

ЗАКУСКИ

	гр	₽		гр	₽
Страчателла с брокколи нежный сливочный сыр родом из итальянского региона Апулия	150	370	Тар-тар из говяжьего ростбифа с чипсами из гречки	120	450
Севиче из дорадо с деликатными кабачками, сырным кремом и ароматным соусом «Песто»	150	450	Тар-тар из тунца со свежим манго, рукколой и соевым соусом	100	620
Три хумуса: классический, со шпинатом и сладкий перец, подаётся с тёплым пшеничным багетом	230	370	Севиче из тунца с перцем чили и кинзой	90	510
Греческие оливки и маслины с вялеными томатами и оливковым маслом	150	280	Сыр моцарелла с помидорами черри с соусом «Песто» и базиликом	220	470
Нежный паштет из куриной печени с маринованным луком шалот и домашним абрикосовым вареньем	120	420	Нежная буратта с розовыми томатами, запеченным сладким перцем и рукколой	230	690
Ассорти сморребродов тар-тар из балтийской сельди; балтийская сельдь, перепелиное яйцо, маринованная свекла; мусс из сельди с грушей; мусс из сельди с яблочным кремом и маринованным луком	280	410	Европейские сыры камамбер, пармезан, сыр с голубой плесенью	210	760
Карпаччо из говядины с пармезаном и рукколой	140	390	Мясная тарелка к пиву бастурма, суджук, курица копченая, балык вяленый, микс салатов, соус чили сладкий	250	670
Тар-тар из говяжьего ростбифа с копченым майонезом и рисовыми чипсами	140	420	Мясные деликатесы коппа, салями «Милано», пармская ветчина	150	810
			Домашние соленья капуста, яблоки, огурцы, чеснок, помидоры, болгарский перец с ароматным маслом	450	480

УСТРИЦЫ ХАСАНСКИЕ

рекомендуем устричный соус и бородинские гренки со сливочным маслом

1 шт

150 ₽

САЛАТЫ


	гр	₽		гр	₽
Киноа с авокадо, огурцом, томатами, красным луком и перцем чили	210	370	Тунец со стручковой фасолью, перепелиными яйцами, рукколой и миксом салатов	180	690
Нежный сыр страчателла с грушей, свежим шпинатом, фундуком и томатами черри	170	490	Креветки с авокадо, томатами черри, рукколой, кедровыми орешками	130	690
Куриная печень с томатами черри, пармезаном, рукколой и шпинатом, и салатом айсберг	180	420	Осьминог с мини-картофелем, стеблем сельдерея, томатами черри и рукколой	260	680
Ростбиф с томатами черри, шпинатом и красным луком	220	560	Морепродукты с томатами черри, запеченным сладким перцем	240	720

СУПЫ







	гр	₽
Крем-суп из тыквы с сырным кремом, тыквенными семечками и проростками гороха	350	310
Крем-суп из белых грибов с шампиньонами и вешенками	350	380
Луковый суп на курином бульоне с сыром Рокфорти, брокколи и пшеничным багетом	350	340

	гр	₽
Традиционный борщ с говяжьей грудкой, сметаной и зеленью	350	350
Неаполитанский томатный суп с креветками, голубыми мидиями и кальмаром	350	570



МЯСО И ПТИЦА

	гр	₽
Телячьи щечки с картофельным и яблочным кремом	310	450
Котлеты из индейки с грибным соусом и зеленым горошком	280	420
Язычки ягненка с соусом «Демиглас» и картофельным пюре	300	490
 Paгу с почками кролика, картофелем, тыквой, зеленым горошком и соусом «Демиглас»	350	430

 Котлетки из кролика с тыквенным кремом	200	480
 Ножка кролика с брюссельской капустой, белыми грибами, томатами черри и сливочным соусом	400	590
 Мраморный Бефстроганов с белыми грибами, пюре из корня сельдерея и трюфельным маслом	250	750

РЫБА И МОРСКИЕ ГАДЫ


	гр	₽
Дорадо с трюфельным пюре из корня сельдерея	180	650
Судак с пюре из брокколи и соусом из икры	210	750
Дальневосточный кальмар с пастой из кабачка	210	520
Кальмар с морковным кремом, домашним йогуртом и конкассе из винограда	300	440

	гр	₽
Осьминог с таджарскими маслинами, томатами черри и киноа	200	1060
Треска с ризотто «Неро Венере»и маслом петрушки	300	720
 Щука со стеблями шпината и сливочным соусом «Беарнез»	250	450
 Котлетки из щуки с картофельным кремом, зеленым горошком и чесночным соусом	250	510

РИЗОТТО И ПАСТА

	гр	₽
Равиоли с карпом и карамелизированным луком	300	450
Спагетти со средиземноморскими креветками, томатами черри и чесночным маслом	250	690

	гр	₽
Ризотто с белыми грибами, вешенками, шампиньонами и пармезаном	220	380
Ризотто из черного риса с голубыми мидиями, средиземноморскими креветками и кальмаром	270	670



ДЕСЕРТЫ

Шоколадная конфета
с сыром горгонзола

гр ₽
30 60

Медовик
со сметанным муссом и карамельным
кремю

115 320

Чизкейк «Матадор»
с тонким слоем белого хрустящего
шоколада и соусом «Малина-маракуйя»

100 380

Шоколадный какао-боб
с экзотическим парфе

гр ₽
85 380

Десерт «Анна Павлова»
с баварским ванильным кремом и ягодным
соусом

110 320

Кокосовая панна-котта
с малиновым соусом и домашним
малиновым зефиром

165 350



Утверждено приказом директора от _____ г.
Цены указаны в рублях.

GRILL BEER WINE

MATADOR

ГРИЛЬ

СТЕЙКИ

	гр	₽
Рибай Прайм (Мираторг)	350	3 300
Рибай (Развилкино)	350	2 050
Рибай (Ставрополь)	350	1 950
Стриплойн Прайм (Мираторг)	300	1 850
Стриплойн (Ставрополь)	300	1 520
Стриплойн (Развилкино)	300	1 550
Филе миньон (Развилкино)	200	1 950
Томагавк (Развилкино)	1000	4 450
Т-бон (Развилкино)	1000	4 200
Рибай сухая выдержка (Мираторг)	350	3 600

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

Пиканья (Мираторг)	300	850
Блейд (Мираторг)	300	850
Тонкая диафрагма (Развилкино)	300	850
Рибай из коровы (Мираторг)	350	1 900
Томагавк из фермерской говядины	1000	970


Б Л Ю Д А Н А Г Р И Л Е

	гр	₽
Оссобуко гриль	550	750
Цыпленок гриль	250	610
Стейк из свинины	350	550
Бургер с куриным бедром, шпинатом, сыром чеддер и томатами	270	450
Бургер «Матадор» с беконом, сыром чеддер, салатом коул слоу и перцем халапеньо	350	580
Говяжьи ребрышки	500	690
Свиные ребра с соусом «Барбекю»	350	610
Язычки ягненка	250	750
Крылья «Барбекю»	350	460
 Дорадо с томатами черри и лимоном	350	750
 Кальмар с соусом «Тартар»	100	350
 Туец с лимоном	200	950
 Осьминог с томатами черри и лимоном	100	950

Г А Р Н И Р Ы

Тыква гриль	150	250
Жареный картофель с вешенками, шампиньонами и чесночным маслом	300	180
Шпинат со сливками, белым вином и чесночным маслом	150	340
Запеченный картофель	150	150
Картофельное пюре	150	150
Овощи гриль	150	250
Спаржа	150	540

С О У С Ы

Барбекю	50	90
Сырный	50	90
Азиатский	50	80
Коул слоу	50	80
Чесночный крем	50	80
Копченый майонез	50	80
Чили сладкий	50	80
 Сливочно-перечный	50	90

