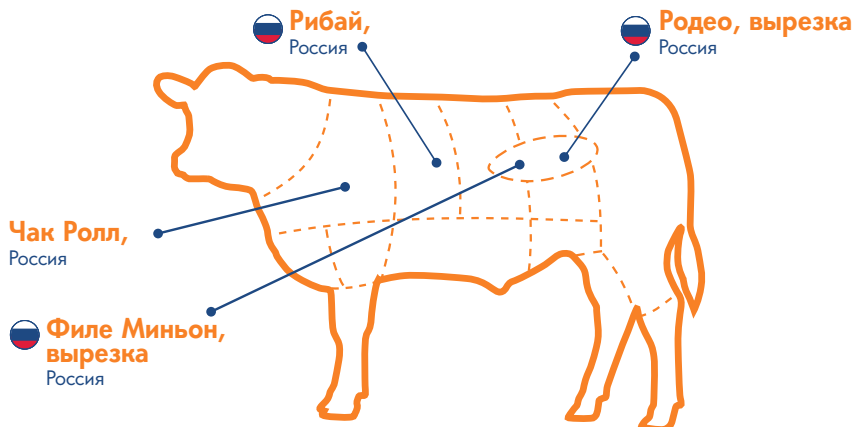




ПЕЧЬ-ГРИЛЬ JOSPER

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
+243 КГЛ	Стейк Рибай Самый мясистый стейк, толстый край. Содержит больше всего жировых прослоек, благодаря чему получается очень сочным в приготовлении.	680 р 6 939 КГЛ
+236 КГЛ	Стейк Чак ролл из шейного отруба мраморного бычка. Нежный и ароматный стейк	660 р 6 735 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 мраморной 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 и грибами.	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

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».



С любовью готовим вкусную еду из натуральных продуктов



www.kitchenpolly.ru

[f kitchenpolly.openfood](https://www.facebook.com/kitchenpolly.openfood)

[B vk.com/kitchenpolly](https://vk.com/kitchenpolly)

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
+117 кгЛ	Флан из говяжьей печени с карамелизированными яблоками и жареными грибами портобелло. Подается с яйцом пашот.	460 р 4 694 кгЛ
+117 кгЛ	Цыпленок, запеченный с кориандром.	460 р 4 694 кгЛ
+211 кгЛ	Корейка барашка 4 ребрышка	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
- Горчичный
- Блю чиз
- Грибной
- Фирменный
- Перечный
- Тартар
- Чесночный
- Французский с пряными травами

Хлеб подается к каждому блюду на станции

С полной картой вин вы можете ознакомиться в СОМЕЛЬЕ баре

Значком **Хлеб** отмечены блюда, приготовленные с использованием продуктов **Мясное**

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