

ПОТРОХА



СТЕЙКИ БУРГЕРЫ



Вся говядина, которая представлена у нас в меню – Абердин-Ангусской породы. Мы используем мясо животных, получая его в тушах и отрубках. Мы берем под контроль процессы нарезки и выдержки. У нас вы можете попробовать мясо влажной и сухой выдержки с нашего **Гриля**

199 Р

ЗА 100 Г СЫРОГО МЯСА

ЗЕРНО

180 дней контролируемого интенсивного зернового откорма на фидлоте. Зерновой откорм добавляет мясу жирность и мраморность, оно становится более мягким и сочным. Порода АБЕРДИН-АНГУС.

РЕКОМЕНДАЦИЯ ПО ПРОЖАРКЕ И ПОДАЧЕ МЯСА:

НАРЕЗАННЫЙ

MEDIUM 50-55°C

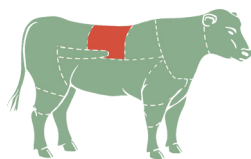
ЦЕЛЬНЫЙ

MEDIUM RARE 45°C

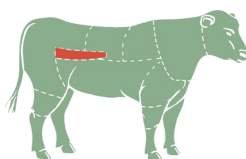
RARE 40°C

Мясо интенсивного зернового откорма влажного созревания [Мираторг]

ДЕНВЕР [250-350 г]	СКЕРТ [200-350 г]	ТРАЙ-ТИП [250-350 г]
ЧАК-РОЛЛ [250-350 г]	МАЧЕТЕ [250-350 г]	ПИКАНЬЯ [200-350 г]



НЬЮ-ЙОРК
[300-400 г]



ЛАНГЕТ
[200-250 г]

ТРАВА

Животные на протяжении всей жизни находятся на свободном выпасе и питаются травой и сеном в естественных условиях. Исключено использование гормонов роста и антибиотиков. Для травяного откорма характерны насыщенные вкус и аромат. Мясо отличается низким содержанием жиров.

Органическое мясо богато витаминами А, Е, магнием и кальцием, а также линолевой кислотой.

PRIME СТЕЙКИ

ТОЛСТЫЙ КРАЙ

ТОНКИЙ КРАЙ

РИБАЙ 400 г
1989 Р

НЬЮ-ЙОРК 350 г
1689 Р

ПРАЙМ – это высшая категория в классификации мяса. Основана на количестве жировых прослоек в стейке, той самой мраморности. Стейки категории «прайм» обладают самой высокой мраморностью и в туше животного их крайне мало. Мы используем «прайм» воронежской компании **Заречное**.

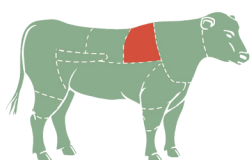
389 Р

ЗА 100 Г СЫРОГО МЯСА / ШТ

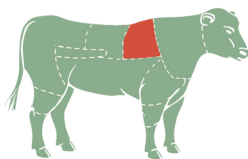
Мясо интенсивного зернового откорма влажного созревания

РИБАЙ
CHOICE

[300-400 г]

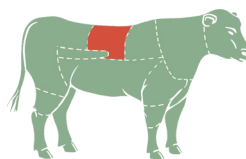


Органическое мясо животных сухого созревания



КОВБОЙ
[500-600 г]

РИБАЙ Н/К
[500-600 г]



КЛАБ
[400-500 г]

ПОРТЕРХАУС
[600-800 г]

ТИ-БОН
[500-600 г]

DRY AGE

Специальная камера, в которой проходит процесс сухой выдержки говядины. Процесс выдержки заключается в контролируемой ферментации для усиления ароматических и вкусовых качеств мяса. Наши мясники сообщат вам о сроке выдержки, чтобы вы смогли целиком оценить вкус вашего стейка.

БАРАНИНА

В «Потрохах» мы используем органическую фермерскую баранину собственной разделки. Мясо барана содержит большое количество кальция, натрия, магния, йода, а также витамины Е, В1, В2 и другие.

БАРАНИНА



ДВОЙНОЙ ТОМАГАВК 2 ШТ



СЕДЛО 1 ШТ

МЫ РЕКОМЕНДУЕМ К МЯСУ

БРОККОЛИ/МОРКОВЬ

КОПЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

ХРУСТЯЩИЕ ЛИСТЬЯ САЛАТА С ОВОЩАМИ

ПОМИДОРЫ С ЛУКОМ ПОД АРОМАТНЫМ МАСЛОМ

149

СОУСЫ 40 г

БАРБЕКЮ

СЫРНЫЙ

СЛИВОЧНЫЙ ДЕМИГЛАС

КУНЖУТНО-ОРЕХОВЫЙ

ГОЛЛАНДЕЗ

69

СТАРТЫ

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 95 г	259
БИТЫЕ ОГУРЦЫ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ с кунжутом 200 г	
САЛАТ РЕДИС С ОГУРЦОМ под греческим йогуртом и яйцом 300 г	
СЕВИЧЕ ИЗ ПОМИДОРОВ в цитрусовом маринаде 250 г	
САЛАТ ЗЕЛЕНый с маринованными овощами и хрустящей гречкой 160 г	
САЛАТ CESARE с хрустящим цыпленком, гречневыми подушечками, поп-корном из киноа, салатом романо, томатами и сыром пармезан 200 г	
ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ с чипсами из тапиоки 140 г	389
СЛИВОЧНЫЙ СЫР СТРАЧЕТЕЛЛО с томатами и анчоусами 280 г	
БУРРАТА с томатами и аджикой 370 г	
ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ с кунжутно-ореховым соусом 180 г	
СЕВИЧЕ ИЗ ЛАНГУСТИН с клубникой и томатным консоме 220 г	
ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ в азиатском стиле 190 г	
САЛАТ ХРУСТЯЩИЙ С PORK BELLY 2 вида салата с маринованными овощами и жидким яйцом 230 г	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

РАВИОЛИ С ЯГНЕНКОМ под трюфельным соусом и пармезаном 220 г	389
МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ с глазированной морковью и шпинатом 480 г	
БАКЛАЖАНЫ ТЕМПУРА с соусом из сладкого чили 220 г	
ЖАРЕНый СЫР ХАЛЛУМИ на гриле с авокадо 200 г	
ЛАПША ПО-СИНГАПУРСКИ с уткой 300 г	
ASIAN SAUSAGES с икрой тобика под соусом унаги с узбекскими помидорами 300 г	
ФИЛЕ МИНЬОН с пастой из молодой капусты под соусом карбонара 300 г	489
ЛАНГУСТИНЫ НА ГРИЛЕ 4 шт	
ТАЛЬЯТА ИЗ УТКИ в соусе хойсин 370 г	
СТЕЙК ЛОСОСЯ с хрустящим шпинатом 300 г	
ЖАРЕНый УГОРЬ с булгуром 250 г	

СУПЫ

ТОМАТНО-РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА с лангустинами 400 г	389
ОКРОШКА с пастроми, айраном и соусом ким чи 400 г	299
РАМЭН С ЛАПШОЙ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА с копченой говяжьей грудинкой 350 г	
АЗИАТСКИЙ СУП С ГРЕЧНЕВОЙ ЛАПШОЙ СОБА 350 г ДОБАВЬ: PORK BELLY 60 г / ФИЛЕ УТКИ 60 г...90 Р	

МАРИНАДЫ 100 г

МАСЛИНЫ	149
ОЛИВКИ ХАЛАКИДИКИ	
МАСЛИНЫ КАЛАМАТА	

ПОДЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ ХЛЕБ С ПАШТЕТОМ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С ШАМПИНЬОНАМИ 149

ДЕСЕРТЫ

ЗИМА В РОССИИ мороженое 140 г	259
РОМОВАЯ БАБА с кремом из белого шоколада 210 г	
ЧИЗКЕЙК С БЕКОНОМ под кленовым соусом 120/20/40 г	
КЛУБНИЧНОЕ ГАСПАЧО с мороженым 300 г	

МЯСНАЯ ЛАВКА

В советское время в этом здании располагался магазин «Хлеб и Молоко». Когда-то здесь кипела торговля, местные жители заходили каждый день. Именно эта атмосфера натолкнула нас на открытие нашей «мясной лавки», потому что «мясо и вино» — это, собственно, наши «хлеб и молоко». В нашей лавке представлены колбасы и мясные деликатесы собственного производства, а также сыры производства Швейцарии, Голландии и России. Все это вы можете попробовать не только в нашем ресторане, но и взять с собой домой или на пикник.

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ 50 гр


БРЕЗАОЛА	119
КОПЧЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА	
КОПЧЕНАЯ БАРАНЬЯ НОГА	
КРАКОВСКАЯ ПО ГОСТУ	69
ПАШТЕТ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С ШАМПИНЬОНАМИ	
САЛЯМИ	
КОЛБАСА ЧОРИЗО	


СЫРЫ 50 гр


БРИ	149
ПАРМЕЗАН	
МААСДАМ	
РОКФОР	


ЦЕНЫ СО СКИДКОЙ НА ПРОДУКЦИЮ С СОБОЙ УТОЧНЯЙТЕ У МЯСНИКОВ. ЖДЁМ ВАС НА ЗАВТРАКИ И БУРГЕР ЛАНЧИ. ПОДРОБНОСТИ У ВАШЕГО ОФИЦИАНТА.

389 Р БУРГЕР МЕНЮ

С ДВОЙНОЙ КОТЛЕТОЙ
ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ 

С ДВОЙНОЙ КОТЛЕТОЙ
ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ
БАРАНИНЫ 

БУРГЕР «ТЕХАС»
С САЛАТОМ КОУЛ СЛОУ
И КОПЧЕНОЙ ГОВЯЖЬЕЙ
ГРУДИНКОЙ 

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ
БУРГЕР С СЫРОМ
ХАЛЛУМИ И АВОКАДО 

ДОБАВЬ И СОЗДАЙ СВОЙ МЕГА-БУРГЕР

САЛАТ КОУЛ СЛОУ / АВОКАДО / ЛУК ФРИ / БИТЫЕ ОГУРЦЫ	49 Р
СЫР ХАЛЛУМИ	89 Р
КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ БАРАНИНЫ	149 Р