

ПОТРОХА

МЯСО В ИНО

Вся говядина, которая представлена у нас в меню – АБЕРДИН-АНГУССКОЙ ПОРОДЫ. Мы используем мясо животных, получая его в тушах и отрубях. Мы берем под контроль процессы нарезки и выдержки. У нас вы можете попробовать мясо влажной и сухой выдержки с нашего ГРИЛЯ

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ ОТРУБЫ

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

199 Р за 100 г сырого мяса	199 Р за 100 г сырого мяса	199 Р за 100 г сырого мяса
ФЛЭТ АЙРОН [250-300 г]	СКЕРТ [200-350 г]	ТРАЙ-ТИП [250-350 г]
ТОП БЛЕЙД [250-300 г]	МАЧЕТЕ [250-350 г]	ПАУК [200-300 г]

КЛАССИЧЕСКИЕ ОТРУБЫ

Не более 10% говяжьей туши уходит на приготовление классических стейков. Их вырезают из мышц, не задействованных при жизни животного, вот почему это мясо получается таким нежным. Классические стейки из мраморной говядины – это мясо с безупречными органолептическими качествами. Нежная структура, обилие сока, приятный аромат и яркий вкус – вот, что вы получите, если закажете стейк из классического отруба.

ТОЛСТЫЙ КРАЙ	ТОНКИЙ КРАЙ
РИБАЙ ТРАВА 729 р порция 250 г	NEW YORK ТРАВА 689 р порция 250 г
РИБАЙ CHOICE 1579 р порция 320 г	NEW YORK MATURED BEEF 349 р за 100 г сырого мяса
РИБАЙ PRIME 1989 р порция 320 г	NEW YORK PRIME 1789 р порция 320 г
ТОМАГАВК DRY AGE 549 р за 100 г сырого мяса	КЛАБ DRY AGE 459 р за 100 г сырого мяса
РИБАЙ Н/К DRY AGE 549 р за 100 г сырого мяса	ПОРТЕР DRY AGE 489 р за 100 г сырого мяса
КОВБОЙ DRY AGE 549 р за 100 г сырого мяса	ТИБОН DRY AGE 459 р за 100 г сырого мяса

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.

ТЕНДЕРЛОЙН
ФИЛЕ-МИНЬОН ТРАВА 369 р за 100 г сырого мяса
ЛАНГЕТ ТРАВА 289 р за 100 г сырого мяса
ШАТОБРИАН ТРАВА 349 р за 100 г сырого мяса
БЕЙСБОЛ ТРАВА 349 р за 100 г сырого мяса

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.

МЫ РЕКОМЕНДУЕМ К МЯСУ	
ПОСТ БРОККОЛИ/МОРКОВЬ	149
КОПЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ	
ПОСТ ХРУСТЯЩИЕ ЛИСТЬЯ САЛАТА С ОВОЩАМИ	
ПОСТ ПОМИДОРЫ С ЛУКОМ ПОД АРОМАТНЫМ МАСЛОМ	

СОУСЫ 40 г	
БАРБЕКЮ	69
СЫРНЫЙ	
СЛИВОЧНЫЙ ДЕМИГЛАС	
КУНЖУТНО-ОРЕХОВЫЙ	
БРУСНИЧНЫЙ	

НА ВСЕ МЕНЮ КУХНИ ДЕЙСТВУЕТ 10% БОНУСНАЯ СИСТЕМА ПО КАРТЕ RESTORATOR PROJECTS И КАРТЕ МЯСНИКА
ПО БУДНЯМ С 12:00 ДО 15:00 ДЕЙСТВУЕТ 25% КЕШБЕК НА ВСЕ МЕНЮ КУХНИ

СТАРТЫ И АППЕТАЙЗЕРЫ

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ на рисовых чипсах 115 г	259
пост СЕВИЧЕ ИЗ ПОМИДОРОВ в цитрусовом маринаде 250 г	
ПЕЧЁНЫЙ КОСТНЫЙ МОЗГ с поджаренном на гриле хлебом с заправкой из зелени 400 г	
пост ХУМУС ИЗ НУТА с вялеными томатами и злаковыми чипсами 210 г	
пост ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА в соусе терияки с кунжутом 210 г	
БРУСКЕТТЫ с ростбифом на пивном хлебе 160 г	389
БРУСКЕТТЫ с крабом на бриоши 190 г	
БРУСКЕТТЫ с лососем на пивном хлебе 180 г	
КАРПАЧЧО из говядины 115 г	
ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ в азитском стиле 190 г	
ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ на чипсах тапиоки с соусом тоник 170 г	
пост МИКС ИЗ МАРИНАДОВ черри, огурцы, пекинская капуста, оливки 360 г	389
СЫРНОЕ ПЛАТО бри, ширблю, пармезан, мед 50/50/50/30 г	489
МЯСНОЕ ПЛАТО салями, пармский окорок, коппа, оливки 50/50/50/50 г	559

САЛАТЫ

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ и овощами гриль 220 г	429
БУРРАТА с томатами и аджикой 370 г	429
САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ с кремом из сыра фета 300 г	329
пост ТЕПЛЫЙ САЛАТ с жареным нутом, заправкой из грибов шитаки и вешенками 260 г	329
САЛАТ ЦЕЗАРЬ с жареным цыпленком, пшеничными сухариками, салатом романо, томатами и сыром пармезан 240 г	359
САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ романо, дайкон, шпинат, перец, кешью, кунжутно-ореховый соус 230 г	489
САЛАТ С КРАБОМ мясо камчатского краба, романо, шпинат, помидор, авокадо, дайкон, фунчоза, яйцо пашот, соевый соус 230 г	549
СТЕЙК-САЛАТ мраморная говядина, руккола, печеный перец, черри, шпинат 255 г	429

СУПЫ

РАМЭН С ЛАПШОЙ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА с копченой говяжьей грудинкой 350 г	299
АЗИАТСКИЙ СУП С ЖАРЕННЫМ ЦЫПЛЕНКОМ с гречневой лапшой, базиликом, кокосовым молоком 350 г	
НАВАРИСТЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП с потрошками и нутом 450/30гр	

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 фирменное мороженое с облепиховым соусом 140 г	259
ЧИЗКЕЙК С БЕКОНОМ с арахисом, под кленовым соусом 120/20/40 г	
ДЕСЕРТ «ПОТРОХА» сливочный крем с шоколадной крошкой, домашнее ванильное мороженое с сезонными фруктами 220 г	
МЕДОВИК с мороженым на гвоздике 180/75 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		СЫРЫ 50 гр	
КОПЧЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА	119	БРИ	149
КРАКОВСКАЯ ПО ГОСТУ		ПАРМЕЗАН	
КОПЧЕНАЯ УТКА	159	МААСДАМ	
ПРОШУТТО		РОКФОР	
САЛЯМИ			
ШЕЙКА КОППА			

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

РАВИОЛИ С ЯГНЕНКОМ под трюфельным соусом и пармезаном 220 г	389
СТЕЙК ЛОСОСЯ с соусом голландез - ким чи 225 г	549
ЖАРЕННЫЙ УГОРЬ с булгуром в сливочном соусе 265 г	489
СТЕЙК ИЗ СЕРДЦА ТЕЛЕНКА в мясной глазури с пюре из цветной капусты 300 г	389
ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА БЫЧКА в панировке с морковью и маринованным шпинатом 150/100 г	389
СКОВОРОДКА С ПОТРОШКАМИ под сыром Чеддер 470 г	429
ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК в китайском соусе с гречневой лапшой 300 г	429
пост БАКЛАЖАНЫ ТЕМПУРА с соусом из сладкого чили 220 г	389
БАРАНЬИ ЯЗЫЧКИ с пастой птитим 350 г	549

БУРГЕР МЕНЮ

JIPSY BURGER 359 P

КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ПШЕНИЧНАЯ БУЛОЧКА ИЗ СОБСТВЕННОЙ ПЕКАРНИ, САЛАТ РОМАНО, ТОМАТ, ЛУКОВЫЙ МАРМЕЛАД, ЦЫГАНСКИЙ СОУС

MIX CHEESE BURGER 359 P

КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, БУЛОЧКА ИЗ СОБСТВЕННОЙ ПЕКАРНИ, СОЛЕННЫЙ ОГУРЧИК, ТОМАТ, СЫРЫ РОКФОР И ГОЛЛАНДСКИЙ, РУККОЛА

BBQ BURGER 359 P

КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ПШЕНИЧНАЯ БУЛОЧКА ИЗ СОБСТВЕННОЙ ПЕКАРНИ, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, СВИНОЙ БЕКОН, ТОМАТ, САЛАТ РОМАНО, СОУС БАРБЕКЮ

ПОТРОХА BURGER с двойной котлетой 459 P

ДВЕ КОТЛЕТЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ПШЕНИЧНАЯ БУЛОЧКА ИЗ СОБСТВЕННОЙ ПЕКАРНИ, САЛАТ РОМАНО, ТОМАТ, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, РУККОЛА, СОУС МИКС ЧИЗ

САЛАТ КОУЛ СЛОУ / АВОКАДО / ЛУК ФРИ / БИТЫЕ ОГУРЦЫ	49 P
БЕКОН	89 P
КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	129 P