

# МЯСОРУБКА

тел. 217 - 71 - 71







ул. Коминтерна, 166, 2 этаж

vk inst myasorubka\_nn  
myasorubka.bar

Мясо, рыбу и овощи мы готовим на хоспере.  
**\*JOSPER®** — это закрытая печь на древесном топливе.  
Финальный вкус не сравнится со стейком, приготовленным на обычном гриле. Блюда сохраняют сочность, приобретают аромат дыма и румяную корочку.




## ХОСПЕР МРАМОРНОЕ МЯСО

Вы можете выбрать любую степень прожарки, но шеф-повар рекомендует Medium и Medium well



 Филе миньон из телятины, с соусом демиглас, (medium, medium well)	250*/10	590₽
 Оссобуко в мясном соусе. Блюдо томится в печи 10 часов	320/100	550₽
  Денвер (medium)	1/250*	550₽
 Чак Ролл (medium, medium rare)	1/300*	550₽
 Шорт Рибс мраморные говяжьи рёбра, томленные в печи 10 часов	1/200	490₽

\*Указан вес сырого мяса. Вес готового стейка меняется в зависимости от выбранной прожарки.

## ХОСПЕР БУРГЕРЫ

 Бургер с двумя котлетами из мраморной говядины, острым клубничным соусом и сливочным сыром	1/410	490₽
  Бургер с двумя котлетами из мраморной говядины, арахисовым соусом и солёным беконом	1/400	490₽





## ХОСПЕР ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ОТ ШЕФА

 Запечённый сибас с пастой птитим	150/150	490₽
 Половина цыплёнка в кленовом сиропе	350/20/15/5	450₽
 Паста конкильони с томлёной бараниной, мясным соусом и пармезаном	370/1	450₽
  Стейк из свиной шеи	240/10	370₽
 Рваная баранина с жемчужной кашей на мясном бульоне	100/50/150/5	350₽
 Щеки говяжьи «конфи»	150/50	350₽

## ЗАКУСКИ

 Карпаччо из мраморной говядины с хлебным соусом и капучино из белых грибов	1/180	350₽
 Тартар из мраморной говядины с эмульсией из желтка	120/5/1	350₽
  Баклажаны с томатами, чесноком и жареной зеленью	230/5	250₽
Оливки	1/100	250₽
 Паштет из куриной печени в панировке из гречневых хрустов	100/50/10/2	180₽
Форшмак из сельди с бородинским хлебом	100/5/2	180₽






## САЛАТЫ

 С жареной дорадо, руколой и томатами черри	1/270	490₽
 С ростбифом прожарки медиум и салатным миксом под медово-бальзамической заправкой	1/155	390₽
 С куриной печенью, белыми грибами «фламбе» и миксом салатов под ягодной заправкой	1/200	350₽
  С рикоттой, печёной свеклой и пряной айвой	245/1	250₽
 С томатами, луком и ароматной зеленью	270/3	180₽



Условные обозначения:

-  — приготовлено в хоспере
-  — шеф рекомендует
-  — есть сочетание с вином
-  — вегетарианское блюдо
-  — ограниченное количество

## СУПЫ

 Гуляш с куриными сердечками, томатами и сладким перцем	1/300	250₽
Мусс из молодого картофеля, корня сельдерея и землёй из жареного бекона	1/300	250₽
  Наваристый суп из бычьих хвостов и томлёных овощей	1/350	250₽
  Щи суточные, томленные в печи на углях	300/20/1	250₽

## ГАРНИРЫ

Белая фасоль в томатном соусе с перцем чили	1/150	150₽
 Картофель в коже со сливочным маслом	1/150	120₽
 Овощи «конфи»	1/150	120₽
Цветная капуста в панировке	1/150	120₽
 Паста птитим	150/10	120₽
Битые огурцы	1/150	120₽

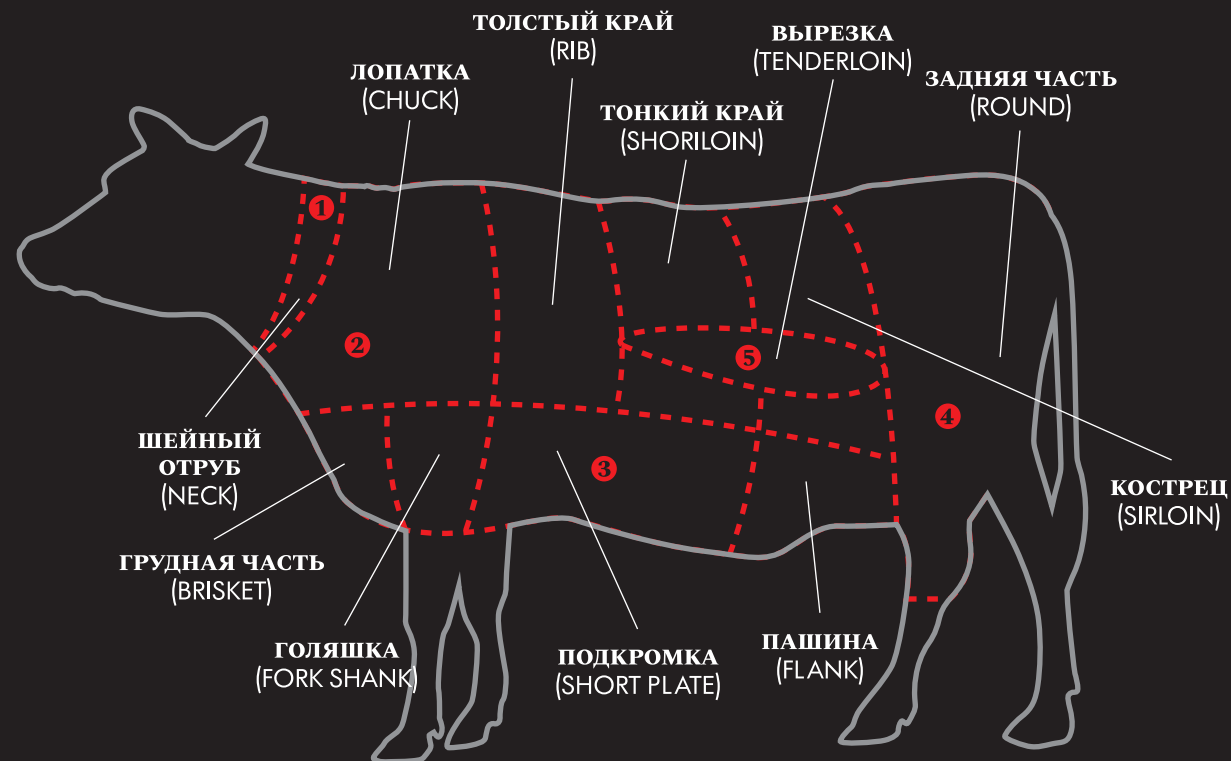
## ДЕСЕРТЫ

  Кротовая панакота	1/220	180₽
Тирамису Мясорубка	150/2/1	180₽

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с полным составом предоставляется гостям по первому требованию. Оплата в рублях или банковскими картами Visa, Mastercard, Мир.

Просьба предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на определённые продукты питания

- 1 Стейк Денвер  
Плотное и сочное мясо шейной мышцы
- 2 Стейк Чак Ролл  
Младший брат ребя, стейк с насыщенным мясным вкусом
- 3 Шорт Рибс  
Стейк на рёберной кости.  
Яркий, мощный вкус для настоящих ценителей мяса
- 4 Особуко  
Плотное мясо с мозговой костью, которая даёт пикантный и яркий вкус
- 5 Стейк Филе миньон  
Нежирная центральная часть вырезки с лёгким мясным вкусом



## СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ



RAW  
сырое мясо  
30°



RARE  
слабая прожарка с кровью  
40°



MEDIUM RARE  
средняя прожарка с кровью  
45°



MEDIUM  
средняя прожарка без крови  
50°



MEDIUM WELL  
почти полная прожарка  
55°