ВЫБОР:

### DEZZANI APPASSIMENTO ROSSO-PASSITO

ДЕЦАНИ АППАССИМЕНТО  
РОССО-ПАССИТО  
125 мл

### LI VELI «ORION»

ЛИ ВЕЛИ «ОРИОН»  
125 мл

\*Вес стейка указан в сыром виде

## ГАРНИР НА ВЫБОР:

### Цветная капуста с ореховым соусом

240 / 50 г

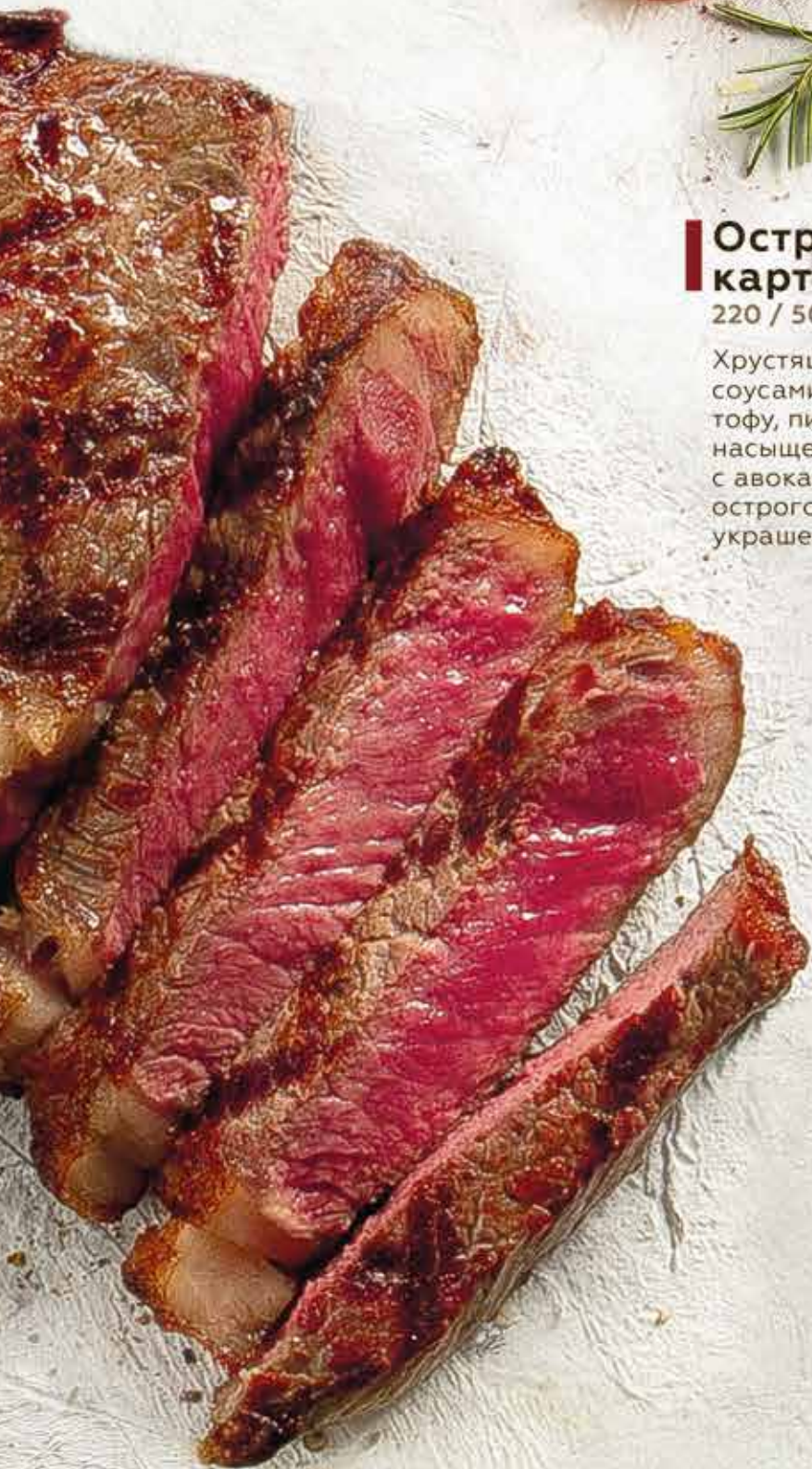
Цветная капуста, обжаренная на углях, со спелыми томатами черри, грецкими орехами и душистой кинзой. Подается с изысканным ореховым соусом.



### Острый картофель

220 / 50 г

Хрустящий картофель фри под соусами из нежнейшего тофу, пикантного карри, насыщенного чимичурри с авокадо с добавлением острого перца халапеньо, украшенный пармезаном.



### Овощи с соусом карри

200 / 50 г

Обжаренная брюссельская капуста, спелая кукуруза, красный перец, ароматный зеленый горошек, свежий шпинат, вешенки и артишоки. Подаются с пикантным соусом карри.





**МОНТЕПУЛЬЧАНО / ПОЛИЦИАНО**  
**MONTEPULCIANO / POLIZIANO**  
 Рекомендуем со стейком  
 «Нью-Йорк»  
 750 мл **5200 ₺**



**ВИНЬЯ РЕАЛ РЕЗЕРВА**  
**VINA REAL RESERVA**  
 Рекомендуем со стейком  
 филе миньон  
 750 мл **3200 ₺**



**ШИРАЗ / ЛЬЕ ДИ «МАЛАКОФФ» /**  
**M.ШАПУТЬЕ**  
**SHIRAZ / LIEU DIT "MALAKOFF" /**  
**M. CHAROUTIER**  
 Рекомендуем со стейком  
 филе-шато  
 750 мл **4500 ₺**



**«МИНГРЕ»**  
**«MINGRE» PREMIUM**  
**ASSEBLAGE / J. BOUCHON**  
 Рекомендуем со стейком  
 рибай  
 750 мл **4500 ₺**