



СТЕЙК МЕНЮ

#тотсамыйпармезан

МИРАТОРГ

КЛАССИКА МЯСНОЙ КУХНИ

Карпаччо из мраморной говядины 80 гр | 390 ₽
Beef Carpaccio

Подается с оливковым маслом, кремом «Бальзамино», сыром «Пармеджано» и каперсами.

«Тартар» с перепелиным яйцом 110 гр | 390 ₽

Beef Tartar

Подается с хрустящей фокаччей.

Стейк Рибай 100 гр** | 800 ₽
Ribeye

Срез трёх мышц, каждая из которых имеет разную текстуру и наполнение жиром. Стейк обладает исключительным вкусом и мягкостью. Готовится из рёберной части быка, а именно с 5 по 12 ребро.

Рекомендуемые прожарки: medium, medium-well.

Стейк Шатобриан (Филе миньон) 100 гр** | 700 ₽

Chateaubriand

Самая высокая степень мраморности, мягкая структура, сочность и аромат.

АЛЬТЕРНАТИВА ПРИВЫЧНОЙ КЛАССИКИ

Это стейки из альтернативных отрубов мраморной говядины, каждый из которых обладает особой структурой и уникальным вкусом и ароматом.

Стейк Ньюпорт 300 гр* | 690 ₽
Newport steak

Вдоль всего стейка идет жировая прослойка, что придает ему насыщенный мраморный вкус и аромат. Приготовлен из тазобедренной части.

Скерт Стейк Мачете 300 гр* | 690 ₽

Outside Skirt

Стейк с минимальным количеством жировой прослойки, с ярко выраженным мясным вкусом. Приготовлен из толстой диафрагмы.

Стейк Фланк 300 гр* | 690 ₽

Flank Steak

Не жирный, сочный и плотный стейк с насыщенным ярким вкусом, из покромочной части. Считается «брутальным» мужским стейком.

Котлета из мраморной говядины с яйцом пашот 280 гр | 490 ₽

Beef Rissole with Poached Egg

Кебаб из говядины 280 гр* | 490 ₽

Grilled Beef Kebab

*Вес стейка указан в сыром виде. Вес блюда на вашей тарелке зависит от степени прожарки.

** Цена указана за 100 гр.

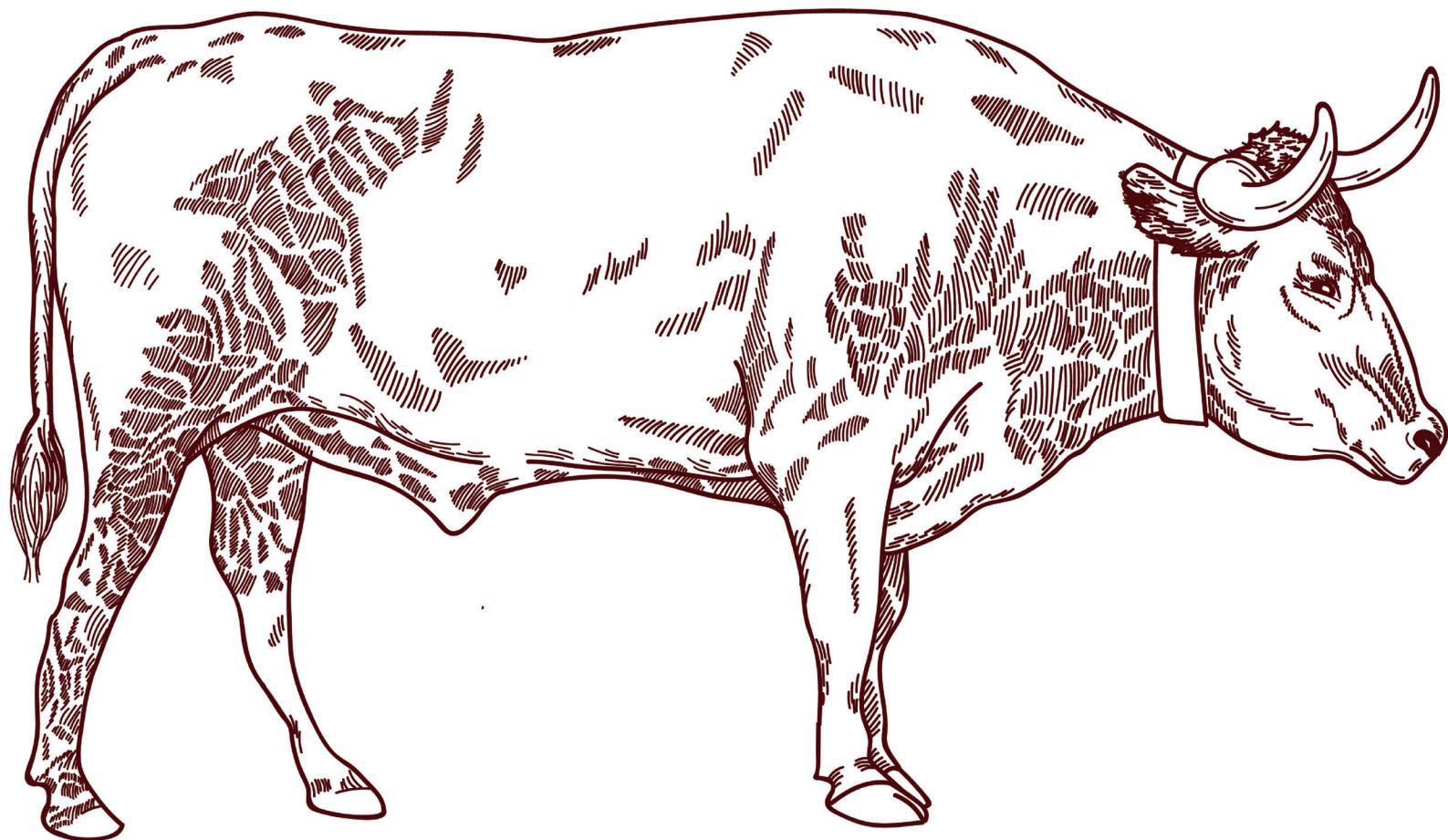




#тотсамыйпармезан

СТЕЙК МЕНЮ

МИРАТОРГ



СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ

Rare ($t 39^{\circ}-43^{\circ}$) – обжаренный снаружи, сырой с кровью внутри.

Medium rare ($t 43^{\circ}-47^{\circ}$) – стейк с кровью, красно-розовый внутри.

Medium ($t 47^{\circ}-50^{\circ}$) – стейк средней прожарки,

розовый внутри – наиболее популярная степень прожарки.

Medium well ($t 55^{\circ}-57^{\circ}$) – почти прожаренный стейк, светло-розовый внутри.

Well done ($t>60^{\circ}$) – полная прожарка.

ВНИМАНИЕ!

Прожарка – дело личное, но ресторан «Тот самый Пармезан»: не рекомендует жарить стейки Well done!