


Гарниры

 **Жареный картофель по-домашнему** 440

Обжаренная картошечка, сливочный соус и грибы создают композицию идеального гарнира

Овощи гриль 380

Запеченные овощи с дымком: болгарский перец, баклажан, томаты, кукуруза, шампиньоны

Картофель фри 350

Хлебная корзина 250

Десерты

Тарталетка баноффи 420


 **Тарталетка лимонная** 420


Морковный торт 440

ПЫТКА МЯСОМ

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Обозначения:

 Безоговорочный лидер среди посетителей ресторана

 Новинка (вы, наверное, и так догадались)



лучшая благодарность
ЭТО ВАШ ОТЗЫВ
и чаевые официанту :)

Мы на связи:

www.pmeat.ru

Информация о наших мясных инвентях на сайте

vk.com/pmeat

А в ВК мы проводим розыгрыши и пилим контент :)

Брошюра является рекламным материалом и не является публичной офертой

Салаты

Хрустящий баклажан 560

Салат с баклажанами сорта викар, заправленный соусом свит чили, дополняется фермерским творожным сыром

Зеленый салат с авокадо 540

Салаты фриллис и ромэн, бобы эдамамэ, авокадо, свежий огурец, вкуснейшая кунжутная заправка и тертый пармезан

Овощной салат 450

Свежие огурцы, томаты, лук, приправленные оливковым маслом и пряными травами



Бургеры

Классический бургер 750

Большая рубленая котлета, расплавленный чеддер, фирменный соус и хрустящий бекон. Подается с картофелем фри

Двойной бургер 950

Старший брат классического бургера для действительно голодных гостей! Две больших котлеты, чеддер, фирменный соус, бекон. Подается с картофелем фри

Бургер "Пытка Мясом" 890

Подкопченный brisket и рубленая котлета с фирменным соусом и картофелем фри

Стейки

Стейк Денвер 1950

Мягкий, сочный, немного сладковатый легендарный стейк, который **очень высоко ценят любители мяса**

Перечный стейк 1950

Французская классика из говяжьей мраморной вырезки, приготовленная на гриле с молотым перцем

Стейк Мясника 1250

Отруб, который **мясник забирает себе**. А мы его отняли и с удовольствием предлагаем вам! :) Стейк прожаривается до степени medium

Флет Айрон 1400

Нежный и сочный стейк с высокой степенью мраморности, не уступающий премиальным стейкам **по вкусовым качествам**

Стейки подаются с жареным картофелем по-домашнему и маринованным луком

Супы

Борщ с брискетом 640

Ароматный и сытный борщ готовится на крепком бульоне из запеченных мозговых косточек с брискетом. Томится в печи и **подается со сметаной, салом, хлебом и домашней хреновухой**

Грибной крем-суп 520

Нежнейший суп с добавлением бекона и гренок из белого хлеба по рецепту шефа

От шефа

Техасский Брискет 1300

Визитная карточка заведения. Говядина **более 6 часов томится в смокере**. Продается с жареным картофелем по-домашнему

Бифштекс от Бренд-Шефа 990

Сочная мясная котлета подается с фирменным соусом и яйцом пашот

Бефстроганов 695

Блюдо исконно русской кухни. Томленая говядина в сливочном соусе с грибами приобретает нежнейшую текстуру, за которую так любят бефстроганов

Томленая говядина 990

Готовится из нежнейшей говядины, обжаривается, коптится и томится в красном вине с травами. **Подается с картофельным муссом и грибным соусом**

Паста карбонара 650

Спагетти в нежном сливочном соусе с беконом и пармезаном

Паста болоньезе 650

Классический итальянский соус Болоньезе в прочении Пытки Мясом. Более сытный, яркий и мясной

Лазанья 700

Нежные пласты теста с сочным фаршем и ароматным соусом под двумя видами сыров

Закуски

Костный мозг 780

Запеченный с пряными травами и чесноком, подается с хлебом с тмином и кориандром и соусом сальса

Жареный сыр 480

Ломтики моцареллы в хрустящей панировке - универсальная закуска к вину и пиву

Свинные ребра 780

Нежнейшие свиные ребра в оригинальном соусе свит чили или барбекю на выбор

Тар-тар из говядины 790

Готовится из говяжьей вырезки с добавлением крамбла из бородинского хлеба, черного перца и песто из вяленых томатов

Тапас от шефа с груздями 350

Два кусочка обжаренного бородинского хлеба с соусом дзадзики, солеными черными груздями, вялеными томатами, жемчужным лучком

Гренки с сыром и чесноком 320

Жареные гренки, которые отлично подойдут к пиву, медовухе и просто похрустеть. Ну вы сами знаете :)

