

# Салаты

<b>Салат Греческий</b>	245 г	<b>- 249 -</b>
Традиционный салат из свежих овощей с нежным овечьим сыром Фета и греческой заправкой		
<b>Салат из печеных баклажанов и томатов Черри</b>	200 г	<b>- 279 -</b>
Печеные баклажаны с томатами черри, сладким красным луком и заправкой из сладкого чили, соевого соуса и каплями зеленого масла		
<b>Салат Цезарь с курицей</b>	210 г	<b>- 297 -</b>
Классический салат на основе микс-салата, спелых черри и пармезана с добавлением запеченного куриного филе су-вид со специями RUB Заправляется соусом Цезарь с анчоусами и каперсами		
<b>Салат с кальмаром, овощами гриль и икрой Масаго</b>	250 г	<b>- 303 -</b>
<b>Салат с индейкой су-вид и йогуртовой заправкой</b>	235 г	<b>- 338 -</b>
Индейка перед приготовлением маринуется в апельсиновом соке с имбирем и чесноком. Готовится су-вид и затем обжаривается на гриле. Свежесть вкусу придают черри, огурец, микс-салат, пармезан и миндальные лепестки		
<b>Салат из жареной говядины</b>	195 г	<b>- 379 -</b>
с добавлением микс-салата, томатов черри, обжаренных с соусом Песто, перепелиного яйца и маринованного в свекольном соусе лука. Объединяет все ингредиенты медово-горчичная заправка		
<b>Салат из пастрами из говядины</b>	200 г	<b>- 373 -</b>
Салат с изысканным мясным деликатесом из говядины, помидорами черри и маринованными огурчиками в бурбоне с насыщенной горчичной заправкой		
<b>Салат с говяжьим языком, картофелем, микс-салатом и кедровыми орешками</b>	220 г	<b>- 367 -</b>
под пикантной заправкой, с добавлением коришонов и помидоров черри		
<b>Салат с лососем собственного копчения</b>	210 г	<b>- 412 -</b>
Нежный лосось с помидорами черри, редисом и микс-салатом		
<b>Салат Цезарь с креветками</b>	200 г	<b>- 376 -</b>
Классический салат на основе микс-салата, спелых черри и пармезана с добавлением жареных креветок. Заправляется соусом Цезарь с анчоусами и каперсами		
<b>Салат с копченым угрем, авокадо, рукколой и сливочным сыром</b>	190 г	<b>- 448 -</b>
Дополнит вкус заправка на основе соуса Унаги, бальзамического уксуса и лимонного соуса		
<b>Теплый салат с морепродуктами и манговой заправкой</b>	200 г	<b>- 439 -</b>
Микс из лосося, креветок и кальмара, обжаренных с имбирем, чесноком и соевым соусом с добавлением микс-салата, черри и огурца		
<b>Салат со Страчателлой, пастрами и томатами</b>	170 г	<b>- 379 -</b>
Пряное пастрами из говядины в сочетании с помидорами Черри, нежнейшей Страчателлой и микс-салатом с заправкой из оливкового масла и бальзамического крема.		
<b>Салат с копченой скумбрией и салатом Айсберг</b>	270 г	<b>- 279 -</b>
Микс хрустящих листьев салата, ароматных Черри с яйцом и филе скумбрии собственного горячего копчения под медово-горчичной заправкой.		

# Горячие закуски

<b>Жареный сыр Сулугуни с вишневым соусом</b>	200/30 г	<b>- 279 -</b>
<b>Куриные крылышки Баффало с соусом Дзадзики</b>	240/40 г	<b>- 305 -</b>
Знаменитые пряно-острые крылышки, приготовленные в су-вид, подаются с нежным соусом из йогурта, свежего огурца и чеснока		
<b>Сет из креветок и мидий</b>	205/40 г	<b>- 431 -</b>
Шашлычки из тигровых креветок на гриле в соусе Якитори и мидии, запеченные под соусом Чеддер		
<b>Тигровые креветки в винном соусе</b>	180/70 г	<b>- 379 -</b>
Подаются с обжаренной Чиабаттой		
<b>Мидии запеченные под чесночным соусом</b>	155/35 г	<b>- 349 -</b>

# Холодные закуски

Плато тигровых креветок	465/75/60 г	<b>- 1 836 -</b>
Сырное плато	225/25 г	<b>- 494 -</b>
Татаки из тунца	155 г	<b>- 329 -</b>
Обоженные ломтики тунца под имбирно-соевым соусом на солодке из дайкона		
Огуречные шоты с копченым угрем и сливочным сыром	185 г	<b>- 412 -</b>
Тающий сливочный сыр с копченым угрем под соусом Унаги в оригинальной подаче		
Рубленый лосось на креветочных чипсах с кремом из копченого баклажана	160 г	<b>- 342 -</b>
Пастроми из говядины	100 г	<b>- 190 -</b>
Сет брускетт	345 г	<b>- 627 -</b>
с пастроми из говядины; с копченым лососем и творожным сыром; с авокадо, томатами и соусом Гуакамоле		
Эклер, тунец, Стратателла, стружка Кациобуши	150 г	<b>- 298 -</b>
Эклер из заварного теста с начинкой 2-х текстур: нежного крема из сыра Стратателла и тартара из тунца с огурцом. Украшается солодкой из водорослей Нори, икрой капеллана и стружкой из тунца Кациобуши.		
Ролл авокадо с тигровой креветкой	165/15 г	<b>- 371 -</b>
Нежное сочетание спелого авокадо с салатом из водорослей Хияши Вакаме, тигровой креветкой и свежим шпинатом под ореховой заправкой.		
Тартар из копченого угря, огурца и Стратателлы	160 г	<b>- 405 -</b>
Нежнейшее сочетание сыра Стратателла со сладким копченым угрем и свежими нотками огурца под соусом Унаги. Украшается семенами кунжута, орехами кешью и микрозеленью редиса.		

# Горячие блюда

## I МЯСО

Фирменный сет из флагманских мясных деликатесов собственного производства	740/315/160 г	<b>- 1 498 -</b>
Пастроми, брискет, куриные крылышки, язык на гриле, картофель по-деревенски, гренки, лук маринованный, 2 соуса - BBQ и соус чесночный. Рекомендовано на компанию.		
Мясной сет на компанию	1910/170 г	<b>- 2 210 -</b>
Куриные крылышки Баффало с соусом Дзадзика, ребрышки свиные в глазури BBQ, картофель по-деревенски, гренки с чесночным соусом, лук маринованный, перец Халапеньо, овощи гриль, рваная свинина, брискет, куриное филе на гриле, соус BBQ		
Куриное филе на гриле с брокколи и муссом Гуакамоле	245 г	<b>- 312 -</b>
Приготовленное в су-вид сочное куриное филе в специях RUB, гарнированное воздушным муссом из авокадо и брокколи		
Телячьи щеки тушенные в соусе Демиглас с картофельным пюре и муссом из сыра Пармезан	335 г	<b>- 682 -</b>
Ребрышки свиные на гриле	100 г	<b>- 178 -</b>
Ребрышки свиные в глазури BBQ	100 г	<b>- 178 -</b>
Ребрышки свиные в сливовом соусе	100 г	<b>- 178 -</b>
Стейк из свиной шеи на гриле с черно-перечным соусом	200/60 г	<b>- 399 -</b>
Стейк из свиной шеи на гриле без соуса	200/35 г	<b>- 399 -</b>
Техасский Брискет с сетом гарниров	300/100 г	<b>- 878 -</b>
Классическое техасское блюдо. Копченая в течение 16 часов ароматная говядья грудинка. Подается с сетом гарниров из маринованных огурчиков, лука, микс-салата с медово-лимонной заправкой и перчиком Халапеньо. Рекомендуем соус Сладкий чили или BBQ		

## I стейки МИРАТОРГ

рекомендуемая степень прожарки medium

Стейк Рибай <small>порция примерно 300 г</small> Толстый край мраморной говядины зернового откорма. Рекомендуем черно-перечный соус или BBQ	100 г сырого веса	<b>- 594 -</b>
Стейк Стриплойн <small>порция примерно 300 г</small> Тонкий край мраморной говядины зернового откорма.	100 г сырого веса	<b>- 443 -</b>
Альтернативный стейк Мачете <small>порция примерно 300 г</small> Тонкая волокнистая часть мраморной говядины зернового откорма. Рекомендуем черно-перечный соус или BBQ.	100 г сырого веса	<b>- 265 -</b>
Стейк Чак ролл <small>порция примерно 300 г</small> Часть спинной мышцы между лопаткой и ребрами.	100 г сырого веса	<b>- 304 -</b>

## I идеально к мясу

Лук маринованный в свекольном соке	30 г	<b>- 27 -</b>
Огурцы маринованные в бурбоне	100 г	<b>- 75 -</b>
Перец Халапеньо консервированный	20 г	<b>- 27 -</b>

## I рыба и морепродукты

Морепродукты на гриле Тигровые креветки (10 шт), мидии (8 шт), морской гребешок (8 шт) с соусом Сладкий чили. Рекомендовано на компанию.	500/30/35 г	<b>- 1 421 -</b>
Стейк из тунца с миксом салатных листьев и томатами черри	110/40/40 г	<b>- 568 -</b>
Стейк из лосося су-вид на подушке из булгура, перца и цукини	265 г	<b>- 589 -</b>
Сибас на гриле	1 шт	<b>- 568 -</b>
Жареный морской гребешок с картофельным пюре Васаби, вешенками и сливочным соусом	220 г	<b>- 497 -</b>
Скумбрия горячего копчения Целая рыба собственного копчения	1 шт	<b>- 345 -</b>
Креветки тигровые на гриле с соусом Песто	120/35 г 10 шт	<b>- 454 -</b>
Запеченный лосось в сырном соусе с авокадо на гриле и рукколой	215 г	<b>- 554 -</b>
Котлета из трески на пюре из моркови с муссом из сыра Пармезан	245 г	<b>- 296 -</b>
Кальмар на гриле с красным киноа, рукколой и соусом Песто	225 г	<b>- 396 -</b>

## Гарниры

Картофель по-деревенски	150 г	<b>- 99 -</b>
Картофель фри	100 г	<b>- 99 -</b>
Овощи гриль	210 г	<b>- 198 -</b>

## Хлеб

Хлеб бородинский на гриле	40 г	<b>- 22 -</b>
Чиабатта на гриле	40 г	<b>- 33 -</b>

## Добавьте вкус | соусы

Соус BBQ 40 г <b>- 39 -</b>	Соус Чесночный 40 г <b>- 36 -</b>	Соус Медово-горчичный 40 г <b>- 36 -</b>	
Соус Перечный 40 г <b>- 36 -</b>	Соус Свит Чили 40 г <b>- 41 -</b>	Сметана 40 г <b>- 25 -</b>	Соус Томатный 40 г <b>- 40 -</b>

---

# Десерты

---

Фруктовое плато	740 г	<b>- 535 -</b>
Сет из трюфелей ручной работы в шоколадной сфере со свежими ягодами	4 шт/130 г	<b>- 268 -</b>
Чизкейк с соленой карамелью	12 порций/1560 г	<b>- 2 352 -</b>
Нежная основа из топленого печенья в сочетании с творожным муссом и соленой карамелью		
Торт шоколадный с вишней	16 порций/2050 г	<b>- 2 992 -</b>
Мокрый шоколадный бисквит, пропитанный нежнейшим шоколадным кремом в сочетании с кислой вишней. Глазируется горьким шоколадом.		
Торт Морковный	7 порций/650 г	<b>- 1 393 -</b>
Морковный бисквит с прослойками сырного крема, карамели и грецкого ореха с нотками корицы		
Торт Лавандовый	7 порций/650 г	<b>- 1 393 -</b>
Лавандовый бисквит с нежнейшим сырным кремом		
Торт Медовик	5 порций/600 г	<b>- 945 -</b>
Тонкие коржи с ярким ароматом меда, пропитанные нежнейшим сметанным кремом		

# ЗЕЛЭНЫЙ

НЕОБЫЧНЫЙ РЕСТОРАН

SINCE 2020

# Банкет на 10 персон 1 360 руб за персону

## Салаты

<b>Салат Греческий</b> Традиционный салат из свежих овощей с нежным овечьим сыром Фета и греческой заправкой	3 порции	<b>- 747 -</b>
<b>Салат Цезарь с курицей</b> Классический салат на основе микс-салата, спелых черри и пармезана с добавлением запеченного куриного филе су-вид со специями RUB Заправляется соусом Цезарь с анчоусами и каперсами	4 порции	<b>- 1 188 -</b>
<b>Салат с лососем собственного копчения</b> Нежный лосось с помидорами черри, редисом и микс-салатом	3 порции	<b>- 1 236 -</b>

## Закуски

<b>Тигровые креветки в винном соусе</b> Подаются с обжаренной Чиабаттой	2 порции	<b>- 758 -</b>
<b>Сырное плато</b>	2 порции	<b>- 988 -</b>
<b>Огуречные шоты с копченым угрем и сливочным сыром</b> Тающий сливочный сыр с копченым угрем под соусом Унаги в оригинальной подаче	2 порции	<b>- 824 -</b>
<b>Рубленый лосось на креветочных чипсах с кремом из копченого баклажана</b>	2 порции	<b>- 684 -</b>
<b>Фирменный сет из флагманских мясных деликатесов собственного производства</b> Пастроми, брискет, куриные крылышки, язык на гриле, картофель по-деревенски, гренки, лук маринованный, 2 соуса - BBQ и соус чесночный. Рекомендовано на компанию.	1 порция	<b>- 1 498 -</b>
<b>Фруктовое плато</b>	2 порции	<b>- 1 070 -</b>

## Горячие блюда

<b>Куриное филе на гриле с брокколи и муссом Гуакамоле</b> Приготовленное в су-вид сочное куриное филе в специях RUB, гарнированное воздушным муссом из авокадо и брокколи	5 порций	<b>- 1 560 -</b>
<b>Запеченный лосось в сырном соусе с авокадо на гриле и рукколой</b>	5 порций	<b>- 2 770 -</b>

## Хлеб

<b>Чиабатта</b>	5 порций	<b>- 165 -</b>
<b>Бородинский хлеб</b>	5 порций	<b>- 110 -</b>

# Банкет на 10 персон 1 738 руб за персону

## Салаты

Салат из печеных баклажанов и томатов Черри	3 порции	<b>- 837 -</b>
Печеные баклажаны с томатами черри, сладким красным луком и заправкой из сладкого чили, соевого соуса и каплями зеленого масла		
Салат с индейкой су-вид и йогуртовой заправкой	4 порции	<b>- 1 352 -</b>
Индейка перед приготовлением маринуется в апельсиновом соке с имбирем и чесноком. Готовится су-вид и затем обжаривается на гриле. Свежесть вкусу придают черри, огурец, микс-салат, пармезан и миндальные лепестки		
Салат Цезарь с креветками	3 порции	<b>- 1 128 -</b>
Классический салат на основе микс-салата, спелых черри и пармезана с добавлением жареных креветок. Заправляется соусом Цезарь с анчоусами и каперсами		

## Закуски

Сырное плато	2 порции	<b>- 988 -</b>
Фруктовое плато	2 порции	<b>- 1 070 -</b>
Татаки из тунца	2 порции	<b>- 658 -</b>
Обоженные ломтики тунца под имбирно-соевым соусом на соломке из дайкона		
Огуречные шоты с копченым угрем и сливочным сыром	3 порции	<b>- 1 236 -</b>
Тающий сливочный сыр с копченым угрем под соусом Унаги в оригинальной подаче		
Рубленый лосось на креветочных чипсах с кремом из копченого баклажана	3 порции	<b>- 1 026 -</b>
Фирменный сет из флагманских мясных деликатесов собственного производства	1 порция	<b>- 1 498 -</b>
Пастроми, брискет, куриные крылышки, язык на гриле, картофель по-деревенски, гренки, лук маринованный, 2 соуса - BBQ и соус чесночный. Рекомендовано на компанию.		
Тигровые креветки в винном соусе	3 порции	<b>- 1 137 -</b>
Подаются с обжаренной Чиабаттой		
Жареный сыр Сулугуни с вишневым соусом	2 порции	<b>- 558 -</b>
Куриные крылышки Баффало с соусом Дзадзики	2 порции	<b>- 610 -</b>
Знаменитые пряно-острые крылышки, приготовленные в су-вид, подаются с нежным соусом из йогурта, свежего огурца и чеснока		

## Горячие блюда

Рваная говядина с печеным картофелем	5 порций	<b>- 2 060 -</b>
Печеный картофель с ароматной рваной говядиной и расплавленным сыром Сулугуни в сочетании с муссом из сыра Пармезан. Подается с луком, маринованным в свекольном соке и огурцами Бурбон. Украшается золотом из картофеля и микрозеленю.		
Стейк из лосося су-вид на подушке из булгура, перца и цуккини	5 порций	<b>- 2 945 -</b>

## Хлеб

Чиабатта	5 порций	<b>- 165 -</b>
Бородинский хлеб	5 порций	<b>- 110 -</b>

# Банкет на 10 персон 2 090 руб за персону

## Салаты

Теплый салат с морепродуктами и манговой заправкой Микс из лосося, креветок и кальмара, обжаренных с имбирем, чесноком и соевым соусом с добавлением микс-салата, черри и огурца	3 порции	- 1 317 -
Салат из пастроми из говядины Салат с изысканным мясным деликатесом из говядины, помидорами черри и маринованными огурчиками в бурбоне с насыщенной горчичной заправкой	4 порции	- 1 492 -
Салат с индейкой су-вид и йогуртовой заправкой Индейка перед приготовлением маринуется в апельсиновом соке с имбирем и чесноком. Готовится су-вид и затем обжаривается на гриле. Свежесть вкусу добавляют черри, огурец, микс-салат, пармезан и миндальные лепестки	3 порции	- 1 014 -

## Закуски

Плато тигровых креветок	1 порция	- 1 836 -
Сырное плато	3 порции	- 1 482 -
Фруктовое плато	2 порции	- 1 070 -
Татаки из тунца Обоженные ломтики тунца под имбирно-соевым соусом на солонке из дайкона	2 порции	- 658 -
Рубленый лосось на креветочных чипсах с кремом из копченого баклажана	2 порции	- 684 -
Фирменный сет из флагманских мясных деликатесов собственного производства Пастроми, брискет, куриные крылышки, язык на гриле, картофель по-деревенски, гренки, лук маринованный, 2 соуса - BBQ и соус чесночный. Рекомендовано на компанию.	1 порция	- 1 498 -
Огуречные шоты с копченым угрем и сливочным сыром	2 порции	- 824 -
Мясной сет на компанию Куриные крылышки Баффало с соусом Дзадзики, ребрышки свиные в глазури BBQ, картофель по-деревенски, гренки с чесночным соусом, лук маринованный, перец Халалпеньо, овощи гриль, рваная свинина, брискет, куриное филе на гриле, соус BBQ	1 порция	- 2 210 -
Жареный сыр Сулугуни с вишневым соусом	2 порции	- 558 -
Мидии, запеченные под чесночным соусом	3 порции	- 1 047 -

## Горячие блюда

Стейк из лосося су-вид на подушке из булгура, перца и цукини	5 порций	- 2 945 -
Стейк из свиной шеи на гриле	5 порций	- 1 995 -

## Хлеб

Чиабатта	5 порций	- 165 -
Бородинский хлеб	5 порций	- 110 -