

M•EAT

— SteakHouse —

ЗАКУСКИ

- 9€ Сырные пончики с томатным джемом
- 10€ Дзадзики с лабне, мятой и жареным миндалем
- 11€ Ломтики выдержанного говяжьего языка на хлебе бриошь с карамелизированным луком и мороженым васаби
- 11.5€ Настоящий бабагануш
- 11.5€ Салат из запеченных помидоров с йогуртом, маком и сумахом
- 12€ Домашний фуа-гра. Подается с желе из черной смородины, с маринованной горчицей и поджаренным куском хлеба бриошь
- 9.5€ Салат из свежих овощей с травяным соусом
Добавки:
+ 4/8 € • Креветки 3 ед. / 6 ед.
+ 15 € • Филе выдержанной говядины

ТАРТАРЫ

- 16€ Тартар из тунца с трюфельным маслом, картофельными чипсами и мороженым из авокадо
- 15€ Мексиканский тартар из выдержанной говядины с пико де-галло, перцем чипотле и кукурузными чипсами
- 15€ Тартар из выдержанной говядины с жареными семенами конопли, с нашево производство тонким картофелем фри, жаренным на утином жире и горчицей и мороженым
- 16€ Карпаччо из выдержанной говядины с нашево производство тонким картофелем фри, жаренным на утином жире и с соусом из тунца

ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

- 16€ Креветки, тушеные в печи с маслом. Подается с салатными листьями и тостом
- 12.9€ Курица Мочико, также известная как Н.Ф.С., с острым майонезом шрирача и посыпкой тогарачи
- 12.5€ Тако с рваной говядиной (2 шт.). Йогурт, пико де-галло
- 12.5€ Хумус с кусочками жареной цветной капусты. Физалис, базиликовое масло, кунжут, пита

СУПЫ

- 8.5€ Холодный томатный суп. Сорбет из желтых помидоров, гречневая гранола с хрустящим беконом, перепелиные яйца
- 9.5€ Запеченный в печи французский луковый суп

БУРГЕРЫ

- 16.5€ Классический бургер с выдержанной говядиной, со зрелым сыром чеддер, помидором и карамелизированным луком
- 19.5€ Wagyu особый бургер «MEAT» с джемом из бекона, зрелым сыром чеддер и рукколой

Рекомендуем попробовать бургеры с картофель фри, жаренным на утином жире и домашним томатным соусом.



••• Об аллергенах в блюдах спросите официантов •••

Для групп из семи и более человек взимается 10% плата за обслуживание

M•EAT

— SteakHouse —



КЛАССИКА ВИЛЬНЮСА - ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

- 22€ MEAT куриная грудка начиненная с маслом. Подается с морковью, тушеным в масле, картофельным паве и огурцами
- 24€ MEAT куриная грудка начиненная с маслом с трюфелями. Подается с морковью, тушеным в масле, картофельным паве и огурцами
- 24€ Бефстроганов из филе выдержанной говядины с картофельным пюре с трюфельным маслом и с домашними солеными огурцами

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

- 20€ Утиная грудка, запеченная на доске из красного кедра. Подается с соусом
- 19.5€ Барбекю цыпленок табака кукурузовы. Подается со свежим салатом
- 18.5€ Свободно выращенные свиные ребра с огурцами и соусом лайма
- 12.5€ Mititei - румынские колбаски гриль без оболочки (3 шт.) с горчичным соусом
- 12.5€ Шашлык из свиной шеи (2 шт.) с томатным соусом



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- 25.5€ Жареный лосось. Подается с пюре из топинамбура и с свеклой киоджа глазированной в меде с добавлением семян фенхеля
- 24.5€ Морской окунь на гриле. Подается с овощами гриль
- 29.5€ Осьминог, запеченный в печи. Подается с маленьким давленным картофелем и печеными маленькими помидорами

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

- 16.5€ Овощной набор запеченный в печи. Цуккини, гриб портобелло, маленький картофель, маленькие помидоры, цветная морковь и свекла киоджа, глазированная в меде с добавлением семян фенхеля
- 13€ Жареный авокадо на гриле с овощной капонатой и твердым сыром



ДЕСЕРТЫ

- 8€ Карамельная панна котта. Компот из манго / ореховый крамбл
- 8€ Ванильный крем-брюле с карамелизированными яблоками и бисквитным мороженым с корицей
- 9€ Шоколадный фондант с жидкой начинкой из шоколада. Подается с домашним мороженым со вкусом кофе в зёрнах
- 8€ Японский чизкейк со вкусом малины, соусом личи-каламанди и с кокосовым кремом ганашем



••• Об аллергиях в блюдах спросите официантов •••

Для групп из семи и более человек взимается 10% плата за обслуживание

M•EAT

SteakHouse

ВАГЮ ГОВЯДИНА

(подаётся с соусом):

Пожалуйста спросите у официантов, какого веса стейки сегодня у нас есть.

65€ • 100 г • Японская Кагошима вагю New York strip A5

ВЫДЕРЖАННАЯ ГОВЯДИНА

(подаётся с соусом):

33€ • 300 г • Черный Ангус, откормленный травой и зерном. Аргентина. Антрекот Rib-eye

33€ • 300 г • Черный Ангус, откормленный травой и зерном. Аргентина. New York strip

39€ • 300 г • Taurus Gold. Уругвай. Черный Ангус, откормленный зерном в течение +200 дней. New York strip

45€ • 300 г • Taurus Gold. Уругвай. Черный Ангус, откормленный зерном в течение +200 дней. Антрекот Rib-eye

30€ / 41€ • 180 г / 260 г

Филе Миньон

31€ / 42€ • 180 г / 260 г

Филе Миньон с перцем

47€ • 300 г • Sprink Creek. Канада. Премиальная говядина. Откормленный зерном. Золотой призёр "World Steak Challenge" 2018. New York strip

52€ • 300 г • Jack's Creek. Австралия. Черный Ангус. Откормленный зерном. Золотой призёр конкурса "World's Best Steak" 2021. Антрекот Rib-eye "Australian Cube Roll"

Рекомендуем попробовать стейки с овощными гарнирами и с картофелем фри



НАШИ ПРЕМИУМ КЛАСС СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ (ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ). ПОЖАЛУЙСТА СПРОСИТЕ У ОФИЦИАНТОВ, КАКИЕ СТЕЙКИ У НАС СЕГОДНЯ.

БОЛЬШИЕ ПРЕМИУМ КЛАСС СТЕЙКИ ОТ «STEAK SUPPLY» СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

(для 2-3 человек, подаётся с соусом) 100 г:

T - bone

11.5€

Porterhouse

Рекомендуем попробовать стейки с овощными гарнирами и с картофелем фри

ГАРНИРЫ

8.5€ Грибы портобелло с чесночным маслом

6€ Сливочный шпинат со вкусом трюфелей

7€ Свекла киоджа глазированные в меде с добавлением семян фенхеля

5€ Печеная цветная морковь, глазированная в меде с добавлением семян фенхеля

7€ Печеные овощи

4€ Свежий салат

2€ Чеснок запеченный



КАРТОФЕЛЬ

4.9€ Картофель фри, жаренный на утином жире

6.5€ Картофель фри, жаренный на утином жире, с маслом с трюфелями и пармезаном

5.9€ Картофельное паве

4.9€ Маленький давленый картофель с оливковым маслом и розмарином

4.9€ Картофельное пюре с маслом с трюфелями

СОУСЫ И МАСЛО

2€ Чепрацкури (похож на чимичурри)

3€ Соус из черного перца

2€ Томатный соус

2€ Соус из сыра с голубой плесенью

••• Об аллергиях в блюдах спросите официантов •••

Для групп из семи и более человек взимается 10% плата за обслуживание