

# M•EAT

— SteakHouse —



## ЗАКУСКИ

- 5€ • Тост с креветками, тушенными в печи с маслом
- 7,5€ • Сырные пончики с томатным джемом
- 8,5€ • Ломтики выдержанного говяжьего языка на хлебе бриошь с карамелизированным луком и мороженым васаби
- 8,5€ • Домашний фуа-гра. Подается с желе из черной смородины, с маринованной горчицей и поджаренным куском хлеба бриошь

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- 7€ • Салат из свежих овощей с ростками и заправкой из белого бальзамического уксуса  
Добавки:  
+ 3,5 / 7€ • Креветки 3 шт. / 6 шт.  
+ 7€ • Выдержанная говядина
- 8,5€ • Салат из козьего сыра со свеклой, цикорием, шпинатом, апельсином и свекольной заправкой
- 12€ • Салат из копченого окуня с яблоками, перепелиными яйцами, солеными огурцами и икрой лосося
- 13€ • Салат с обжаренными авокадо, хрустящими артишоками, шпинатом, вялеными помидорами и лавандой
- 13€ • Закуска к вину. Сушеная ветчина, маринованные оливки, сыр и гриссини

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- 9,5€ • Жареный авокадо на гриле с овощным рататуем и твердым сыром
- 11,9€ • Креветки, тушеные в печи с маслом. Подаются с салатными листьями и тостом
- 15,5€ • Осьминог, запеченный в печи. Подается с маленьким давленым картофелем и печеными маленькими помидорами



## ТАРТАРЫ

- 12,9€ • Севиче из тунца с заправкой юдзу и цитрусами
- 12€ • Карпаччо из выдержанной говядины с нашето производство тонким картофелем фри, жаренным на утином жире и с соусом из тунца
- 10€ • Тартар из говядины по-азиатски с хрустящим рисом и эмульсией из паприки
- 10€ • Мексиканский тартар из выдержанной говядины с пико де-галло, перцем чипотле и кукурузными чипсами



## СУПЫ

- 7,5€ • Запеченный в печи французский луковый суп
- 8,9€ • Крем-суп из норвежских лангустинов с овощами и креветками

## БУРГЕРЫ

- 11,9€ • Классический бургер с выдержанной говядиной, со зрелым сыром чеддер, помидором и карамелизированным луком
- 13,5€ • Wagyu особый бургер «MEAT» с джемом из бекона, зрелым сыром чеддер и рукколой  
*Рекомендуем попробовать бургеры с картофелем фри, жаренным на утином жире и домашним томатным соусом*



## ДЕСЕРТЫ

- 5,5€ • Кокосовая панна-котта с соусом из маракуйи, йогуртовым бисквитом и моренговой крошкой
- 6€ • Ванильный крем-брюле с карамелизированными яблоками и бисквитным мороженым с корицей
- 6,5€ • Шоколадный фондант с жидкой начинкой из малины и шоколада. Подается с домашним мороженым со вкусом кофе в зёрнах
- 7,9€ • Домашнее мороженое из лесных орехов с карамелизированными орехами, кремом маскарпоне, ликером Бейлис и миндальными бискотто





..... **ВАГЮ ГОВЯДИНА** .....  
(подаётся с соусом):

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

55€ · 100 г · Японская Кагошима вагю New York strip A5

..... **ВЫДЕРЖАННАЯ ГОВЯДИНА** .....  
(подаётся с соусом):

27€ · 300 г · Novillo Real. Уругвай. Черный Ангус, откормленный зерном в течение 120 дней.  
Антрекот Rib-eye

27€ · 300 г · Novillo Real. Уругвай. Черный Ангус, откормленный зерном в течение 120 дней. New York strip

35€ · 300 г · Taurus Gold. Уругвай. Черный Ангус, откормленный зерном в течение +200 дней.  
New York strip

37€ · 300 г · Taurus Gold. Уругвай. Черный Ангус, откормленный зерном в течение +200 дней.  
Антрекот Rib-eye

22€ / 28€ · 200 г / 300 г ·

Филе Миньон

23€ / 29€ · 200 г / 300 г ·

Филе Миньон с перцем

Рекомендуем попробовать стейки с овощными гарнирами и с картофелем фри, жаренным на утином жире

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

... **БОЛЬШИЕ ПРЕМИУМ КЛАССА СТЕЙКИ ОТ «STEAK SUPPLY» СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ** ...  
(для 2-3 человек) (подаются с соусом) 100 г

T - bone

9,5€

Porterhouse

Рекомендуем попробовать стейки с овощными гарнирами и с картофелем фри, жаренным на утином жире

**КЛАССИКА ВИЛЬНЮСА - ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА** .....

16€ · МЕАТ куриная грудка начиненная с маслом. Подается с морковью, тушеным в масле и картофельным паве

16€ · Бефстроганов с картофельным пюре с трюфельным маслом и с домашними солеными огурцами

**ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА** .....

16€ · Утиная грудка, запеченная на доске из красного кедра. Подается с соусом

17€ · Цыпленок табака кукурузный по-ямайски. Подается со свежим салатом

16€ · Свободно выращенные свиные ребра с огурцами и соусом лайма

19,5€ · Глазированная рулька ягненка. Подается с апельсиново-горчичным салатом



**РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ** .....

21€ · Лосось, запеченный на доске из красного кедра. Подается с свеклой киоджа глазированной в меде с добавлением семян фенхеля

17€ · Морской окунь на гриле. Подается с овощами гриль

29€ · Осьминог, запеченный в печи. Подается с маленьким давленным картофелем и печеными маленькими помидорами



**ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО** .....

12€ · Овощной набор запеченный в печи. Цуккини, гриб портобелло, маленький картофель, маленькие помидоры, цветная морковь, глазированная в меде с добавлением семян фенхеля

**ГАРНИРЫ** .....

6€ · Грибы портобелло с чесночным маслом

5,5€ · Сливочный шпинат со вкусом трюфелей

5€ · Свекла киоджа глазированные в меде с добавлением семян фенхеля

4€ · Печеная цветная морковь, глазированная в меде с добавлением семян фенхеля

5€ · Печеные овощи

3€ · Свежий салат

4,5€ · Апельсиново - горчичный салат



**КАРТОФЕЛЬ** .....

2,9€ · Картофель фри, жаренный на утином жире

3,9€ · Картофель фри, жаренный на утином жире, с маслом с трюфелями и пармезаном

3,9€ · Маленький давленый картофель с оливковым маслом и розмарином

3€ · Картофельное пюре с маслом с трюфелями



**СОУСЫ И МАСЛО 2€** .....

Чепрацкури (похож на чимичурри), Соус из черного перца, Беарнский соус

Томатный соус, Соус из сыра с голубой плесенью

