






new menu




## PRO ЗАКУСКИ

Копчёный домашний куриный паштет	100/90 г	425 р
Тартар из мраморной говяжьей вырезки с перепелиным яйцом	140/90 г	795 р
Ростбиф с соусом вителло тонато	100/60 г	645 р
Ассорти сыров	250 г	895 р
Доска мясных деликатесов	170 г	845 р
Тартар из тунца с авокадо, томатами и азиатским соусом	200 г	695 р
Татаки из мраморной говядины с азиатским соусом и фурикакэ	170 г	525 р
Запеченный камамбер с вишней и домашним хлебом	250 г	845 р
Жареный сыр	180/40 г	435 р
Атлантическая сельдь с ароматным картофелем	100/70/60/40 г	395 р
Куриные стрипсы	200/40 г	395 р
Бородинские гренки с пармезаном и трюфельным соусом	220/40 г	445 р

## PRO САЛАТЫ

Цезарь с куриным филе	220 г	445 р
Цезарь с тигровыми креветками	220 г	595 р
Гриль-салат из овощей с соусом из брынзы	200 г	395 р
Томаты с моцареллой и кедровыми орехами	235 г	495 р
Салат из сезонных овощей	200 г	395 р
Салат из хрустящих баклажанов с кремом из копченого сулугуни	220 г	475 р
Салат с ростбифом и соусом “сливочный кимчи”	300 г	595 р
Стейк-салат с мятым картофелем и ореховым соусом	300 г	595 р
Тёплый салат с курицей, говядиной и овощами	300 г	495 р
Салат с рукколой, тунцом, миндалём, грушей и Дор блю	290 г	675 р
Теплый салат с осьминогом, бейби картофелем и рукколой	280 г	645 р
 Азиатский салат гринбао с мраморной говядиной и печеным перцем	250 г	595 р
 Салат с рукколой, томатами и свиной вырезкой	250 г	645 р
 Салат с морепродуктами	250 г	645 р

## PRO СУПЫ

Борщ с мраморной говядиной, луковым хлебом и крестьянским салом	300 г	475 р
Кружка куриного бульона с пшеничным тостом и куриным филе на гриле	250 г	375 р
Крем-суп из лесных грибов с трюфельным маслом	300 г	435 р
Сырный крем-суп с тигровыми креветками	300 г	595 р
 Харчо с митболами из баранины и мраморной говядины	350 г	475 р
Том Ям с морепродуктами	400 г	795 р

# PRO РЫБУ И МОРЕПРОДУКТЫ NEW

Мидии в соусе Дор блю с картофелем фри и домашним хлебом	550 г	795 р
Мидии Том Ям с картофелем фри и домашним хлебом	550 г	795 р
Конгрио (креветочная рыба), запеченная в подушке из фольги с картофелем, овощами и спаржей	(время приготовления данного блюда от 50 минут, но ожидание стоит того:)) 550 г	985 р
Стейк из лосося на гриле	1 шт	1395 р
Сибас на гриле	1 шт	945 р
Форель на гриле	1 шт	695 р
<span>NEW</span> Дорада	1 шт	1245 р
Тверской омлет "Чорыг" из белой рыбы	300 г	645 р
Тигровые креветки Шичими с сеульским картофелем	300 г	695 р
Тигровые креветки в азиатском стиле	180 / 40 г	945 р
Стейк из тунца с жареным апельсином	140 / 100 / 40 г	985 р
<span>NEW</span> Стейк из конгрио (креветочной рыбы)	200 г	645 р

# PRO СТЕЙКИ

Раздел, которым мы особенно гордимся!

- Все стейки жарим на шикарном дровяном испанском гриле, у которого нет аналогов в городе, с которого по ламелям жир скатывается в лоток, не капает на угли и **НЕ ОБРАЗУЕТ КАНЦЕРОГЕНОВ.**

- Мы используем **ЛУЧШИЕ** мраморные отрубы до 240 дней зернового откорма.

- **НИ ОДИН** из наших стейков **НЕ СОДЕРЖИТ КРОВЬ**, т.к. при забое и первичной обработке вся кровь из мяса удаляется, и **НАШ ШЕФ-ПОВАР ЛИЧНО** проверяет каждый отруб перед приготовлением. То, что вы можете обнаружить при прожарках ниже «Well Done» – это красный БЕЛОК миоглобин, который окрашивает наше сочное мясо и он **ОЧЕНЬ ПОЛЕЗЕН**, т.к. восстанавливает организм после нагрузок, болезней, истощении, анемии и отвечает за железистый обмен.

Чтобы познать **ВКУС ПРЕВОСХОДНОГО СТЕЙКА**, мы **УБЕДИТЕЛЬНО** просим не заказывать длительное приготовление и наслаждаться средними прожарками. Конечно, мы приготовим мясо, как пожелаете, т.к. умеем жарить от «Blue» до «Extra Well Done», но **ПОМНИТЕ**, что наши горячие ребята на гриле **ВСЕГДА** грустят, когда выжаривают из мяса при прожарке «Well Done» весь драгоценный и вкуснейший сок!

<b>Рибай Choice</b> (самый премиальный стейк нашего меню, нарезается из отруба говядины толстый край с 6 по 12 ребро и имеет вид, напоминающий глаз. Отруб находится на пересечении 6 мышц, которые наименьшим образом задействованы в движении животного. Множество жировых прослоек тают при приготовлении стейка, смягчая мышечные волокна, и мясо получается сочным, приобретая чудесный вкус)	300 г	2985 р
<b>Стриплойн</b> (премиальный стейк, который нарезается из тонкого края, состоящего из единственной мышцы. По периметру стейка проходит тонкая полоска жира, придающая мясу сочность)	250 г	1745 р
<b>Филе Миньон</b> (медальон — премиальный стейк, отрез тонкой части вырезки. Единственный в меню стейк травяного откорма с его яркостью вкуса, но при этом настолько высокого качества, что не уступает ни одному мраморному стейку в нежной текстуре)	250 г	1985 р
<b>Скёрт</b> (бескостная часть диафрагмальной мышцы, прикрепленная к 6-му по 12-е ребра на нижней стороне короткой пластины, длинный, плоский, ценится за свой вкус, а не нежность)	250 г	1495 р
<b>Фланк</b> (продолговатый, плоский кусок говядины, вырезаемый из пашины, то есть брюшных мышц, расположенных между рёбрами и бедром. В переводе flank — это бок, то есть дословно это мясо с бока бычка)	250 г	1245 р
<b>Топ Блейд</b> (вырезается из лопаточной части. Сочный и нежный альтернативный стейк. Характерно наличие жилы/хряща, проходящего через середину кусочков, при этом Топ Блейд один из самых мягких альтернативных стейков)	250 г	1145 р
<b>Кантри</b> (стейк с небольшими вкраплениями жира, вырезается из внутренней части тазовой кости. Обладает ярким вкусом говядины)	400 г	1345 р
<b>NEW</b> <b>Денвер</b> (стейк из небольшой мышцы, расположенной между шейным отделом позвоночника и лопаткой. Отличается необычной продолговатой формой и крупными волокнами. Обладает ярко выраженным вкусом говядины)	250 г	1145 р
<b>NEW</b> <b>Бавет</b> (относится к альтернативным стейкам и берется из нижней части туши — пашины, имеет чуть более грубую структуру волокон, при этом насыщенный вкус и аромат)	250 г	1645 р
<b>NEW</b> <b>Мачете</b> (тонкий и длинный альтернативный стейк из диафрагмы, названный так за то, что напоминает формой латиноамериканский сельскохозяйственный нож. Имеет высокую мраморность, яркий вкус и аромат)	250 г	1445 р
<b>NEW</b> <b>Три-Тип</b> (нарезается из треугольной мышцы, которая расположена в тазобедренной части, отличается насыщенным вкусом говядины, высокой мраморностью и приятной мягкостью по сравнению с другими кусками, взятыми с задней части бычка)	250 г	1245 р




## PRO ГАРНИРЫ И ХЛЕБ

Овощи на гриле	200 г	395 р
Картофельное пюре	200 г	195 р
Сырное картофельное пюре	200 г	295 р
Запечённый картофель	250 г	175 р
Картофель фри	120 г	195 р
Бейби картофель	200 г	175 р
Початок кукурузы	1 шт	295 р
Шампиньоны на гриле	150 г	395 р
Свежий хлеб и воздушное фермерское масло	180 г	145 р
Сеульский картофель	200 г	245 р
Спаржа	100 г	345 р
Соусы (BBQ, томатный, сырный, горчичный, перечный, кисло-сладкий чили, Дор блю, ореховый, сливочный кимчи, аджика)	50 г	75 р

## PRO ЛАПШУ

Лапша удон с курицей	300 г	495 р
Лапша удон с говядиной	300 г	595 р
Лапша удон с тигровыми креветками	300 г	595 р

## PRO КОМПАНИЮ

BBQ Сет на 2-3 персоны 	1,4 кг	3445 р
<i>Фланк стейк, куриные стрипсы, свиные рёбра BBQ, ростбиф, картофель фри, листья салата, салат коул слоу, картофельный салат, маринованный лук, халапеньо, маринованные огурцы, домашний хлеб, фирменные соусы</i>		
Баварский сет 	1,4 кг	3495 р
<i>Ассорти колбасок, свиные ребра, квашеная капуста, картофель фри, горчица, кетчуп, соус BBQ, малосольные огурцы</i>		
BBQ Сет на 4-5 персон 	2,1 кг	4945 р
<i>Скёрт стейк, фланк стейк, свиные рёбра BBQ, ростбиф, крылья BBQ, картофель фри, картофельный салат, листья салата, салат коул слоу, маринованный лук, халапеньо, маринованные огурцы, домашний хлеб, фирменные соусы</i>		



ОСТРО

NEW


НОВИНКА

НАШИ  
НОВОСТИ





SCAN QR



## PRO БУРГЕРЫ

Бургер из курицы с соусом Дор блю	350 г	595 р
Бургер из 100% мраморной говядины с луковым джемом	350 г	795 р
Бургер из 100% мраморной говядины с сыром чеддер	350 г	795 р
 Острый бургер из 100% мраморной говядины «Если сможешь»	350 г	795 р

## PRO ГОВЯДИНУ

Фирменный бифштекс с сырным пюре	180/180/80 г	895 р
Щёки фермерского бычка с пюре	130/180/80 г	795 р
Пельмени ручной лепки из 3-х видов мяса	180/40 г	425 р
Бефстроганов из мраморной говядины	160/180 г	825 р
Мраморный бифштекс XXL	300/60/80 г	1295 р
Мраморная говядина по-техасски с картофелем айдахо	200/180/40 г	1245 р
Запеченные мозговые косточки со свежим хлебом	300 г	535 р
 Особуко из мраморной говядины с картофельным пюре	750 г	2495 р
 Сквородка из мраморной говядины со спаржей, кукурузой, картофелем бейби в соусе "черный перец"	400 г	945 р
Котлета из трех видов мяса (мраморная говядина, фермерская калмыцкая баранина, курица) с зелёным сливочным маслом и травами	180/120/40 г	695 р




## PRO ПТИЦУ

Куриное филе на гриле	200/40 г	525 р
Пожарская котлета с картофельным пюре	150/200/50 г	545 р
 Острые куриные крылья	300/40 г	595 р
Хрустящая курица с сеульским картофелем	400 г	595 р
 Домашние куриные колбаски с квашеной капустой	300 г	845 р

## PRO ЯГНЁНКА

Бифштекс из баранины с печеным картофелем и кремом из копченого сулугуни	180/100/40 г	895 р
Каре ягнёнка, выращенного на пряных и ароматных травах калмыцких степей	320/15/40 г	1495 р

# PRO СВИНИНУ

Свиная вырезка с шампиньонами и беконом	250 / 20 / 40 г	645 р
Стейк из свиной шеи	250 / 40 г	595 р
Рваная свинина с картофелем фри и соусом BBQ	150 / 100 / 60 г	765 р
Свиные рёбра в соусе кока-кола со сладкой кукурузой	400 / 80 / 40 г	1195 р
 Домашние Мюнхенские острые колбаски с квашеной капустой	300 г	845 р
 Домашние Нюрнбергские колбаски с тмином и квашеной капустой	300 г	845 р
 Домашние Колбаски Казеркраген с сыром, копченой паприкой и квашеной капустой	300 г	845 р

## Пиво для поваров

150 р

(если Вам понравились блюда, которые готовятся нашими горячими парнями на открытом испанском гриле при температуре 250°C, Вы можете угостить их кружкой доброго эля)

# PRO ДЕСЕРТЫ

АКТУАЛЬНЫЕ ДЕСЕРТЫ НАШЕГО КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА  
ПРЕДСТАВЛЕНЫ В КОНДИТЕРСКОЙ ВИТРИНЕ

- исключительно собственное производство сладостей и выпечка хлеба
- только натуральные ингредиенты высочайшего качества
- никаких консервантов и искусственных добавок
- все десерты сделаны для вас с любовью и заботой о вкусе и качестве нашим кондитером

Шарик мороженого

50 г 95 р

# ДОСТАВКА



ПОЛУФАБРИКАТОВ



ГОТОВЫХ БЛЮД



+7 (920) 176-36-53

SCAN QR

[pro-myaso.com](http://pro-myaso.com)

Нам просто нравится, когда вам вкусно!