

## ЗАКУСКИ

<b>СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ</b> <i>с красным луком и соусом песто</i>	210г	<b>650₽</b>
<b>САЛАТ КОУЛ-СЛОУ</b>	150г	<b>380₽</b>
<b>ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ</b> <i>с релишем из маринованного огурца, сицилийских вяленых томатов и жареной на гриле чаабатой</i>	140г	<b>1250₽</b>

## ГАРНИРЫ

<b>КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО</b>	120г	<b>240₽</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b> <i>по-бельгийски с пармезаном и трюфельным маслом</i>	130г	<b>290₽</b>
<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ</b>	150г	<b>320₽</b>
<b>КУКУРУЗА ГРИЛЬ</b> <i>с топлёным маслом и пармезаном</i>	280г	<b>420₽</b>

## СМОКЕР BBQ



<b>БРИСКЕТ ПО-ТЕХАССКИ</b>	370г	<b>1600₽</b>
----------------------------	------	--------------

*Нежная говяжья грудинка, томлёная на дубовых дровах, подаётся с коул-слоу, маринованными корнишонами, халапеньо и красным маринованным луком*

## БУРГЕРЫ



<b>МАГНАТ</b> <i>Чизбургер с сыром чеддер, котлетой из мраморной говядины, томатами, маринованным огурчиком, салатом айсберг и сырным соусом</i>	280г	<b>990₽</b>
<b>МЯСНОЙ КАПИТАЛИСТ</b> <i>Фирменный бургер с котлетой из мраморной говядины, рукколой, хашбрауном, томатами, маринованным огурчиком и трюфельным айоли</i>	290г	<b>1090₽</b>
<b>МОНОПОЛИСТ</b> <i>Бургер с томлёной рваной говядиной, острым халапеньо, маринованным огурчиком и коул-слоу с домашним горчичным айоли</i>	270г	<b>1190₽</b>
<b>ИНВЕТОР</b> <i>Бургер с котлетой из мраморной говядины, сыром Дор Блю, брусничным барбекю, соусом ранч с хреном и грудинкой из мраморной говядины</i>	290г	<b>1090₽</b>

## КОМБО-НАБОРЫ

### БУРГЕР КОМБО СЫРНЫЙ 1450₽

- Мраморный чизбургер «Магнат»
- Картофель фри
- Соус Чеддер
- Кока-кола 0.33 л

### БУРГЕР КОМБО ТРЮФЕЛЬНЫЙ 1660₽

- Трюфельный бургер «Капиталист»
- Картофель фри с пармезаном и трюфельным маслом
- Трюфельный соус
- Кока-кола 0.33 л

## СТЕЙК МЕНЮ BLACK ANGUS

### ПРЕМИУМ-СТЕЙКИ

**СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК (СТРИПЛОЙН)**  
*Поясничная часть мраморного бычка BlackAngus*

**СТЕЙК ФИЛЕ МИНЬОН**  
*Центральная часть вырезки мраморного бычка Black Angus*

**СТЕЙК ШАТОБРИАН**  
*Головная часть вырезки мраморного бычка Black Angus*

**СТЕЙК РИБАЙ**  
**TOP-CHOICE / PRIME**  
*Толстый край, спинная часть мраморного бычка Black Angus*

### АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

**СТЕЙК ФЛЭТ АЙРОН**  
*Филей внешней части Лопатки мраморного бычка Black Angus*

**СТЕЙК БАВЕТ**  
*Нижний филей костреца мраморного бычка Black Angus*

**СТЕЙК ДЕНВЕР**  
*Подлопаточный филей мраморного бычка Black Angus*

**СТЕЙК МАЧЕТЕ**  
*Внешняя часть диафрагмы мраморного бычка Black Angus*

**300₽** ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛЮБОГО СТЕЙКА ИЗ ВИТРИНЫ

**СОУСЫ** 40г 200₽  
*Все соусы сделаны по авторским рецептам бренд-шефа «ПриМясе»*

- СЫРНЫЙ ЧЕДДЕР
- КИМЧИ ВВQ
- ПЕРЕЧНЫЙ
- БАРБЕКЮ
- БРУСНИЧНЫЙ
- ГРИБНОЙ

