

GRILL · BAR 42

RESTAURANT

МЕНЮ

ГОВЯДИНА КРОСС-ВАГЮ МИРАТОРГ

| | |
|---|-----|
| Карпаччо из говядины Вагю с мятой и каперсами 80г | 690 |
| Тартар из говядины Вагю с трюфелем 100г | 750 |
| Спагетти «Сыр и перец» с Вагю 250г | 750 |
| Бургер с Вагю, обжаренным салатом ромейн и печеным перцем под соусом тоннато 250г | 990 |

САЛАТЫ

| | |
|---|------|
| Салат с овощами из хоспера Заправлен соусом из свежих томатов. 160г | 590 |
| Домашний овощной салат с кремом из греческого сыра Огурец, томаты черри, листья салата. Греческая заправка. 180г | 590 |
| Салат с креветками, икорным кремом и заправкой из сладкого чили Листья салата, пармезан, креветки, томат, икорный крем. Заправлен соевым соусом и сладким чили. 150г | 990 |
| Оливье с камчатской неркой и укропным айоли 170г | 670 |
| Салат с говядиной «Прайм» Мраморная говядина, авокадо, лист салата, рукола, цукини, томаты черри, соевый соус, кунжут, смесь масел, соус песто, вишневый бальзамик. 200г | 990 |
| ☆ Салат с маринованным ростбифом, яйцом пашот Заправлен соусом на основе горчицы и соевого соуса. 200г | 1090 |
| Салат с подкопченной уткой, эспумой из пармезана и тайским манго Утиная подкопченная грудка, листья салата, манго. Заправлен муссом из пармезана. 140г | 750 |
| Не цезарь Хрустящая бриошь, жареный цыпленок, салат романо, соус цезарь. 180г | 650 |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|------|
| Соленое сало и грудинка | 550 |
| Подается с домашней горчицей. 50/50/20г | |
| Ассорти северных слабосоленых рыб | 1290 |
| Камчатская нерка, енисейский муксун и сиг слабой соли. 120г | |
| ☆ Тартар из говядины со взбитым пармезаном | 930 |
| Говядина, яйцо перепелиное, мусс из пармезана. Заправлен соусом на основе дижонской и зернистой горчицы. 100/30г | |
| Мильфей из хрустящих баклажанов с томатами и кремом из рассольного сыра | 630 |
| Баклажан, томат, орех кедровый, кинза свежая, салат романо, фета, сметана, гранатовый бальзамик. 150г | |
| Маринованные грузди | 950 |
| Подаются со сметаной. 80/30г | |
| Камчатская нерка шеф-посола с долькой лимона | 870 |
| Строганина из муксуна | 890 |
| Подается с молотым перцем и морской солью. 80г | |
| Сельдь по-домашнему | 690 |
| Подается с черным картофелем конфи, луком, свежей зеленью. 90/120г | |
| Бастурма из говядины | 740 |
| Холодец из телячьих и свиных ножек с домашней горчицей и маринованными томатами черри | 550 |
| 120/40/20г | |
| ☆ Маринованный ростбиф с луком и черным картофелем конфи | 890 |
| Лепешка роти с креветками, гуакамоле и сырным кремом | 670 |
| 180г | |
| Лепешка роти с уткой в грибном соусе, огурцами и редисом | 670 |
| 160г | |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

| | |
|---|------|
| Овощное ассорти | 1200 |
| Свежая зелень, томаты черри, огурец, сладкий перец, свежие томаты, редис, стебель сельдерея, дайкон. Подается с оливковым маслом и солью. 550/30г | |
| Сибирские соленья | 790 |
| Маринованная красная капуста, соленые помидоры и огурцы, патиссоны и чеснок. 300г | |
| Рыбное ассорти | 2600 |
| Нерка, муксун и форель слабой соли, тигровые креветки, лимон. 280/20г | |
| Мясное ассорти | 2400 |
| Руллет из цыпленка, бекон, буженина печеная, ростбиф маринованный, отварной язык. Подается с солеными огурцами, зеленым луком и маринованным чесночком. 350/60/10/40г | |
| Тарелка благородных сыров | 1970 |
| Камамбер, пармезан, тет-де-муан, монт блю. Подается с виноградом, цветочным медом и обжаренными орешками (фундук и кешью). 120/100/40/60г | |
| Фруктово-ягодное ассорти | 2300 |
| Сезонные фрукты и ягоды. 700г | |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|------|
| Бородинские гренки | 390 |
| Хрустящие ржаные гренки с чесноком и острым соусом халапеньо. 120/40г | |
| Картофельные драники с трюфельной сметаной и укропным айоли | 490 |
| 120/30/20г | |
| Мясное ассорти к пиву | 2590 |
| Куриные крылья острые, крылья терияки, крылья BBQ, колбаски Нюрнбергские, ребра свиные, грудинка свиная. 900г | |
| Корюшка, жаренная на сливочном масле | 1350 |
| Подается с соусом тирей на основе соевого соуса, кинзы и свежего огурца и с долькой лимона. 160/40/20г | |
| Оладьи из кабачков с пармезаном и семенами подсолнечника | 750 |
| Подаются со сметаной. 150/30г | |
| Сырные палочки | 790 |
| Подаются с соусом тартар. 120/30г | |
| Острые кольца кальмара фри | 590 |
| Подаются с соусом чили с кинзой. 150/40г | |
| Креветки в азиатском стиле | 840 |
| Подаются с соусом васаби-майо. 150/50г | |
| Томленые свиные ребра в фирменном соусе и соусом демиглас | 750 |
| Подаются с сеном из картофеля. 220/30г | |

БЛЮДА ИЗ ХОСПЕРА *

*Блюда из хоспера - приготовлены в закрытой печи-гриле на древесном угле. Закрытая система позволяет запекать продукты в дыму, сохраняя сочность и насыщая ароматом.

СТЕЙКИ МИРАТОРГ

| | |
|---|------|
| Стейк Портер-Хаус | 1090 |
| Стейк Портер-Хаус – это крупный отруб из поясничной части, близкий родственник стейка Ти-боун. Он сочетает в себе мясо Тендерлойн (вырезка) и Стриплойн (тонкий край). Это очень сытное блюдо, с которым не под силу справиться одному человеку. Подается с соусом баффало. 100/30г | |
| <small>за 100г сырого мяса</small> | |
| Стейк Бавет | 990 |
| Стейк Бавет – один из лучших вариантов альтернативных стейков из говядины. Отруб берется из нижней части туши молодого бычка, а не из поясничной области. Стейк отличает более волокнистая текстура, насыщенный мясной вкус и аромат. Подается с соусом баффало. 230 (сырой)/30г | |
| Стейк Пиканья | 990 |
| Пиканья – один из самых популярных альтернативных стейков, который отличается очень насыщенным мясным вкусом, плотной текстурой. Стейк имеет по одному краю жировую прослойку. Подается с соусом баффало. 230 (сырой)/30г | |

| | | |
|---|---|------|
| ☆ | Стейк Рибай | 3600 |
| | Имеет маленькие волокна и богатый аромат говядины. Содержание жира: высокое. Подается с соусом баффало. 300 (сырой)/40г | |
| | Стейк Чак ролл | 1450 |
| | Чак ролл стейк – это альтернативный стейк. Внутренняя часть Лопатки бычка. Благодаря расположению, Чак ролл стейк не уступает по сочности и насыщенности вкуса стейку Рибай. Он находится рядом с толстым краем, из которого нарезается стейк Рибай. Подается с соусом баффало. 200(сырое)/30г | |
| | Стейк Стриплойн | 1900 |
| | Мясо категории Prime – с самой высокой степенью мраморности, которая обеспечивает стейку нежную текстуру и превосходный аромат. Содержание жира: очень высокое. Подается с соусом баффало. 230 (сырой)/40г | |
| | Стейк Томагавк | 1370 |
| | Стейк Томагавк – это Рибай на кости, с целой реберной костью. Эта длинная кость очищается от мяса и жира, из-за чего становится похожа на рукоятку, а мясо – на лезвие индейского томагавка. Томагавк обладает высокой степенью мраморности, что делает его самым ароматным отрубом. Его размер зависит от толщины кости, а вес достигает до 1,5 кг. Средний вес готового блюда 800-1300г. Подается с соусом баффало. 100/30г | |
| ☆ | Стейк Мясника | 2070 |
| | Стейк Мясника – это сочное мясо с необычной текстурой в виде крупных мясных волокон, но с ярким вкусом и умеренной мраморностью. Изготавливается из говяжьей мраморной диафрагмы. Подается с соусом баффало. 230(сырой)/30г | |
| | Клаб стейк | 1090 |
| | Клаб стейк – это сочный кусок мраморной говядины, который содержит в себе мышцы тонкого края и небольшую Т-образную кость. При жарке она насыщает мясо дополнительным ароматом. Содержание жира: среднее. Подается с соусом баффало. 100/30г | |
| | Стейк Денвер | 1970 |
| | Стейк Денвер (он же Андерблейд) – нарезается из шейной части бычка. Высокая мраморность (почти как у Топ-блейда) делает его не только красивым, но и очень сочным. Стейк цельный, ровный, без крупных жировых вкраплений. Подается с соусом баффало. 200(сырое)/30г | |
| | Ти-боун стейк | 1090 |
| | Сочетает сразу два вида мраморного мяса: стриплойн и вырезку. Они разделяются тонкой Т-образной косточкой, придающей готовому стейку легкий ореховый привкус. Рекомендуемая прожарка: Medium или Medium Rare. Содержание жира: среднее. Средний вес готового блюда 500-700г. Подается с соусом баффало. 100/30г | |

БУРГЕРЫ

| | | |
|---|---|-----|
| | Бургер классический с бифштексом из мраморной говядины | 880 |
| | 250г | |
| ☆ | Бургер с рваной говядиной в соусе BBQ и укропным майонезом | 930 |
| | 250г | |

БУРГЕРЫ

Бургер классический с бифштексом из мраморной говядины 880
250г

★ Бургер с рваной говядиной в соусе BBQ и укропным майонезом 930
250г

ШАШЛЫК

Шашлык

Подается с салатами Кол слоу и из свежих овощей, зеленью, лавашом и соусом барбекю.
180/150/20г

из свиной шеи 850

из курицы 750

Люля-кебаб из баранины 1170

Подается с салатом из свежих овощей, зеленью, лавашом и острой аджикой.
200/150/20г

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Стейк из красной форели на гриле с брокколи, кремом 1650
из красной капусты и соусом сливочный понзу 150/90/40г

Скумбрия на гриле с брокколи и цветной капустой на пару 880

Подается с соусом цитронет и лаймом. 120/120/20г

Кальмары на гриле 870

Подается с гарниром из цукини гриль, томатов черри и руколы. 150/80/40г

РЫБА

Судак с польским соусом 1190

Подается с картофельным пюре. 140/120/40г

Домашние котлетки из судака и лосося 1170

Подаются с картофельным пюре и соусом тартар. 120/150/40г

Стейк из сома с белыми грибами в сливочном соусе 1290

и сеном из картофеля 150/50/50/20г

МЯСО И ПТИЦА

Перечный стейк 2490

Подается с цукини, болгарским перцем гриль и малиново-брусничным соусом.
300(сырое)/50г

Утиная ножка в медовой глазури с картофельным муссом 180/100г 1180

Бефстроганов из говядины с белым луком в томатно-сливочном соусе 1160

Подается с картофельным пюре и хрустящими вешенками кимчи. 100/150/30г

Шницель из цыпленка с картофельным пюре и овощным салатом 850

Подается с юшкой из томатов и огурцов. 180/150/30г

Домашние котлетки

Подаются с картофельным пюре и соусом демиглас. 120/150/30г

из свинины и говядины / из курицы 790/780

Колбаски Нюрнбергские 790

Подаются с картофельным пюре, капустой, тушенной в пиве, и грибным соусом демиглас.
90/120/100/30г

| | |
|---|------|
| Коньячная говяжья грудинка с картофельным салатом и соусом демиглас 180/120г | 1450 |
| Томленные телячьи щечки в соусе демиглас с гарниром на выбор: трюфельное картофельное пюре или цельнозерновая пшеница в сливочно-грибном соусе 250г | 1370 |
| Медальоны из телятины, подкопченные на яблоневого щепе, с картофельным gratin дофинуа и грибным соусом 150(сырое)/120/30г | 1390 |

ГАРНИРЫ

| | |
|---|-----|
| Опаленный картофель конфи 150г | 390 |
| Картофельное пюре 150г | 290 |
| Картофель фри 130г | 310 |
| Картофель, жаренный с белыми грибами 200г | 390 |
| Картофельные дольки 150г | 250 |
| Гречка с белыми грибами 150г | 370 |
| Овощи гриль 200г | 360 |
| Микс зелени с пармезаном и оливковым маслом 90г | 370 |
| Трюфельное пюре 150 | 350 |

СОУСЫ

| | |
|-------------------------|-----|
| Барбекю 30г | 170 |
| Тартар 30г | 170 |
| Перечный 30г | 230 |
| Гранатовый 30г | 230 |
| Юшка 100г | 190 |
| Трюфельно-сметанный 30г | 190 |
| Сливочно-грибной 30г | 190 |
| Халапеньо 30г | 150 |
| Аджика 30г | 160 |

СУПЫ

| | |
|--|-----|
| ★ Сибирский борщ с говядиной | 590 |
| <p>Подаются с фермерской сметаной, ржаной булочкой, салом, чесноком и зеленым луком. 300/30/30/30г</p> | |
| Президентские щи с белыми грибами | 690 |
| <p>Подаются с фермерской сметаной, ржаной булочкой, салом, чесноком и зеленым луком. 300/30/30/30г</p> | |
| Солянка мясная | 780 |
| <p>Подается со сметаной и отрубной булочкой. 300/50/30г</p> | |
| Том Ям с морепродуктами | 790 |
| <p>Подается с рисом и свежей кинзой. 300/50/10г</p> | |
| Крем-суп из лесных грибов с муссом из пармезана | 630 |
| <p>Подается с пшеничным крутоном с сыром пармезан. 300г</p> | |
| Уха из судака и форели с бочковыми огурцами и сметаной 250г | 790 |

ПАСТА / ПЕЛЬМЕНИ / ВАРЕНИКИ

| | |
|---|-----|
| Карбонара | 780 |
| Спагетти в сливочном соусе с беконом, желтком и сыром пармезан. 250г | |
| Пельмени «Домашние мясные» | 590 |
| Свинина, говядина, репчатый лук. Подаются со сметаной и сливочным маслом. 200/50г | |
| Буузы с хакасской бараниной в крепком бульоне | 750 |
| Баранина, лук репчатый. Подается с бульоном на основе соуса демиглас. 200г | |
| Вареники с шкварками из говядины и картофелем | 590 |
| Подаются с соусом демиглас и сметаной. 250/30г | |

ВЫПЕЧКА

| | |
|--|-------------|
| Булочка на кефире/отрубная/ржаная 30/35/30г | 60 |
| Корзина с булочками малая/средняя/большая | 210/290/370 |
| Пирог с картофелем и шкварками из говядины | 350 |
| Подается с трюфельной сметаной. 150/30г | |
| Пирог с зеленым луком, яйцом и соленой черемшой | 290 |
| Подается с укропным айоли. 150/30г | |
| Пирог с запеченной квашеной капустой и мясом | 390 |
| Подается со сметаной. 150/30г | |

ДЕСЕРТЫ

| | |
|--|-----|
| Шоколадный фондан | 780 |
| Подается с шариком мороженого. 130/40г | |
| Карамель-вишня | 770 |
| Взбитый ганаш на карамельном шоколаде, вишневое компоте с цедрой лайма и ликером амаретто, карамельный бисквит. Десерт покрыт шоколадным велюром. 120г | |
| Черемуховый торт со сметанным кремом и вишневой начинкой с амаретто | 790 |
| Подается с кремом на основе сыра маскарпоне. 170г | |
| Медовик с брусничным вареньем и карамельным ганашом | 690 |
| Тонкие карамельные коржи с ярким ароматом меда, пропитанные нежнейшим кремом с карамелизированным белым шоколадом и йогуртом. Торт подается с восхитительным взбитым карамельным ганашом и брусничным вареньем. 170г | |
| Лаймовый чизкейк с клубникой | 760 |
| Воздушный лаймовый чизкейк, покрытый зеркальной глазурью, с центром из клубники и мяты, с хрустящим кокосовым крамблом и свежей клубникой. 115г | |
| Королевский грушевый пирог со сливочным кремом | 690 |
| Два вида бретонского сабле: ваниль и фисташка. Запечен со сливочным кремом и грушей. Подается с ванильным пломбиром. 200/20г | |
| Мороженое | 220 |
| Шоколадное / клубничное / пломбир 50г | |
| Нежные сырники | 690 |
| Подаются с кремом из сгущенного молока и вареньем из черной смородины. 150/50г | |