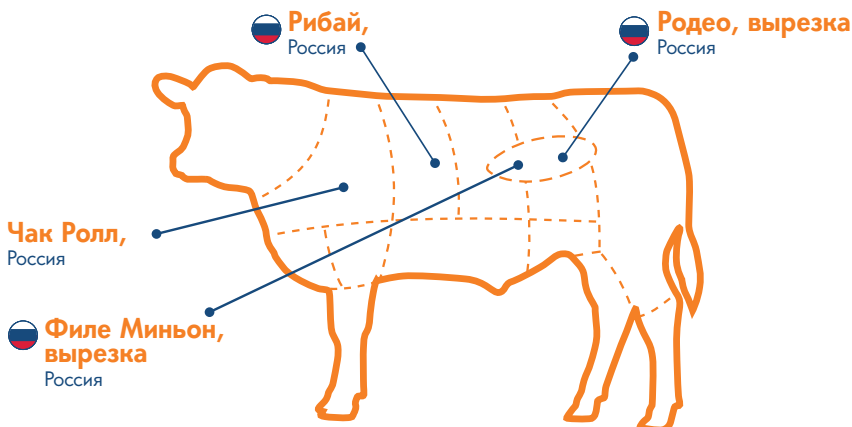





ПЕЧЬ-ГРИЛЬ JOSPER

Кухня Полли: favourites¹




СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

+207 кгЛ	 Филе Миньон Стейк из самой ценной части говядины – вырезки. Нежное и полезное мясо.	590 р 5 918 кгЛ
+236 кгЛ	Стейк Рибай Самый мясистый стейк, толстый край. Содержит больше всего жировых прослоек, благодаря чему получается очень сочным в приготовлении.	660 р 6 735 кгЛ
+243 кгЛ	 Стейк Чак ролл	680 р 6 939 кгЛ
+221 кгЛ	 Стейк Родео Сочный и нежный стейк из хвостовой части вырезки.	620 р 6 327 кгЛ

ВЫБЕРИТЕ СОУС НА ВАШ ВКУС

- Томатный
- Брусничный
- Горчичный
- Блю чиз
- Грибной
- Фирменный
- Перечный
- Тартар
- Французский с пряными травами

+150 кгЛ	Бифштекс Кухня Полли из премиальной говядины. Подается с яйцом пашот, томатным соусом и маринованными огурчиками.	490 р 5 000 кгЛ
+99 кгЛ	 Бефстроганов из вырезки в сковородочке с картофельным пюре	390 р 3 980 кгЛ

ОВОЩИ НА УГЛЯХ. ГАРНИРЫ

+29 кгЛ	Овощи гриль JOSPER	190 р 1 939 кгЛ
+35 кгЛ	Кукуруза гриль JOSPER	230 р 2 347 кгЛ
+17 кгЛ	Молодой картофель с пряными травами, запеченный на углях	120 р 1 224 кгЛ
+12 кгЛ	Картофель фри	80 р 816 кгЛ
+15 кгЛ	Картофельное пюре	95 р 969 кгЛ

 Хлеб подается к каждому блюду на станции

Wine of the day²

 Доверьтесь выбору нашего сомелье и закажите к стейку бокал вина

С полной картой вин вы можете ознакомиться в СОМЕЛЬЕ баре

Значком  отмечены блюда, приготовленные с использованием продуктов  МясновЪ 


1 Кухня Полли: favourites (от англ. favourite – любимый) – мясо и овощи на углях по рецепту бренд шефа «Кухни Полли».
2 Вино дня.

ПЕЧЬ-ГРИЛЬ JOSPER

Кухня Полли: favourites¹

+99 кгЛ	Говяжьи щёчки с овощами Говяжьи щёчки, запечённые с болгарским перцем, сельдереем, кенийской фасолью и вялеными томатами, с добавлением кумина и кардамона. Подаются в чугунной сковородочке в остро-сладком соусе.	390 р 3 980 кгЛ
+211 кгЛ	Стейк из ягненка с булгуром и овощами Стейк из филе корейки ягненка, приготовленный на углях, гармонично дополнен гарниром из булгура с болгарским перцем, баклажанами и цукини. Подается с брусничным соусом.	590 р 6 020 кгЛ
+211 кгЛ	Стейк из лосося	590 р 6 020 кгЛ
+99 кгЛ	 Стейк из свиной вырезки в фирменном соусе с виноградом и беконом	390 р 3 980 кгЛ
+89 кгЛ	 Стейк из свиной корейки	350 р 3 571 кгЛ
+99 кгЛ	 Стейк из филе индейки с пряными травами в кунжутно-горчичном маринаде	390 р 3 980 кгЛ
+153 кгЛ	 Свинные ребра, запеченные в остро-сладком соусе Подаются с салатом коулслоу с каперсами и яблоком.	500 р 5 102 кгЛ

ШПАЖКИ

+59 кгЛ	 Свинина на шпалке в йогуртовом соусе	290 р 2 959 кгЛ
+150 кгЛ	Креветки на шпалке	490 р 5 000 кгЛ

ВЫБЕРИТЕ СОУС НА ВАШ ВКУС

- Томатный
- Брусничный
- Блю чиз
- Грибной
- Фирменный
- Тартар
- Французский с пряными травами
- Чесночный

 Хлеб подается к каждому блюду на станции

Wine of the day²

 Доверьтесь выбору нашего сомелье и закажите к стейку бокал вина

С полной картой вин вы можете ознакомиться в СОМЕЛЬЕ баре

Значком  отмечены блюда, приготовленные с использованием продуктов **МясновЪ** 

1 Кухня Полли: favourites (от англ. favourite – любимый) – мясо и овощи на углях по рецепту бренд шефа «Кухни Полли».
2 Вино дня.