



Предложение

ПО ПРЕДЗАКАЗУ ЗА 5 ДНЕЙ

Порция 1000г.

4 450₽

4 850₽

5 450₽

4 950₽

5 450₽

2 375₽

2 950₽

Рёбра длительно томятся в смокере при низкой температуре. Мясо легко отделяется от кости и имеет яркий BBQ-вкус



ПРИГОТОВЛЕНО
В СМОКЕРЕ
НА ДУБОВЫХ ДРОВАХ



Порция 1000г.

4 950₽

Целиком запеченный в деревянной печи. Золотистая корочка и насыщенный печной аромат создают праздничный вкус

3 950₽

Медленно запекается в печи, благодаря чему мясо остаётся сочным. Хрустящая корочка и золотистый цвет делают блюдо акцентом стола

1 975¥

Медленное копчение, сохраняет плотную и сочную текстуру. Глубокий дымный вкус и выразительный мясной характер

2 975₽

Филе проходит щадящее копчение на дубовых дровах, становясь сочным и нежным. Лёгкий дымный оттенок подчёркивает естественный вкус индейки

2 850₽

Крылья медленно запекаются в смокере, оставаясь сочными внутри. Лёгкий дымный аромат и румяная корочка делают вкус ярким и насыщенным

Порция 70г.

890P

Грудинка мраморного бычка Black Angus, медленно томлёная в смокере на дубовых дровах, с насыщенным ароматом специй и древесного дыма

1290₽

Задняя часть лопаточного отруба мраморного бычка
Black Angus томлёная в смокере в ароматных специях

1290₽

Окорок молодого барашка, медленно томлёный в
 смокере на дубовых дровах с нежным ароматом
 специй

ПРИ МЯСЕ