



180天谷饲



Ribeye

Striploin

Shortloin

Tenderloin

CHOOSE 5  
STEPS OF STEAK  
TEMPERATURES

RARE  
MEDIUM RARE 3分熟  
MEDIUM 5分熟  
MEDIUM WELL 7分熟  
WELL DONE



Фирменный стейк «СИНДИКАТ»  
独家特制牛排辛迪加

MAISON  
PRIME  
800  
per 100g

有着丰富大理石的牛排  
由200天谷饲的安格斯黑牛公牛肋骨部分制成  
(薄切)。以其柔嫩的口感,  
浓郁的口味和相传几个世纪的口碑而闻名。

🔥 建议熟度: 5分熟

🍷 餐厅免费赠送一烈酒杯杰克丹尼绅士威士忌!



Нью-Йорк  
纽约客牛排

MAISON  
PRIME  
700  
per 100g

有着丰富大理石的牛排  
由200天谷饲的安格斯黑牛公牛肋骨部分制成  
(薄切)。

🔥 建议熟度: 3分熟, 5分熟



Портерхаус  
红屋牛排

500  
per 100g

选取海福特公牛冷却肉。  
外脊部分。  
21天湿式熟成。  
由T字骨在中间分割, 一边是纽约客牛排,  
一边是菲力牛排

🔥 建议熟度: 3分熟, 5分熟

## 草饲原切牛排



Филе-Миньон  
菲力牛排

1450  
250/80/70g

黑安格斯公牛肉切片  
肉质柔软, 多汁, 肉香醇厚。  
配有培根, 黑豆和混合沙拉

🔥 建议熟度: 3分熟, 5分熟



Рибай  
肋眼牛排

1550  
300/80g

选取黑安格斯公牛牛肉。  
肋骨部分, 厚切。

🔥 建议熟度: 5分熟

\* 所有牛排都配有混合沙拉和烤玉米

我们建议您选择干红葡萄酒来搭配原切牛排:  
"Alamos" Malbec (Argentina),  
Cune Crianza Rioja DOC (Spain),  
Col d'Orcia Gineprone Chianti DOCG (Italy),  
Kanonkop, "Kadette" Pinotage  
(Republic of South Africa)



180 天谷饲



Top blade

Flat iron

Chuck

CHOOSE 5 STEPS OF STEAK TEMPERATURES

RARE  
MEDIUM RARE 3分熟  
MEDIUM 5分熟  
MEDIUM WELL 7分熟  
WELL DONE



Топ Блейд  
板腱牛排

400  
per 100g

Q 25 min

选取海福特公牛肉肩胛骨最嫩的部位。味道略甜，形状特别，牛排表面条纹从中心脆骨部位处向四周呈辐射状分布。

Флет Айрон  
平铁牛排

400  
per 100g

Q 25 min

选取海福特公牛肉。肩胛骨部位。其柔嫩程度仅次于传奇色彩的牛里脊排

Чак-Ролл  
上脑牛排

400  
per 100g

Q 25 min

选取海福特公牛肉。颈部。上脑牛排的肉质结构与肋眼牛排极其相似，但却不似肋眼牛排油腻，肉味更加香醇。

建议熟度：5分熟

建议熟度：5分熟

建议熟度：5分熟，7分熟

## IN STEAK WE TRUST!



\* 所有牛排都配有混合沙拉和烤玉米

### 配菜

### 酱汁

70  
50g

Картофель, жаренный с грибами

蘑菇炒土豆 320

250g

Картофель, запеченный с розмарином

迷迭香烤土豆 200

150g

Овощи гриль

烧蔬菜 230

200g

Брокколи на пару

清蒸西兰花 220

150g

Черная фасоль

黑豆 220

150g

Спаржа гриль

烤芦笋 300

150g

Черный перец 黑胡椒酱汁

Барбекю 烧烤酱汁

Демигляс 半袖汁

Сливочно-грибной 奶油蘑菇汁

Горчичный 芥末酱汁

Американский сальса 美式萨尔萨酱



我们建议您选择干红葡萄酒来搭配原切牛排：

Butterfly Ridge, Shiraz Cabernet (Australia), Undurraga, Carmenere (Chile), Cotes du Rhone Belleruche M.Chapoutier (France)