

## #зимнее меню

### Брискет

Мы запекаем мраморную грудинку со специями около 12 часов в дровяной печи, чтобы получить сочное нежное мясо – классику Техасского BBQ-Брискет.

### Брискет салат

С томатами, маринованными перцами, нежной грудкой brisket, заправлен кунжутным соусом.  
230 гр. / 380 руб.

### Техасская похлебка

С копченостями, грудинкой brisket, фасолью, томатами и овощами  
250 гр. / 420 руб.

### Брискет BBQ

Мраморная говяжья грудинка brisket с соусом BBQ и гарниром из маринованных испанских перцев с томатами  
380 гр. / 740 руб.

### Брискет Бургер

С соусом BBQ, маринованным огурцом, сыром Чедар и горчичной заправкой  
360 гр. / 390 руб.

### Домашний сметанник с вишней

(авторская подача)

Шоколадный бисквит с вишней и фирменным сметанным кремом от Шефа  
160 гр. / 220 руб.

#тотсамыйпармезан

#зимнееменю

BRISKET BBQ