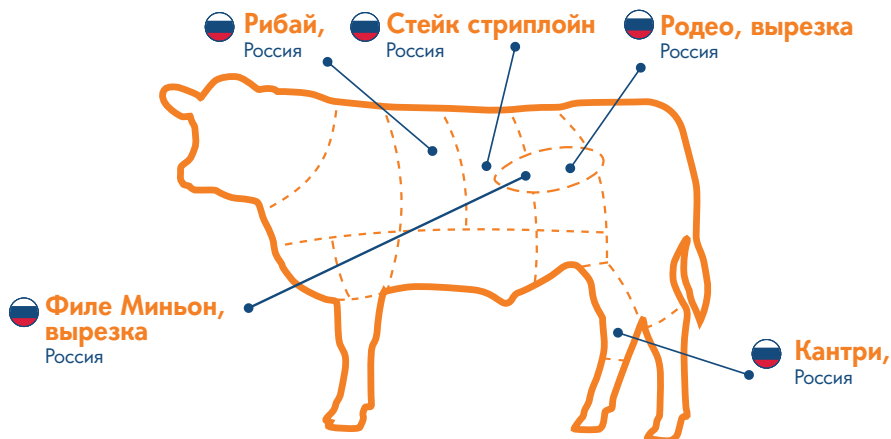


## ПЕЧЬ-ГРИЛЬ JOSPER

Кухня Полли: favourites<sup>1</sup>



### СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

+229 кгЛ	 <b>Филе Миньон</b> Стейк из самой ценной части говядины – вырезки. Нежное и полезное мясо.	590 р 6 556 кгЛ
+280 кгЛ	<b>Стейк Рибай</b> Самый мясистый стейк, толстый край. Содержит больше всего жировых прослоек, благодаря чему получается очень сочным в приготовлении.	720 р 8 000 кгЛ
+268 кгЛ	<b>Стейк стриплоин</b> Из поясничной части мраморного бычка. Тонкая полоска жира по краю стейка придает ему сочность.	690 р 7 667 кгЛ
+229 кгЛ	<b>Кантри стейк</b> Из мраморной говядины Black Angus с соусом на бурбоне. Подается с шариком ароматного сливочного масла с травами.	590 р 6 556 кгЛ
+241 кгЛ	 <b>Стейк Родео</b> Сочный и нежный стейк из хвостовой части вырезки.	620 р 6 889 кгЛ

### ВЫБЕРИТЕ СОУС НА ВАШ ВКУС

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

### ОВОЩИ НА УГЛЯХ. ГАРНИРЫ

+32 кгЛ	<b>Овощи гриль JOSPER</b>	190 р 2 111 кгЛ
+38 кгЛ	<b>Кукуруза гриль JOSPER</b>	230 р 2 556 кгЛ
+20 кгЛ	<b>Молодой картофель с пряными травами, запеченный на углях</b>	120 р 1 333 кгЛ
+13 кгЛ	<b>Картофель фри</b>	80 р 889 кгЛ
+16 кгЛ	<b>Картофельное пюре</b>	95 р 1 056 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** 

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



С любовью готовим вкусную еду из натуральных продуктов



[www.kitchenpolly.ru](http://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: favourites<sup>1</sup>

+147 кгЛ	<b>Ножка индейки,</b> томленая в соусе из печеных овощей с булгуром с шампиньонами, изюмом и запеченным в меду яблоком.	480 р 4 898 кгЛ
+207 кгЛ	 <b>Рагу из кролика</b> с овощами и картофельным пюре.	580 р 5 918 кгЛ
+115 кгЛ	 <b>Рулет из утки,</b> запеченный с эстрагоном и базиликом. Подается с муссом из тыквы и яблока и грушевым мармеладом.	450 р 4 918 кгЛ
+108 кгЛ	<b>Бифштекс Кухня Полли</b> из мраморной говядины. Подается с яйцом пашот, томатным соусом и маринованными огурчиками.	390 р 4 333 кгЛ
+108 кгЛ	 <b>Бефстроганов из вырезки</b> в сковородочке с картофельным пюре и грибами.	390 р 4 333 кгЛ
+108 кгЛ	 <b>Стейк из филе индейки</b> с пряными травами в кунжутно-горчичном маринаде	390 р 4 333 кгЛ
+264 кгЛ	<b>Филе молодого барашка</b> на гриле с картофелем и соусом из печеных овощей.	680 р 7 556 кгЛ
+241 кгЛ	<b>Стейк из лосося</b>	620 р 6 889 кгЛ
+229 кгЛ	<b>Стейк из трески</b> в сливочно-лимонном соусе с кенийской фасолью.	590 р 6 556 кгЛ
+108 кгЛ	 <b>Стейк из свиной вырезки</b> в фирменном соусе с виноградом и беконом	390 р 4 333 кгЛ
+100 кгЛ	 <b>Стейк из свиной корейки</b>	360 р 4 000 кгЛ
+183 кгЛ	<b>Свиные ребра, запеченные в остро-сладком соусе</b> Подаются с салатом коулслоу с каперсами и яблоком.	550 р 6 111 кгЛ
+163 кгЛ	<b>Креветки на шпажке</b>	490 р 5 444 кгЛ

### ВЫБЕРИТЕ СОУС НА ВАШ ВКУС

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

 Хлеб подается к каждому блюду на станции

С полной картой вин вы можете ознакомиться в СОМЕЛЬЕ баре

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

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