

STEAK — HOUSE

BUFFALERO

DI MARE

MEHIO



Цены указаны в рублях. Данное меню является рекламным материалом.
С контрольным меню можно ознакомиться у менеджера.

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста,
сообщите об этом официанту.

ЗАКУСКИ

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ	1 200 Р
БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ	1 350 Р
ПАШТЕТ КУРИНЫЙ С двумя видами домашнего варенья: с брусникой, инжиром, лепестками миндаля и фундуком	1 600 Р
ТАР-ТАР «БУФФАЛЕРО» Премиальная говяжья вырезка с гренками из чёрного хлеба, луком и каперсами	1 750 Р
СЛАБОСОЛЁНЫЙ ЛОСОСЬ Каперсы и тосты из чабатты	1 750 Р
ВИТЕЛЛО ТОННАТО Ростбиф из мраморной говядины, каперсы, кремовый соус на основе тунца, рукола	1 900 Р
ТАТАКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ Микс салат, соевая заправка понзу, орехово-кунжутный соус	1 900 Р
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА Камамбер с трюфелем, Раклет, Горгонзола, Качокавалло, Грана падано с медово-трюфельным соусом и гриссини	2 200 Р
ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ Микс салат, икра тобико, гуакамоле	2 400 Р
ТАР-ТАР «ТРИО» Сахалинский гребешок, тунец блю фин, лосось	2 800 Р

САЛАТЫ

ОВОЩНОЙ САЛАТ

1 100 Р

Помидоры, огурцы, редис, зеленый лук, рукола

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ

1 400 / 1 950 Р

Романо, томаты черри, соус Цезарь, гренки, куриное филе / креветки на гриле

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

1 650 Р

Баклажаны темпура, сладкие томаты, микс салат, йогурт из авокадо с соусом Тайский чили

БУРРАТА ДИ БУФФАЛЕРО

1 750 Р

Сладкие томаты, микс салат, бальзамический соус

САЛАТ С РОСТБИФОМ

1 850 Р

Запеченный перец, грибы, картофель, кунжутно-брусничная заправка

АВОКАДО С ЖАРеныМИ ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

2 200 Р

Яйцо пашот, микс салат, фирменная заправка

САЛАТ TOTAL GREEN

2 500 Р

Шпинат, рукола, бобы эдамаме, спаржа зеленая, лепестки миндаля, тыквенные семечки, соево-цитрусовая заправка

САЛАТ ДИ МАРЕ

2 600 Р

Ассорти морепродуктов на гриле, микс салат, заправка из копченого тунца

САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

2 600 Р

Микс салат, крем бальзамик, томаты конкассе

АНТИПАСТИ

МАРИНОВАННЫЕ АРТИШОКИ	50 Г	370 Р
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	50 Г	370 Р
ПАСТРАМИ	50 Г	450 Р
МАРИНОВАННЫЙ ПЕРЕЦ ПАДРОН СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	50 Г	550 Р
ПРОШУТТО	50 Г	650 Р
ГРАНА ПАДАНО	50 Г	670 Р
ОЛИВКИ ИЗУМРУДНЫЕ	100 Г	800 Р

СУПЫ

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И ЯЙЦОМ	750 Р
БОРЩ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ И БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ	950 Р
ИСПАНСКИЙ СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ	1 250 Р
УХА С РАССТЕГАЯМИ	1 250 Р
ГРИБНОЙ СУП	1 250 Р
ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ	1 850 Р

СТЕЙКИ

СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

РИБАЙ БУФФАЛЕРО 350 Г **6 500 Р**

Мраморный стейк из российской говядины. Порода бычков — Блэк Ангус. 200 дней зернового откорма. 21 день сухого вызревания. Prime.

ФЛОРЕНТИЙСКИЙ СТЕЙК 500 Г **7 000 Р**

Мраморный стейк из российской говядины. Порода бычков — Блэк Ангус. 200 дней зернового откорма. 21 день сухого вызревания. Prime.

ТОМАГАВК 100 Г **1 200 Р**

Брутальный рибай на кости из премиальной говядины зернового откорма. 21 день сухого вызревания. Prime.

КЛАССИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ

НЬЮ-ЙОРК 300 Г **4 000 Р**

Стейк из говядины 200 дней зернового откорма. Prime.

РИБАЙ 300 Г **5 100 Р**

Мраморный стейк из Аргентины.

ФИЛЕ МИНЬОН 250 Г **4 400 Р**

Стейк из премиальной говяжьей вырезки зернового откорма. 200 дней зернового откорма. Prime.

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

МАЧЕТЕ 300 Г **3 900 Р**

Необычная текстура и оригинальная форма делают Мачете поистине мужским стейком. 200 дней зернового откорма. Prime.

КАРЕ УРУГВАЙСКОГО ЯГНЕНКА 380 Г **6 500 Р**

НЕ ЗАБУДЬТЕ ВЫБРАТЬ СОУС К ВАШЕМУ СТЕЙКУ

Вес стейка указан в сыром виде. Вес блюда на Вашей тарелке зависит от выбранной степени прожарки.

ПАСТА И РИЗОТТО

ЛИНГВИНИ АРРАБИАТА 1 550 Р

ЯКИСОБА С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Мраморная говядина, свежие овощи, кунжут с японской сливой, фирменный соус



1 950 Р

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ,
ГРИБАМИ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

1 950 Р

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

1 950 Р

РИЗОТТО С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

2 400 Р

ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

по вашему желанию приготовим в сливочном или томатном соусе

2 700 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КУРИНАЯ ГРУДКА СО ШПИНАТОМ
И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

1 500 Р

МИКРО БУРГЕРЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

1 750 Р

БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

С 4 видами сыра: Чеддер, Грюйер, Камамбер, Горгонзола

1 850 Р

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 1 850 Р

Мраморная говядина, грибы, сливочно-грибной соус

БУРГЕР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 1 900 Р

Томаты, айсберг, маринованные огурцы, горчиная заправка

**МАРОККАНСКИЙ ОСЬМИНОГ С МОЛОДЫМ
КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА** 3 200 Р

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

СИБАС 2 600 Р

ДИКИЙ ЛОСОСЬ 3 200 Р

МУРМАНСКИЙ ПАЛТУС 3 900 Р

КАЛЬМАР 100 Г 950 Р

ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА 100 Г 1 300 Р

ГРЕБЕШОК 100 Г 1 700 Р

ОСЬМИНОГ 100 Г 2 200 Р

ГАРНИРЫ

РИС БАСМАТИ	500 Р
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ	500 Р
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	500 Р
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	650 Р
ОВОЩИ ГРИЛЬ	1 000 Р
СПАРЖА ГРИЛЬ	1 400 Р
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	1 700 Р

СОУСЫ

ПЕРЕЧНЫЙ/ГРИБНОЙ	60 Г	400 Р
ГРЕЧЕСКИЙ/БАРБЕКЮ	60 Г	400 Р
СОУС ОТ ШЕФА	60 Г	500 Р

Изысканное сочетание домашнего барбекю с пикантным соусом пиброн на основе свежих овощей и томатов.

ДЕСЕРТЫ

МЕДОВИК 850 Р

Пропитанные медовые коржи со сметанным кремом и вареной сгущенкой, подаются с манговым сорбетом и медовой тюилью

**ПРОФИТРОЛИ С ВАНИЛЬНОЙ
И ОРЕХОВО-ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ** 850 Р

ШВАРЦВАЛЬД «БУФФАЛЕРО» 890 Р

Шоколадный десерт с вишней

ДЕСЕРТ ЛИМОН 950 Р

ЧИЗКЕЙК СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ 950 Р

ДЕСЕРТ ОТ ШЕФА 950 Р

Миндальное безе, заварной крем, чернослив, грецкий орех

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ В АССОРТИМЕНТЕ 400 Р

МАРМЕЛАД

МАЛИНА 150 Р

МАНГО-МАРАКУЙЯ 150 Р

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

КЛЮКВА-РОМ 220 Р

РУФФАЛЕРО 220 Р

ТРЮФЕЛЬНЫЙ ПЕКАН 220 Р

ФИСТАШКА-ЛАЙМ 220 Р

МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

МОРСКИЕ ЕЖИ

Подаем с соусом Понзу
и перепелиным яйцом

1 шт

500 Р

10 шт

4000 Р

УСТРИЦЫ

Подаем с устричным соусом
и долькой лимона

1 шт

750 Р

10 шт

6500 Р

ДИББА БЭЙ

ОАЭ

РОЗОВАЯ ДЖОЛИ

Намибия

ФИН ДЕ КЛЕР

Франция

ЖИЛАРДО ПРЕМИУМ

Франция

уточняйте
наличие

уточняйте
наличие

ЖИВОЙ ГРЕБЕШОК

уточняйте
наличие

ГРАНД СЕТ на компанию

8 990 Р

Устрица Розовая Джоли - 6 шт., устрица Дибба Бэй - 6 шт., морской еж - 6 шт.
Подаем с соусом Понзу, устричным соусом, перепелиным яйцом и лимоном

