

# БЛЮДА ГРИЛЬ

\*ФАКТИЧЕСКИЙ ВЕС БЛЮД НА ГРИЛЕ МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ЗАЯВЛЕННОГО В МЕНЮ.

\* гарнир и соус не входят в стоимость блюда

\* гарнир и соус не входят в стоимость блюда



## СТЕЙК РИБАЙ

Нежный, богатый, сочный вкус классического стейка, приготовленного на открытом огне

S	M	L
490 ₺	590 ₺	860 ₺
(200-250 г)	(250-300 г)	(350-400 г)

## КАРЕ БАРАШКА

Нежные и сочные ребрышки молодого ягненка

100 г 240 ₺

\*Средняя порция примерно 300 г

## ФИЛЕ МИНЬОН

Изысканный премиальный стейк из нежнейшей вырезки, который «тает во рту»

240 г 560 ₺

## ОССОБУКО

Традиционное итальянское блюдо-тушёная телячья голяшка с соусом деми-глас

580 г 460 ₺



# ГАРНИРЫ



## ОВОЩИ ГРИЛЬ

Томат, цукини, баклажан, кукуруза, шампиньоны, болгарский перец, запеченные на открытом огне

230 г 170 ₺

## МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

Обжаривается со сливочным маслом и посыпается свежей зеленью

150 г 100 ₺

## ОВОЩНОЙ РАТАУЙ

Запеченные кабачки, баклажан, томаты

130 г 150 ₺

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 г 100 ₺

## БАКЛАЖАНЫ ТЕМПУРА

100 г 120 ₺

## САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Микс-салат, свежий томат и хрустящий огурец

110 г 180 ₺

## КОУЛ-СЛОУ

Классический гарнир- салат для стейков

100 г 80 ₺

# БУРГЕРЫ

## «ШЕФ - БУРГЕР»

Аппетитная котлета из говядины на гриле, сыр чеддер, сыр моцарелла, свежий томат, маринованный огурчик, перчик халапенью, листья салата, чернослив и два фирменных соуса

330 г 440 ₺



ШЕФ-БУРГЕР

## БУРГЕР «ЦЕЗАРЬ»

Нежная куриная котлета на гриле, свежий томат, луковые чипсы, соус Цезарь

300 г 290 ₺



БУРГЕР «БАРАН-БАРАН»

## БУРГЕР «KAZAN»

Сочная говяжья котлета на гриле, хрустящий огурчик, острый перчик халапенью, томат, лук конфи, фирменные соусы

340 г 390 ₺

## БУРГЕР «БАРАН-БАРАН»

Ароматная баранья котлета, приготовленная на гриле, свежий томат, маринованный огурец, листья салата, кремковый сыр и сыр чеддер, фирменный соус

329 г 430 ₺

## БУРГЕР «ВIEK TAU»

Аппетитная сочная котлета из говядины на гриле, сыр чеддер, фирменный соус, маринованный огурец, томат

315 г 350 ₺

## БУРГЕР «ТОМ ЯМ»

Нежная куриная котлета на гриле, томат, маринованный огурец, листья салата, сыр моцарелла и фирменный соус

270 г 340 ₺

# ВЫБЕРИТЕ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ

## MEDIUM RARE

СЛАБОЙ ПРОЖАРКИ

Мясо лишь доведено до состояния отсутствия крови, с соком ярко выраженного розового цвета

## MEDIUM

СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ

Среднепрожаренное мясо, внутри светло-розовый сок

## MEDIUM WELL

ПОЧТИ ПРОЖАРЕННЫЙ

Мясо с прозрачным соком

## WELL DONE

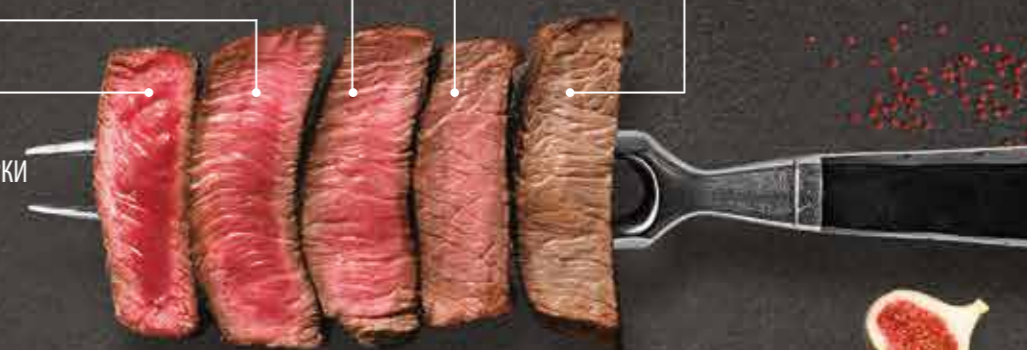
ПРОЖАРЕННЫЙ

Абсолютно прожаренное мясо, почти без сока

## RARE

МИНИМАЛЬНОЙ ПРОЖАРКИ

Непрожаренное мясо. Стейк, обжаренный снаружи, красный внутри



# ФИРМЕННЫЕ КОЛБАСКИ РУЧНОЙ РАБОТЫ



350 г 340 ₺ КОЛБАСКА КУРИНАЯ  
Нежная колбаска, приготовленная на гриле

КОЛБАСКА ИЗ БАРАНИНЫ 350 г 380 ₺  
Сочная и ароматная колбаска, приготовленная на гриле

КОЛБАСКА ИЗ ГОВЯДИНЫ 350 г 360 ₺  
Аппетитная и вкусная колбаска, приготовленная на гриле



# СОУСЫ



## ОСТРЫЙ

Острый соус из томатов, зелени и чеснока

30 г 50 ₺



## ДЕМИ-ГЛАС

Густой наваристый соус из говядины с овощами

30 г 50 ₺



## МАНГОВЫЙ

Остро-сладкий манговый соус

30 г 100 ₺



## ТОМ-ЯМ

Соус с классическими специями том-ям, анчоусами и пастой из креветок

30 г 65 ₺



## СМЕТАННЫЙ с овощами

Свежий сметанный соус с томатами

30 г 50 ₺



## НАРШАРАБ

Классический гранатовый соус

30 г 80 ₺



## БАРБЕКЮ

Насыщенный соус барбекю с паприкой

30 г 65 ₺



## ЧЕМИЧУРИ

Соус с петрушкой, кинзой, дижонской горчицей, винным уксусом на основе оливкового масла

30 г 80 ₺

ДОБАВИТЬ ОСТРОТУ

50 ₺

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО

ДОБАВИТЬ КОТЛЕТУ

150 ₺

ДОБАВИТЬ СЫР  
МОЦАРЕЛЛА/ЧЕДДЕР

50 ₺

# САЛАТЫ

## ОЛИВЬЕ С КОПЧЕНОЙ КОНИНОЙ

260 г 270 ₺

Копченая конина, свежий огурец, перец болгарский, картофель, клюква

## ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ НА ГРИЛЕ

180 г 290 ₺

Нежная куриная грудка на гриле, фирменный соус Цезарь и микс-салат. Классический вкус и интересная подача.

## САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА, ЛЕПЕСТКАМИ ХУРМЫ И СВЕКЛОЙ

160 г 240 ₺

Яркий и вкусный салат из запеченной свеклы, сыра фета и лепестков хурмы в сочетании с грецким орехом и медовым послевкусием

## САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ, МОЦРЕЛЛОЙ, ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, КУРАГОЙ И ЯБЛОКАМИ

203 г 340 ₺

Оригинальный салат с нежной утиной грудкой, микс-салатом, курагой, яблоками, сыром моцарелла и дайкона в сочетании с фирменным соусом



## СТЕЙК-САЛАТ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ

245 г 390 ₺

Нежный, «тающий во рту» ростбиф с микс-салатом, свежими огурцами, томатами черри, болгарским перцем в сочетании с медово-горчичным соусом и соусом песто



## ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

225 г 270 ₺

Салат из свежих овощей, микс-салата, сыра фетта, маслин и лука шалот



## САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ, КИВИ И АПЕЛЬСИНАМИ

260 г 280 ₺

Нежное диетическое мясо идейки в сочетании с киви, апельсином, грушей, яблоком, фундуком и микс-салатом, заправленным фирменным соусом

# СУПЫ

## СУП С ГОВЯЖЬИМИ РЕБРАМИ

260 г 310 ₺

Фирменный суп с говяжьими ребрами и овощами. Подается со сметаной.



## МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП

260 г 280 ₺

Оригинальный крем-суп из миндаля на кокосовом молоке. Подается с хрустящими тостами

## КЛАССИЧЕСКИЙ КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

260 г 190 ₺

Кремовая текстура и ароматный грибной вкус

## ПРЯНЫЙ ГУСТОЙ СУП ИЗ БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ

260 г 280 ₺

Наваристый сливочный суп с овощами и бараниной, с ярко-выраженными азиатскими нотками

## СУП ТАЙСКИЙ

250 г 320 ₺

Насыщенный суп на кокосовом молоке с куриным филе, фунчозой, вялеными томатами, дайконом, шампиньонами и лисичками



## СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП

260 г 295 ₺

Ароматный крем-суп из трех видов сыров

## ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП

260 г 200 ₺

Оригинальный крем-суп из томатов подается с мелко нарезанным копченым филе курицы и хрустящими тостами

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## СТЕЙК ИЗ КОНИНЫ

300 г 680 ₺

Стейк, приготовленный на гриле, подается с салатом коул слоу, молодым картофелем и апельсиновым соусом

## БИФСТЕК ИЗ ЦЫПЛЕНКА С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ

280 г 390 ₺

Сочный бифштекс, приготовленный на гриле. Подается с молодым картофелем под сливочно-грибным соусом



## ТОМЛЕНАЯ УТИНАЯ НОЖКА С ОВОЩАМИ И ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

300 г 495 ₺

## ЦЫПЛЕНОК НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ

650 г 550 ₺

Цыпленок подается со свежими овощами, микс-салатом и с двумя соусами - барбекю и острый

## ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ С САЛАТОМ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

300 г 490 ₺

Сочная и ароматная говядина, приготовленная на гриле подается с микс-салатом, свежим томатом и огурчиком. Рекомендуем выбрать соус к блюду.

## ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЕНКА С САЛАТОМ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

320 г 400 ₺

Нежное и вкусное мясо цыпленка, приготовленное на гриле. Подается с микс-салатом, свежим томатом и огурчиком. Рекомендуем выбрать соус к блюду.

## ДОРАДО С СОУСОМ ТАР-ТАР

1 шт 500 ₺

Рыба, приготовленная на гриле

## КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ

180 г 380 ₺

Нежное куриное филе, приготовленное на гриле, подается салатом коул слоу и молодым картофелем



## ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ПЮРЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ШАМПИНЬОНОВ

340 г 535 ₺

Нежные телячьи щечки подаются с кукурузой, томатами черри и с пюре из баклажанов и шампиньонов



телефон доставки

252-10-30

@ itle.pro

В itle-pro

f itle.pro

meatstore\_kzn

202-33-20