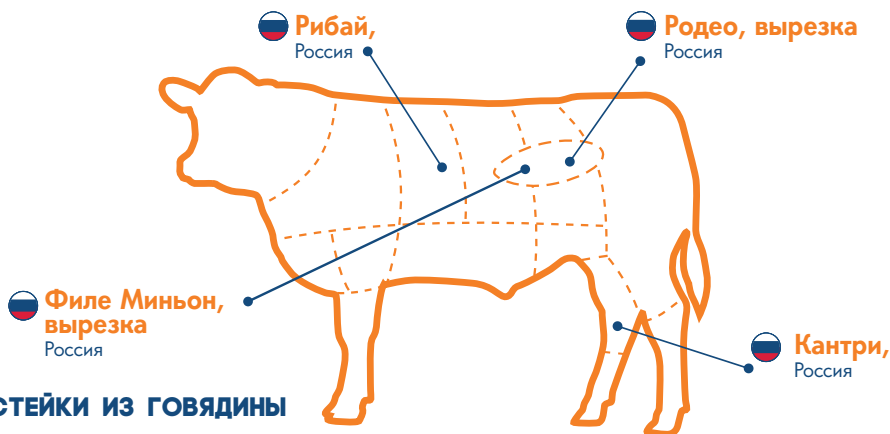


ПЕЧЬ-ГРИЛЬ JOSPER

Кухня Полли: favourites¹




СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

+229 кгЛ	 Филе Миньон Стейк из самой ценной части говядины – вырезки. Нежное и полезное мясо.	590 р 6 556 кгЛ
+264 кгЛ	Стейк Рибай Самый мясистый стейк, толстый край. Содержит больше всего жировых прослоек, благодаря чему получается очень сочным в приготовлении.	680 р 7 556 кгЛ
+249 кгЛ	Кантри стейк из мраморной говядины Black Angus с соусом на бурбоне. Подаётся с шариком ароматного сливочного масла с травами.	640 р 7 111 кгЛ
+241 кгЛ	 Стейк Родео Сочный и нежный стейк из хвостовой части вырезки.	620 р 6 889 кгЛ

ВЫБЕРИТЕ СОУС НА ВАШ ВКУС

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

+163 кгЛ	Бифштекс Кухня Полли из мраморной говядины. Подается с яйцом пашот, томатным соусом и маринованными огурчиками.	490 р 5 444 кгЛ
+108 кгЛ	 Бефстроганов из вырезки в сковородочке с картофельным пюре и грибами.	390 р 4 333 кгЛ

ОВОЩИ НА УГЛЯХ. ГАРНИРЫ

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


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

ПЕЧЬ-ГРИЛЬ JOSPER

Кухня Полли: favourites¹

+128 КГЛ	 Флан из говяжьей печени с карамелизированными яблоками и жареными грибами портобелло. Подается с яйцом пашот.	460 р 5 111 КГЛ
+229 КГЛ	Корейка барашка 4 ребрышка	590 р 6 556 КГЛ
+229 КГЛ	Стейк из лосося	590 р 6 556 КГЛ
+108 КГЛ	 Стейк из свиной вырезки в фирменном соусе с виноградом и беконом	390 р 4 333 КГЛ
+97 КГЛ	 Стейк из свиной корейки	350 р 3 889 КГЛ
+108 КГЛ	 Стейк из филе индейки с пряными травами в кунжутно-горчичном маринаде	390 р 4 333 КГЛ
+167 КГЛ	Свинные ребра, запеченные в остро-сладком соусе Подаются с салатом коулслоу с каперсами и яблоком.	500 р 5 556 КГЛ

ШПАЖКИ



+64 КГЛ	 Свинина на шпайке в йогуртовом соусе	290 р 3 222 КГЛ
+163 КГЛ	Креветки на шпайке	490 р 5 444 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  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».