

## СТЕЙКИ

Мясо говядины сухого вызревание в течение 21 дня.

**Рибай** 350 гр 1100

Секрет стейка в его насыщенном вкусе, сочности и нежности.

**Стриплойн** 250 гр 1000

Сочетание насыщенного вкуса и удивительной сочности.

**Филе миньон** 220 гр 1050

Самое нежное и постное мясо.

**Рамп** 400 гр 850

Нежное мясо обладающее неповторимой структурой волокон, которое отлично дополняет его насыщенный вкус.

Степени прожарки:

**Rare** — очень слабая прожарка, стейк мягкий и нежный, с большим количеством сока.

**Medium rare** — слабая прожарка, стейк сочный внутри с небольшой корочкой.

**Medium** — классическая средняя прожарка, стейк с меньшим количеством сока, с хрустящей корочкой.

**Medium well** — более прожаренный стейк, почти нет сока.

**Well done** — самый прожаренный стейк.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И СУПЫ

**Бифштекс** 350 гр 400

Фермерский говяжий фарш.

**Шашлык** 200 гр 400

Отруб рамп.

**Рёбра** 400 гр 400

Говяжьи ребра с соусом демиглас.

**Бефстроганов** 310 гр 390

Говядина, шампиньоны, сыр, сливки, подается с картофельным пюре.

**Колбаски гриль** 400 гр 450

Говядина, свинина, лук, зелень, специи.

**Тефтели с луковым конфиюром и картофельным пюре** 370 гр 450

Говядина, свинина, лук репчатый, яйцо, картофельное пюре, луковый конфиюр

**Сырные шарики** 150/50 гр 500

Сыр гауда, сыр камамбер, подаётся с соусом чатни из чёрной смородины.

**Пельмени самолепные** 200 гр 350

Говядина, свинина.

**Щеки говяжьи** 550

**с картофельным пюре** 400 гр

Щеки говяжьи, картофельное пюре

**Камамбер запеченный** 650

**с пшеничным хлебом** 200 гр

Сыр камамбер, хлеб пшеничный

**Суп дня** 250 гр 250

**Солянка** 250 гр 350

**БУРГЕР** 300 гр 350

Котлета из говядины, огурец, томат, лук красный, салат айсберг, можно дополнить топпингами.

## ТОППИНГИ

Дополнительные ингредиенты к бургеру или стейку.

**Сыр сан блю** 30 гр 100

**Сыр чедер** 30 гр 100

**Перец халапеньо** 50 гр 50

**Лук карамелизированный** 50 гр 50

**Бекон** 50 гр 100

## САЛАТЫ

**Цезарь с ростбифом** 440 гр 370

Салат айсберг, ростбиф из говядины, черри, соус Цезарь, сыр гауда.

**Салат деревенский** 500 гр 330

Огурцы, перец сладкий, томаты, лук зеленый, лук красный, редис, сметана или масло оливковое на выбор.

**Буррата с томатами** 350 гр 650

Сыр буррата, ассорти томатов с миксом зелени под соусом песто

**Микс салатов с Ростбифом и ореховым соусом** 230 гр 450

Ростбиф, перец сладкий, черри, микс салатов, сыр гауда, ореховый соус.

**Салат с Ростбифом и Беконем в медово-горчичной заправке** 350 гр 450

Ростбиф, бекон, картофель печёный, огурец, перец сладкий, лук маринованный, микс салатов, мёд, горчица.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**Сырная тарелка** 300 гр 600

Сыры чеддер, гауда, шамбола, сан блю, мёд, грецкие орехи, крекер.

**Овощная тарелка** 300 гр 300

Огурцы, томаты, перец сладкий, редис, зелень, соус сметанный.

**Моцарелла с томатами** 350 гр 550

Сыр Моцарелла, ассорти томатов, соус песто, микс салатов.

**Брускетта с ростбифом** 150 гр 300

Хлеб пшеничный, ростбиф, черри, сыр гауда, соус

## ГАРНИРЫ

**Картофель по-деревенски** 150 гр 150

**Картофель фри** 150 гр 150

**Печёный картофель** 340 гр 150

**Овощи гриль** 300 гр 250

**Шампиньоны гриль** 200 гр 250

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА** 150 гр 250

Бриош, бородинский, цельнозерновой с семенами льна

## ВИСКИ

Aberfeldy 12 лет 40 мл /Шотландия/	500
Balvenie Caribbean 14 лет 40 мл /Шотландия/	750
Chivas Regal 18 лет 40 мл /Шотландия/	700
Monkey Shoulder 40 мл /Шотландия/	300
Jameson 40 мл /Ирландия/	300
Tullamore Dew 3 40 мл /Ирландия/	300
Dewar's 40 мл /Шотландия/	200

## КОНЬЯК

Remy Martin VSOP 40 мл /Франция/	550
Martell XO 40 мл /Франция/	1200

## ВОДКА

Beluga золотая 40 мл /Россия/	250
Grey Goose 40 мл /Франция/	300

## ВИНО

Pinot Grigio 150 мл белое сухое /Италия/	250
Chardonnay 150 мл белое сухое /Франция/	260
Chianti 150 мл красное сухое /Италия/	250
Grand Noir 150 мл красное полусухое /Франция/	350
Cabernet 150 мл красное полусладкое /Чили/	250

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

Chateau Tamagne 750 мл брют /Кубань/	1350
Chateau Tamagne 750 мл полусладкое /Кубань/	1350

## ПИВО РАЗЛИВНОЕ

Милкстаут 470 мл тёмное нефiltroванное	150
Лагер 470 мл светлое нефiltroванное	250
Блэк Шип 470 мл ирландский темный эль	350

## ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Айнзидлер Вайсбир 500 мл светлое пшеничное /Германия/	350
Айнзидлер Шварцбир 500 мл тёмное /Германия/	350

Айнзидлер 500 мл светлое /Германия/	350
--	-----

Безалкогольное 330 мл	250
-----------------------	-----

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

Пивной сет 400 гр Колбаска гриль, мясные шарики, говяжий паштет, гренки	550
---	-----

Чесночные гренки 150 гр	150
-------------------------	-----

## НАПИТКИ

Кока-кола 330 мл стекло	150
-------------------------	-----

Бон Аква 330 мл Газ/негаз стекло	150
----------------------------------	-----

Harrogate 330 мл Газ/негаз стекло	200
-----------------------------------	-----

Сок Rich 350 мл / 1 л В ассортименте	110/300
--------------------------------------	---------

Сок Rich Грейпфрут 350 мл / 1 л	120/350
---------------------------------	---------

Фреш апельсиновый 350 мл	300
--------------------------	-----

Фреш морковный 350 мл	250
-----------------------	-----

## КОФЕ

Эспрессо 40 мл	80
----------------	----

Американо 250 мл	80
------------------	----

Капучино 250 мл	120
-----------------	-----

Латте 250 мл	120
--------------	-----

## ЧАЙ

Черный / Сенча / Эрл грей Чабрец 700 мл	150
--	-----

Фруктовый 700 мл	200
------------------	-----

Облепиховый 700 мл	350
--------------------	-----

Имбирный 700 мл	350
-----------------	-----

Малина-клубника 700 мл	350
------------------------	-----

Брусничный 700 мл	350
-------------------	-----

## ДЕСЕРТЫ

Мороженое Сан-Блю 50 гр Фирменное мороженое АТК «Богдарня», подаётся с шоколадным топингом и грецким орехом	200
---	-----

Мороженое ванильное 100 гр	200
----------------------------	-----

Штрудель вишневый 200 гр	200
--------------------------	-----

Чизкейк 200 гр	250
----------------	-----

Молочный коктейль 300 мл	250
--------------------------	-----