


СТЕЙКИ ИЗ ПРЕМИАЛЬНЫХ ОТРУБОВ

БЫЧКОВ ПОРОДЫ
BLACK ANGUS

Syndicate
MEAT RESTAURANT

 **ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ** / Мраморность **PRIME, TOP CHOICE** /


 **ТРАВЯНОЙ ОТКОРМ**



ШАТОБРИАН
Prime Chateaubriand

стейк категории мраморности **ПРАЙМ** из центральной части вырезки. Отличается поразительно мягкой структурой, сочностью и непревзойденным мясным ароматом. Подается с салатным миксом и кукурузой гриль

Отлично подходит для ужинов!

 Рекомендуемая степень прожарки: **medium rare, medium**



2470
250/80г



РИБАЙ
Prime Rib-Eye

стейк категории мраморности **ПРАЙМ** из реберной части (толстый край). Отличается исключительной мягкостью, насыщенным вкусом и сложившейся венами репутацией. Рибай – классика мясной кухни. Подается с салатным миксом и кукурузой гриль.

 Рекомендуемая степень прожарки: **medium, medium well**



2250
300/80г
1650
200/80г




НЬЮ-ЙОРК
Prime Strip Loin

стейк категории мраморности **ПРАЙМ** из поясничной части (тонкий край)

Choice Strip Loin

волокна этого отруба, обрамленные тонкой жировой прослойкой, придает стейку нежную текстуру и интенсивный вкус. Подается с салатным миксом и кукурузой гриль

 Рекомендуемая степень прожарки: **medium**





1850
300/80г
1350
200/80г
1550
300/80г
1150
200/80г



ТИ-БОН
T-bone Top Choice

стейк категории мраморности **ТОП ЧОЙС** из поясничной части. Этот отруб сочетает в себе сразу два стейка: Нью-Йорк (стрипплоин) и Филе-миньон (вырезка), разделённых T-образной костью. Подается с салатным миксом и кукурузой гриль **Идеально для двух персон!**

 Рекомендуемая степень прожарки: **medium**

 Цена указана за 100 гр сырого мяса. Стейки данного отруба имеют вес в среднем от 450 до 650 гр.




450
за 100г



ФИЛЕ-МИНЬОН
Filet Mignon

стейк из говяжьей вырезки, с беконом, приготовленный на гриле. Подается с салатным миксом и кукурузой гриль


 Рекомендуемая степень прожарки: **medium rare, medium**



1800
440/275г
1150
225/275г

РИБАЙ / Rib-Eye steak

стейк из реберной части (толстый край), приготовленный на гриле. Подается с салатным миксом и кукурузой гриль

 Рекомендуемая степень прожарки: **medium, medium well**




1450
300/80г
1050
200/80г



 **5 СТЕПЕНЕЙ ПРОЖАРКИ**
НА ВАШ ВЫБОР:

- **rare** (сырой)
- **medium rare** (с кровью)
- **medium** (средней прожарки)
- **medium well** (почти прожаренный)
- **well done** (прожаренный)

 Вес продукта указан в сыром виде. Вес готового блюда зависит от степени прожарки

СТЕЙКИ ИЗ АЛЬТЕРНАТИВНЫХ ОТРУБОВ

БЫЧКОВ ПОРОДЫ
BLACK ANGUS

Syndicate
MEAT RESTAURANT

ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ



ТОП-БЛЕЙД Top Blade

стейк высокой степени мраморности из самой нежной части лопатки. Отличается сладковатым вкусом и своей неповторимой формой с лучистыми прожилками, расходящимися от небольшого хряща в центре. Подается с салатным миксом и кукурузой гриль

450
за 100г



ФЛАНК Flank

стейк из нижней части живота бычка - покроями. Этот отруб обладает ярко выраженной волокнистостью. По вкусовым качествам напоминает стриплоин (стейк Нью-Йорк). Подается с салатным миксом и кукурузой гриль.

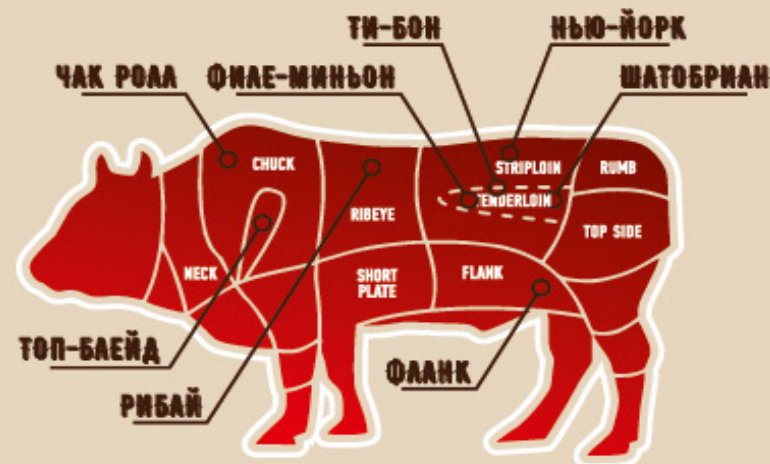
400
за 100г



ЧАК РОЛЛ Chuck roll

стейк из шейной части. Чак ролл часто называют «кузенком» стейка Рибай за схожесть текстуры мяса. Однако, данный стейк не такой жирный, имеет более насыщенный мясной вкус и аромат. Подается с салатным миксом и кукурузой гриль

350
за 100г



- ЧЁРНЫЙ ПЕРЕЦ • БАРБЕКЮ
- ДЕМИГЛАС • СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ
- МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ
- МЕКСИКАНСКАЯ САЛЬСА
- АМЕРИКАНСКАЯ САЛЬСА

СОУСЫ

50г **60P**

ГАРНИРЫ

- КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ГРИБАМИ 250г **320**
- КАРТОФЕЛЬ НА ВЫБОР 150г **200**
фри • нузет • запеченный с розмарином
- ОВОЩИ ГРИЛЬ 250г **250**
баклажаны, кабачок, сладкий перец, лук, помидоры черри
- ЧЁРНЫЙ РИС 150г **250**
- СПАРЖА 250г **300**
запеченная в сливочно-сырном соусе



Цена указана за 100 г сырого мяса. Стейки из альтернативных отрубов имеют в среднем вес от 150 до 300 г.

Рекомендованная прожарка для данных стейков: **medium, medium well**