



ПРИ МЯСЕ

Предложение

К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

ПО ПРЕДЗАКАЗУ ЗА 5 ДНЕЙ

МЯСО
Порция 1000г.

ГРУДИНКА ТОМЛЁНАЯ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 4 450₽
Грудинка мраморного бычка Black Angus, медленно томлённая в смокере на дубовых дровах, с насыщенным ароматом специй и древесного дыма

ЛОПАТКА МОЛОДОГО БЫЧКА ДРОВЯНОГО КОПЧЕНИЯ 4 850₽
Мясо мраморного бычка Black Angus томлённое в смокере при низких температурах в ароматных специях

ЛОПАТКА ЯГНЁНКА ЗАПЕЧЁННАЯ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ 5 450₽
Медленно запекается в печи на дубовых дровах, сохраняя нежную текстуру и аромат специй и древесного дыма

ЛОПАТКА МОЛОДОГО БАРАШКА В АЗИАТСКОМ МАРИНАДЕ 4 950₽
Мягкая лопатка баранины выдерживается в пряном азиатском маринаде и медленно запекается до нежной текстуры. Баланс специй, лёгкая дымность и яркий мясной вкус создают выразительный характер блюда.

ОКОРОК ЯГНЁНКА ТОМЛЁНЫЙ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ 5 450₽
Окорок молодого барашка, медленно томлённый в смокере на дубовых дровах с нежным ароматом специй

РУЛЬКА СВИНАЯ ТОМЛЕННАЯ В СМОКЕРЕ 2 375₽
Длительно томиться смокере, становясь по-настоящему деликатесной. Насыщенный вкус и мягкая текстура подчёркнуты лёгким дымным ароматом специй

СВИНЫЕ РЁБРА ТОМЛЁНЫЕ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ 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

ПРИ МЯСЕ

ПТИЦА
Порция 1000г.

ГУСЬ ПРАЗДНИЧНЫЙ, ЗАПЕЧЁННЫЙ В ПЕЧИ 4 950₽
Целиком запеченный в дровяной печи. Золотистая корочка и насыщенный печной аромат создают праздничный вкус

УТКА ЗАПЕЧЁННАЯ В ПЕЧИ С ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКОЙ 3 950₽
Медленно запекается в печи, благодаря чему мясо остаётся сочным. Хрустящая корочка и золотистый цвет делают блюдо акцентом стола

ГОЛЕНЬ ИНДЕЙКИ, КОПЧЁНАЯ В СМОКЕРЕ 1 975₽
Медленное копчение, сохраняет плотную и сочную текстуру. Глубокий дымный вкус и выразительный мясной характер

ФИЛЕ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ, МЯГКОГО КОПЧЕНИЯ В СМОКЕРЕ 2 975₽
Филе проходит щадящее копчение на дубовых дровах, становясь сочным и нежным. Лёгкий дымный оттенок подчёркивает естественный вкус индейки

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ ЗАПЕЧЁННЫЕ В СМОКЕРЕ 2 850₽
Крылья медленно запекаются в смокере, оставаясь сочными внутри. Лёгкий дымный аромат и румяная корочка делают вкус ярким и насыщенным

НАРЕЗКА
Порция 70г.

ГРУДИНКА ТОМЛЁНАЯ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 890₽
Грудинка мраморного бычка Black Angus, медленно томлённая в смокере на дубовых дровах, с насыщенным ароматом специй и древесного дыма

ЛОПАТКА МОЛОДОГО БЫЧКА ДРОВЯНОГО КОПЧЕНИЯ 1290₽
Задняя часть лопаточного отруба мраморного бычка Black Angus томлённая в смокере в ароматных специях

ОКОРОК ЯГНЁНКА ТОМЛЁНЫЙ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ 1290₽
Окорок молодого барашка, медленно томлённый в смокере на дубовых дровах с нежным ароматом специй