

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

