

СТАРТЕРЫ

Тартар говядина 90/30/10 г 520
Рубленый скерт стейк, приправленный соусом из авокадо с маринованными в бурбоне огурцами

Битые огурцы 200/40 г 320
Классические битые огурцы с чесноком, кунжутом и перцем чили в фирменном соусе

Тигровые креветки 120/50/20 г 620
Креветки в соусе азиатский барбекю собственной рецептуры

Нежный паштет из куриной печени 120/60/30 г 360
Нежный паштет с брусничным вареньем, подается с теплой чабаттой

Жареный сыр 140/40/4 г 490
Нежный сыр моцарелла в панировке, подается с апельсиновым соусом

Антипасты 50/50/50/50 г 720
Вяленая утиная грудка, пармская ветчина собственного производства, пармезан и пряные сицилийские оливки

Набор снеков 100/80/40/40/40 г 650
Говяжьи чипсы собственного производства, жареный сыр, перец халапеньо, охотничьи колбаски с соусом тартар BBQ

Хлебная корзина 100/40 г 180
Теплый хлеб чабатта с чесночным маслом

СУПЫ

Борщ с brisketом 280/40/30/20 г 490
Фирменный борщ на крепком бульоне из запеченных мозговых косточек с brisketом, подается с копченой сметаной и хлебом с салом

Мясная солянка 280/40/60 г 540
Классика жанра, наваристая солянка на двойном бульоне, подается с копченой сметаной и пирожком

САЛАТЫ

Салат Цезарь 220 г 560
Классическое исполнение с пармезаном, креветками и чесночными крутонами

Салат Сербский 240 г 490
Свежий салат из бакинских томатов, огурцов, болгарского перца и творожного сыра, приправленный медово-цитрусовой заправкой

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Биштекс из лопатки бычка 220/50/100 г 790
Нежная котлета из мраморной говядины с карамелизированным луком, подается с грибным соусом и картофелем стоун

Паста с томленной говядиной 150/90/30 г 630
Паста с томленным скерт стейком и овощами, приправленной сливочным соусом и пармезаном

Мурманский судак 120/60/50/15 г 590
Обжаренное филе судака с соусом биск, цукини и икрой масаго

РЕБРА

Свинные ребра 220/30/50/20 г 590
Свинные ребра длительного томления при низкой температуре с соусами собственного приготовления на выбор:
• Классический BBQ • Jack Daniels
• Карри • Азиатский BBQ
• Шоколадный BBQ

Ребро мраморного бычка 200/40/20 г 990
Сочное реберное мясо с соусом тартар BBQ и демигляс

БРИСКЕТ

Техасский Брискет 200/50/30/40 г 1390
Наш фирменный brisket, грудинка бычков зернового откорма, приготовленная по классическому рецепту в течение 8 часов, нежное и сочное мясо с ноткой копчености. Подаем с салатом Коул Слоу, ананасом кимчи и перцем халапеньо

СТЕЙКИ

Рибай 350*/40/40/20/20 г 2900
Королевский 350 граммовый стейк, мраморностью "Top Choice" подается с соусом демигляс собственного приготовления, салатом Коул Слоу, маринованным луком и перцем халапеньо

Стриплойн 250*/40/40/20/20 г 1600
Классика в мире стейков, 250 граммовый стейк, мраморностью "Choice" подается с соусом демигляс собственного приготовления, салатом Коул Слоу, маринованным луком и перцем халапеньо

Стейк Мясника 200*/40/40/20/20 г 1390
Постный стейк, является вторым по нежности стейком после вырезки

Мачете 200*/40/40/20/20 г 1090
Пожалуй самый уникальный стейк в своей категории, обладает ярким и насыщенным вкусом

Топ Блейд 200*/40/40/20/20 г 1090
Нежный альтернативный стейк, считается одним из самых сочных в категории альтернативные стейки

* указан сухой вес продукта

ГАРНИРЫ

Картофель стоун 200 г 250

Картофель фри с пармезаном 180/4 г 280

Овощи гриль 150 г 320

СОУСЫ

Соусы на выбор: 40 г 100

- Демигляс
- BBQ
- Сырный
- Кетчуп
- Jack Daniels
- Тартар BBQ
- Сливочно-апельсиновый

БУРГЕРЫ

Бургер с Брискетом 350/80/40 г 920
Наш фирменный бургер с нежной говяжьей котлетой и техасским brisketом с фирменным соусом собственной разработки, подается с картошкой фри

Бургер Охотничий 370/80/40 г 850
Сочная котлета, сыр горячего копчения, брусничный соус, бекон, подается с картошкой фри

НАПИТКИ

Эспрессо 160

Американо 160

Флэт уайт 250

Капучино 200

Латте 200

Раф 270

Сироп (в ассортименте) 50

Чай (в ассортименте) 350

Вода «Легенды Байкала» (негазированная) 320

Вода «Легенды Байкала» (газированная) 320

Сок (в ассортименте) 190

Морс клюквенный 190

Кола 260

ДЕСЕРТЫ

Мороженое (в ассортименте) 290

Десерт дня 350

 vk.com/pmeat

pmeat.ru

ЭТО БОЛЬШЕ, ЧЕМ
ПРОСТО МЯСО!



ПЫТКА  МЯСОМ