

Второе Main dishes



Ирландская кухня / Irish cuisine



Шеф рекомендует / Chef recommends



Советуем к пиву / Good with beer



Готовится быстро / Quick food



Острое блюдо / Spicy dish



Рибай стейк (Толстый край)
Rib eye steak (280/150/40g)
1490 rub

Мраморное мясо
Подается с картофелем Айдахо
и соусом «Красное вино»
Served with potato wedges
& red wine sauce



Классический стейк (Филей)
Beef tenderloin
(250/150/40g)
910 rub

С грибным картофелем
и соусом «Красное вино»
With mushroom stuffed
baked potato
& red wine sauce



Перечный стейк (Филей)
Pepper steak
(250/150/40g)
910 rub

С картофельным пюре
и соусом из пяти перцев
With mash
and pepper sauce



Стейк Мачете
Hanger steak
(230/180/40g)
910 rub

Мраморное мясо.
Подается с припущенным
зеленым горошком,
беконом и луком пореем.
Соус из белых грибов.
Marbled meat.
With porcini mushroom sauce.



Стейк филе миньон
Filet mignon (250/150/40g)
910 rub

Подается с картофелем
фри и томатным соусом
Served with french fries
& tomato sauce



Рубленая котлета из говядины
Beef burger (150/150/40g)
360 rub

Подается с яичницей,
Айдахо и кетчупом
Chopped beef fillet,
served with fried egg,
potato wedges
and ketchup



Чимичанга
Chimichanga (300/30g)
320 rub

Пшенично-сырная тортилья,
фаршированная говяжьим
фаршем и овощами под
сыром чеддер, обжаренная
во фритюре
Deep-fried burrito stuffed with
beef, vegetables and cheddar
cheese



Деревенский Картофельный Пирог
Cottage Pie (400g)
320 rub

Картофельная запеканка
из пюре, говядины,
с яйцом и овощами
Mash, ground beef,
eggs and veggies

