



Ах этот райский запах жареной говядины, который всех нас сводит с ума!

Стейк «Рибай»

(толстый край)



Стейк с высокой степенью мраморности «Prime», охлажденный.

Рекомендуемая степень прожарки - Medium.

Благодаря множеству небольших жировых прослоек обладает исключительной сочностью и нежностью.

Цена 870 р.

3А 100 Г.

40 минут

Стейк «Нью Йорк»

(тонкий край)

Стейк с умеренной, равномерной мраморностью, охлажденный.

Рекомендуемая степень прожарки - Medium.

Принято считать самым мужским стейком. Имеет ярко выраженный вкус говядины. Боковая прослойка жира при жарке делает мясо ароматным и сочным, полностью раскрывая его вкус.

Цена 620 р.

3А 100 Г.

40 минут

ПРЕМИАЛЬНАЯ ГОВЯДИНА

Производитель ООО «Заречное», торговая марка «Праймбиф» (премиальная говядина)
Порода «Абердин Ангус», кукурузный откорм, 180 дней, влажное созревание не менее 14 дней.

Дики на выбор:

Перочный красный 60 р.
Сливочно-перочный 60 р.
Брусничный 60 р.

Гарниры на выбор:

Овощи запечённые 1/150 100 р.
Овощи гриль 1/150 100 р.
Картофель фри 1/150 100 р.
Картофель «Айдахо» 1/150 100 р.

Каре ягнёнка с розмарином

Нежное мясо ягненка на кости, тушеное в собственном соку со свежим розмарином. Подается с домашним картофелем.

40 минут 250/150/35 1400,00р.

Ножка ягнёнка

Подается с картофельным пюре.

40 минут 210/100 1400,00р.