

СТЕЙКИ

Рибай Стейк Bistecca di ribeye

1990-
(300 гр.)

Классический стейк, знакомый большинству любителей мяса. Множественные жировые вкрапления, которые в процессе приготовления тают и наполняют мясо соком, делают его одним из самых сочных блюд. Стейк подаётся с томатами, миксом салатов, прованскими травами, сыром Грана Падано и соусом Винегрет.

Стейк Нью-Йорк Bistecca di New York

1690-
(300 гр.)

Стейк из отруба Стриплайн или тонкий край, отличается нежностью и низким содержанием жира, при этом обладает насыщенным ароматом.

Стейк подаётся с чесноком, тимьяном и соусом из томатов.

Чак Ай Ролл Bistecca Chuck Ai roll

590-
(280 гр.)

Альтернативный стейк из подпопачного отруба, высокая мраморность дает ему очень мягкую и сочную структуру.

Филе миньон с соусом из белых грибов Bistecca di filetto di manzo con salsa di funghi porcini

1190-
(280/120 гр.)

Вырезка из мраморной говядины зернового откорма, картофельное пюре, тар-тар из желе огульца с розмарином, грибы белые, масло ароматное, сливки, тимьян, смесь пяти перцев.

Филе миньон с горчичным соусом и запеченным картофелем

990-
(320 гр.)

Bistecca di filetto di manzo alla griglia con salsa di senape e patate al forno

Вырезка из мраморной говядины зернового откорма, горчица зернистая, сливки, смесь пяти перцев, картофель, чеснок, розмарин.

Филе миньон с запеченным перцем и соусом Сальса

990-
(330 гр.)

Bistecca di filetto di manzo alla griglia con peperoni al forno e Salsa

Вырезка из мраморной говядины зернового откорма, перец болгарский, смесь пяти перцев, петрушка, чеснок, соус Сальса.

Филе миньон с винным соусом

990-
(340 гр.)

Bistecca di filetto di manzo con salsa di vino

Вырезка из мраморной говядины зернового откорма, картофельное пюре с корнем сельдерея, соус винный, мармелад (манго, маракуйя), мёд, соевый соус, чеснок.

Филе миньон с овощами

1190-
(330 гр.)

Bistecca di filetto di filetto di manzo con verdure

Вырезка из мраморной говядины зернового откорма, цукини, баклажаны, перец болгарский, шампиньоны, томаты, крем-соус Бальзамик, сыр Грана Падано, руккола, соус Песто, соус Винегрет, прованские травы, грецкий орех.

Филе миньон с зеленой спаржей и трюфельным соусом

1190-
(310 гр.)

Bistecca di filetto di manzo alla griglia con asparagi verdi e salsa di tartufo

Вырезка из мраморной говядины зернового откорма, спаржа, соус Бешамель, масло трюфельное, смесь пяти перцев, мускатный орех, крамол.

Обратите внимание, что выход в граммах указан за сырое мясо, так как окончательный выход зависит от степени прожарки мяса. Вес указан с допустимой погрешностью в 10-15 гр.

Некоторые альтернативные стейки могут быть из двух-трех кусочков.

КОМБО: СТЕЙК + ГАРНИР = СОУС В ПОДАРОК

БУРГЕРЫ



N1. Панча грасса

Pancia grassa

670-

420/100/30 гр.

Котлета из мраморной говядины, сыр Чеддер, свежие огурцы, бекон, салат Лолло Росса, красный лук, соус, картофельная булочка.

N2. Бенедикт XII Камамбер

Benedict XII Camamber

690-

350/100/30 гр.

Котлета из мраморной говядины, бекон, сыр Камамбер, черничный соус, руккола, картофельная булочка.

N3. Пикколо Скьяво

Piccolo Schiavo

560-

230/100/30 гр.

Котлета из мраморной говядины, ветчина, шампиньоны жареные, сыр Чеддер, картофель пай, соус горчичный, картофельная булочка.

N4. Бургер веро е проприо

Vero e proprio

570-

290/100/30 гр.

Котлета из мраморной говядины, ветчина, луковые кольца, яйцо куриное, сыр Чеддер, соус Барбекю, картофельная булочка.

N5. Бургер да Бискери

Burger da Bischeri

590-

500/100/30 гр.

Котлета из говядины и свинины, бекон, томаты, лук красный, салат Айсберг, сыр Чеддер, картофель, розмарин, смесь пяти перцев, соус, картофельная булочка.

ВСЕ БУРГЕРЫ ПОДАЮТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ
ДОЛЬКАМИ ИЛИ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ (ПО ВАШЕМУ ВЫБОРУ)
И ТОМАТНЫМ СОУСОМ

