

# Второе Main dishes

## НООІ Ланч:

Приходите с 12-00 до 16-00  
по будням и ОБЕДАЙТЕ СО СКИДКОЙ!  
Visit us on weekdays before 4 pm  
and enjoy your lunch!

**(-30% на еду / on food)**



**Рибай стейк  
(Толстый край)**  
Rib eye steak  
(280/150/40g)  
**1490 rub**

Мраморное мясо.  
Подается с картофелем Айдахо  
и соусом «Красное вино»  
Served with potato wedges  
& red wine sauce



Ирландская кухня / Irish cuisine



Шеф рекомендует / Chef recommends



Советуем к пиву / Good with beer



Готовится быстро / Quick food



Острое блюдо / Spicy dish



**Перечный стейк (Филей)**  
Pepper steak (280/150/40g)  
**910 rub**

С картофельным пюре  
и соусом из пяти перцев  
With mash and pepper sauce



**Стейк Мачете**  
Hanger steak  
(230/180/40g)  
**910 rub**

Мраморное мясо.  
Подается с припущенным  
зеленым горошком,  
беконом и луком пореем.  
С грибным соусом.  
Marbled meat .  
With mushroom sauce.



**Стейк стриплойн  
(Тонкий край)**  
Striploin steak  
(240/150/150/40g)  
**1100 rub**

Мраморное мясо. Подается  
с картофелем с розмарином,  
обжаренными овощами  
и соусом Эстрагон  
Served with  
rosemary potato,  
veggies and Tarragon sauce



**Классический стейк  
(Филей) (280/150/40g)**  
Beef tenderloin  
**910 rub**

С грибным картофелем  
и соусом «Красное вино»  
With mushroom stuffed  
baked potato  
& red wine sauce



**Говядина по-бургундски**  
Beef Bourguignon (250/200g)  
**510 rub**

Жареная говядина  
с шампиньонами,  
беконом и эстрагоном  
подается в мясном соусе,  
с картофельным чампом.  
Fried with bacon  
mushrooms and tarragon.  
Served in meaty sauce  
with leek mashed potatoes



**Стейк филе миньон**  
Filet mignon (280/150/40g)  
**910 rub**

Подается с картофелем  
фри и томатным соусом  
Served with french fries  
& tomato sauce

