

◆ Стейки ◆

Сухое вызревание

Сухое вызревание - это процесс созревания мяса, при контролируемой температуре и влажности, минимум 28 дней, за счёт чего формируется уникальный и неповторимый вкус.

Портерхаус 100 г (в сыром виде) Россия **630 Р**

Ти-бон 100 г (в сыром виде) Россия **600 Р**

Шортлойн / Клуб стейк 100 г (в сыром виде) Россия **550 Р**

Томагавк стейк / Рибай на кости 100 г (в сыром виде) Россия **650 Р**

Классика

Рибай 350 г (в сыром виде) Россия **2550 Р**

Рибай 300 г (в сыром виде) Аргентина **1750 Р**

Стриплойн / New York стейк 300 г (в сыром виде) Россия **1700 Р**

Стриплойн / New York стейк 300 г (в сыром виде) Аргентина **1450 Р**

Филе миньон 250 г (в сыром виде) Россия **2300 Р**

Филе миньон 250 г (в сыром виде) Аргентина **1950 Р**

Шатобриан 100 г (в сыром виде) Россия **900 Р**

Шатобриан 100 г (в сыром виде) Аргентина **770 Р**

Альтернатива

Стейки подаются с картофельными дольками и ВВQ соусом.

Фланк-стейк
200 г (в сыром виде)
750 Р

Скерт-стейк
200 г (в сыром виде)
750 Р

Топ-блейд стейк
200 г (в сыром виде)
750 Р

Денвер-стейк
200 г (в сыром виде)
750 Р

◆ Закуски ◆

Пармская ветчина 60 г **450 Р**

Итальянская сыровяленая свиная ветчина.

Брезаола 60 г **550 Р**

Вяленая говяжья ветчина, нашего производства.

Оливки и маслины 50/50/50 г **300 Р**

«Битые» огурцы 250 г **300 Р**

Свежие огурцы в легком азиатском маринаде из соевого соуса, чили перца, кунжутного масла, кинзы, чеснока и орехов кестью.

Баклажаны с томатами и чесноком 80/80/25 г **300 Р**

Баклажаны жареные, в кисло-сладком соусе Чили свет, маринованные томаты, кинза и чеснок.

Запечённый перец по-испански 200/30 г **370 Р**

Перец с чесноком и оливковым маслом, розмарином и тимьяном.

Тар-тар из лосося 140 г **490 Р**

Мелко рубленное филе лосося, заправленное луком, специями, оливковым маслом. Подается на чипсах из татиоки.

Тар-тар из мраморной говядины 170 г **550 Р**

Рубленая свежая говяжья вырезка, заправленная каперсами, корнионами, специями, горчицей. Подается на чипсах из татиоки.

Карпаччо из мраморной говядины 150 г **550 Р**

Тонко нарезанная мраморная говядина. Вяленые томаты, микс салатов, анчоусы, каперсы, базилик, горчица, пармезан.

Буррата с соусом из свежих томатов 190/60 г **520 Р**

Молодой итальянский нежный сыр с сливочным вкусом.

Сырная тарелка 170/45 г **750 Р**

Сыры: Бри, Грана падано, Дорблю; подаются с медом и курагой.

Икра из баклажан в луковом конфитюре 200 г **320 Р**

Жареные баклажаны с протертыми томатами, специями.

Лоби из красной фасоли с копченой паприкой 200 г **320 Р**

Татаки из говядины в азиатском стиле 150 г **450 Р**

Филе говядины прожарки Medium Rare. В соусе Понзу, с кунжутными семечками, огурцом и зеленым луком.

Слабосоленый норвежский лосось 60/120 г **550 Р**

С оладьями из кабачков с муссом из сливочного сыра.

Соте из овощей с муссом из сливочного сыра 200/30 г **350 Р**

Легкое овощное блюдо. Баклажаны, помидоры, болгарский перец, зелень, чеснок, оливковое масло, мусс из сливочного сыра.

Свежие овощи 550 г (на две персоны) **550 Р**

Салат Романо, морковь, бакинские томаты, фенхель, цветная капуста, редис, огурец, сельдерей, зелень, красный лук.

◆ Салаты ◆

Греческий салат 450 г **520 Р**

Свежие овощи, брынза, оливки, маслины.

Цезарь с курицей 180/80 г **490 Р**

Листья салата Романо, бакинские помидоры, куриное яйцо, пармезан, куриное бедро обжаренное в хоспере, чесночные гренки.

Цезарь с креветками 180/80 г **750 Р**

Листья салата Романо, бакинские помидоры, куриное яйцо, пармезан, креветки обжаренные в хоспере, чесночные гренки.

Салат из бакинских помидоров 270 г **390 Р**

Бакинские помидоры, сладкий красный лук, крем-бальзамик

Салат из печеной свеклы с брынзой 250 г **350 Р**

Свекла запечённая в меде, брынза, салат мангольд, гранат, красный лук, кедровые орехи, крем-бальзамик.

Салат с ростбифом 170/70 г **600 Р**

Вырезка Medium, перец запеченный, кабачки гриль, пармезан вяленые томаты, микс салатов. Заправка из дижонской горчицы, мёда и соуса Терияки.

Салат из авокадо с креветками 200/75 г **750 Р**

Креветки, авокадо, огурцы, салат айсберг, йогуртовая заправка.

Классический коул-слоу 180 г **350 Р**

Капуста с морковью, заправленная фирменным соусом коул-слоу.

Коул-слоу с крабом 180/60 г **750 Р**

Капуста с морковью, заправленная фирменным соусом коул-слоу, краб.

Оливье с говяжьим языком 150 г **350 Р**

Отварной картофель, зеленый горошек, морковь, перепелиные яйца, свежий и маринованный огурец, говяжий язык, домашний майонез.

Овощной салат 300 г **380 Р**

Бакинские помидоры, огурцы, сладкий лук, редис, зелень.

Заправка на выбор: сметана, оливковое масло.

Теплый салат из печени кролика 180 г **480 Р**

Печень кролика в сливочно-виновом соусе, микс салатов, редис, пармезан.

Теплый салат из вешенок и шпината 120 г **350 Р**

Молодые листья шпината, обжаренные вешенки,

ореховый соус и кунжут.

◆ Супы ◆

Суп из телячьей грудинки 600 г **490 Р**

Телячья грудинка, бульон, картофель, лук порей, репа, сельдерей, морковь. Отдельно подаётся приправа с чесноком и кинзой.

Крем суп из лесных грибов 300 г **390 Р**

Микс грибов: вешенки, шампиньоны, лисички, белые грибы, сливки. Подается с тостом.

Суп пюре из тыквы с куриным пате 300 г **360 Р**

Основа: куриный бульон, тыква, лук, морковь.

Подаётся с тостом, и куриным пате.

Куриный суп с домашней лапшой 300 г **350 Р**

Куриное бедро, морковь, яйцо, лук.

Солянка мясная 300 г **400 Р**

Говяжий бульон, мясной микс, соленья, оливки, лимон.

Подаётся со сметаной.

Суп Шурпа из баранины 450 г **430 Р**

Насыщенный ароматами и пряностями бульон.

Каре ягненка, картофель, морковь, печеный болгарский перец, зелень.

Томатный суп из палтуса 300 г **650 Р**

Борщ 300 г **400 Р**

Мясной бульон, свёкла, морковь, лук, капуста, картофель, говядина,

сметана и зелень.

◆ Мясные блюда ◆

Томленая лопатка ягненка в печи **1700 Р**

с овощами и травами 1000 г (на две персоны)

Каре ягненка 300 г (в сыром виде) **750 Р**

Каре ягнёнка с чесноком и розмарином в соусе Деми глас,

с картофельными кубиками.

Свинные ребра ВВQ 200/300/150 г **490 Р**

Свинные ребра тушенные в соусе ВВQ.

Подаются с обжаренным картофелем.

Говяжьи ребра, томленные в красном вине 250/150 г **750 Р**

С картофельными кубиками, глазированными дольками яблок,

торе из сельдерея и моркови.

Телячьи щечки с картофельными ньоками 130/110 г **750 Р**

Щёчки томлёные в красном вине, бекон, сливки.

Бефстроганов из говяжьей вырезки 180/150 г **600 Р**

Мраморная говядина, сметана, лесные грибы, шампиньоны,

белые грибы, лисички, вешенки, горчица. С картофельным торе.

Домашние пельмени 200/100/50 г **350 Р**

Из говядины и свинины. Отдельно подается бульон и сметана.

Голубцы с томатами 250 г **400 Р**

Капустные листья, рис, говядина, свинина. Отдельно подается сметана.

Жаркое по-Бургундски 300 г **490 Р**

Мякоть говядины, бекон, репчатый лук, картофель, томаты, красное вино.

Говяжий язык гриль, с теплым хумусом 100/80 г **590 Р**

Теплая печень кролика с пюре из сельдерея 200/100 г **450 Р**

Кюфта из баранины по-Мароккански 100/140 г **430 Р**

Люля из баранины, соус Дзадзyki, зелень, гранат, пита.

◆ Рыба и морепродукты ◆

Глазированный в хоспере стейк из лосося **950 Р**

в соусе терияки 190 г

Маринад из мёда и горчицы.

XXL стейк из палтуса 350 г **1200 Р**

Филе палтуса с чесноком конфи, томатами,

каперсами, перцем чили.

Жаренный осьминог с картофелем 120/80 г **880 Р**

В чесночном масле с болгарским перцем, помидорами и кабачками.

Аргентинские дикие креветки на гриле за 100 г **350 Р**

Дальневосточные гребешки с пюре **560 Р**

и цветной капусты 50/170 г

◆ Паста ◆

Паппарделле с лесными грибами 450 г **500 Р**

Сливочный соус с добавлением пармезана,

микс грибов: шампиньоны, вешенки, лисички, белые грибы.

Лингуини с соусом болоньезе 400 г **450 Р**

Рубленая свинина и говядина, томаты, специи.

Лапша удон 350 г **450 Р**

Мраморная говядина, соус портвейн.

◆ Птица ◆

Филе индейки в лимонном соусе **450 Р**

с каперсами 200 г

Запеченный цыпленок в хоспере **480 Р**

с чесноком-конфит и травами 350 г

Утиная ножка конфи **450 Р**

с томленой в вине грушей 130/150 г

Массаман Карри с курицей и рисом 300/150 г **450 Р**

Филе бедра, паста массаман карри на кокосовом молоке и сливках.

Фуа-гра на хрустящем тосте **850 Р**

с грушей и ванильным соусом 100 г

Бургеры

◆ Классический ◆

◆ Бургер 45/60 ◆

Подаются с картофелем фри и соусом Майо с маракуйей

Котлета из говядины, соус ВВQ,

салат айсберг, белый лук, сыр Чеддер,

бекон, розовые помидоры, корнионы,

перец Халапеньо, яйцо куриное.

◆ Чеддер ◆

650 Р

680 Р

◆ Соусы ◆

Из зеленого перца на коньяке 50 г **100 Р**

Из лесных грибов 50 г **100 Р**

ВВQ 50 г **100 Р**

Ягодный на портвейне 50 г **100 Р**

Наша фирменная аджика 50 г **100 Р**

◆ Гарниры ◆

Картофель фри 150 г **280 Р**

Картофельное пюре 200 г **250 Р**

Овощи на гриле 200 г **370 Р**

Микс из лесных грибов с картофелем 300 г **350 Р**

Спаржа на гриле 100 г **550 Р**

Шпинат со сливками 150 г **550 Р**

◆ Десерты ◆

Мильфей	430 Р
Наполеон	450 Р
Тирамису	350 Р
Медовик	350 Р
Шоколадный фондан	500 Р
Чизкейк	450 Р
Яблочный пирог	350 Р
Крем-брюле	370 Р
Панакота	350 Р
Мороженое в ассортименте	150 Р
Сорбет в ассортименте	150 Р
Варенье в ассортименте	150 Р

45° / 60°

МЯСНОЙ РЕСТОРАН

В нашем ресторане действует скидка 20% на все блюда кухни в будние дни с 11:00 до 16:00.

Скидка по гостевой карте действительна для компании не более 8 человек включительно. Уважаемые гости, предупредите

Вашего официанта, есть ли у Вас аллергия на какой-либо продукт.

Это меню является рекламной продукцией нашего ресторана. Утвержденное контрольное меню

с выходами, описанием и сведениями о пищевой ценности, алкогольных и безалкогольных напитков:

калорийности, содержания белков, жиров, углеводов, находится у менеджера

и предоставляется по первому Вашему требованию.

Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью.

Лицам, не достигшим возраста 18 лет, алкоголь не продаётся.

+ 7 / 495 / 645 / 4560

ул. Щепкина, 31

🕒 11:00 / 24:00

www.45-60.ru