

СЫРЫЕ

Агуачиле с тунцом 15,9
Физалис / кукуруза / редис / лук красный маринованный / кусочки чабатты на гриле

ХОЛОДНЫЕ

Холодный томатный суп 8
Сорбет из желтых помидоров / гречневая гранола с хрустящим беконом / перепелиные яйца

Рванные баклажаны на гриле 11,9
Йогурт с маком / пита

Тыква с бурратой 12,9
Хурма / маракуйя / кедровые орехи / трюфели / кусочки чабатты на гриле

ТЕПЛЫЕ

Тако с рваной говядиной (2 шт.) 12
Йогурт / пико де-галло

Тако с динамитными креветками (2 шт.) 12
Ананасовый салат

Хумус с кусочками жареной цветной капусты 12,5
Физалис / базиликовое масло / кунжут / пита

Чизбургер с говядиной вагю 18,9
Кетчуп чипотле / маринованные огурцы с чили

СЛАДКИЕ

Карамельно-шоколадная панна котта 8
Компот из манго / ореховый крамбл

Шоколадный крем 8
Брауни / джем из маракуйи / карамелизированные орехи пекан

M • EAT

SteakHouse

ЗАКУСКИ

- 8€ • Сырные пончики с томатным джемом
 - 10.5€ • Ломтики выдержанного говяжьего языка на хлебе бриошь с карамелизированным луком и мороженым васаби
 - 10.9€ • Домашний фуа-гра. Подается с желе из чёрной смородины, с маринованной горчичный и поджаренным куском хлеба бриошь
 - 9€ • Салат из свежих овощей с заправкой из белого бальзамического уксуса
- Добавки:
- + 4/8€ • Креветки 3 ед. / 6 ед.
 - + 15€ • Филе выдержанной говядины



ТАРТАРЫ

- 12.9€ • Мексиканский тартар из выдержанной говядины с пико де-галло, перцем чипотле и кукурузными чипсами
- 13.9€ • Тартар из выдержанной говядины с эмульсией из боровиков и картофельными чипсами с трюфельным маслом
- 14.9€ • Карпачо из выдержанной говядины с нашево производство тонким картофелем фри, жаренным на утином жире и с соусом из тунца

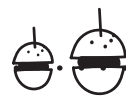


. . . Об аллергенах в блюдах спросите официантов . . .
Для групп из семи и более человек взимается 10% плата за обслуживание

M•EAT

— SteakHouse —

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



- 8.5€ • Цветок лука, обжаренный в темпуре
- 15.5€ • Креветки, тушеные в печи с маслом. Подаются с салатными листьями и тостом

СУПЫ

- 9€ • Запеченный в печи французский луковый суп

БУРГЕРЫ

- 15.9€ • Классический бургер с выдержанной говядиной, со зрелым сыром чеддер, помидором и карамелизированным луком
 - 18.9€ • Wagyu особый бургер «MEAT» с джемом из бекона, зрелым сыром чеддер и рукколой
- Рекомендуем попробовать бургеры с картофель фри, жаренным на утином жире и домашним томатным соусом.*

КЛАССИКА ВИЛЬНЮСА - ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

- 19.5€ • MEAT куриная грудка начиненная с маслом. Подается с морковью, тушеным в масле, картофельным паве и огурцами
- 22.5€ • MEAT куриная грудка начиненная с маслом с трюфелями. Подается с морковью, тушеным в масле, картофельным паве и огурцами
- 22€ • Бефстроганов из филе выдержанной говядины с картофельным пюре с трюфельным маслом и с домашними солеными огурцами

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА



- 21€ • Утиная грудка, запеченная на доске из красного кедра. Подается с соусом
- 21€ • Барбекю цыпленок табака кукурузовы. Подается со свежим салатом
- 18€ • Свободно выращенные свиные ребра с огурцами и соусом лайма

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- 25€ • Лосось, запеченный на доске из красного кедра. Подается с свеклой киоджа глазированной в меде с добавлением семян фенхеля
- 24€ • Морской окунь на гриле. Подается с овощами гриль
- 29€ • Осьминог, запеченный в печи. Подается с маленьким давленым картофелем и печеными маленькими помидорами

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

- 16.5€ • Овощной набор запеченный в печи. Цуккини, гриб портобелло, маленький картофель, маленькие помидоры, цветная морковь и свекла киоджа, глазированная в меде с добавлением семян фенхеля
- 13€ • Жареный авокадо на гриле с овощным рататуем и твердым сыром

ДЕСЕРТЫ

- 7€ • Ванильный крем-брюле с карамелизированными яблоками и бисквитным мороженым с корицей
- 7€ • Японский чизкейк с пюре маракуйей, манго и с кокосовым кремом ганашем
- 10€ • Домашнее мороженое из лесных орехов с карамелизированными орехами, кремом маскарпоне, ликером Бейлис и миндальными бискотто



... Об аллергенах в блюдах спросите официантов ...

Для групп из семи и более человек взимается 10% плата за обслуживание

M•EAT

SteakHouse

ВАГЮ ГОВЯДИНА

(подаётся с соусом):

Пожалуйста спросите у официантов, какого веса стейки сегодня у нас есть.

65€ • 100 g • Японская Кагошима вагю New York strip A5

ВЫДЕРЖАННАЯ ГОВЯДИНА

(подаётся с соусом):

32€ • 300 g • The Black. Уругвай. Черный Ангус, откормленный травой. Антрекот Rib-eye

32€ • 300 g • The Black. Уругвай. Черный Ангус, откормленный травой. New York strip

39€ • 300 g • Taurus Gold. Уругвай. Черный Ангус, откормленный зерном в течение +200 дней. New York strip

45€ • 300 g • Taurus Gold. Уругвай. Черный Ангус, откормленный зерном в течение +200 дней. Антрекот

Rib-eye

28€ / 39€ • 180 g / 260 g •

Филе Миньон

29€ / 40€ • 180 g / 260 g •

Филе Миньон с перцем

47€ • 300 g • Sprink Creek. Канада. Премиальная говядина. Откормленный зерном.

Золотой призёр "World Steak Challenge" 2018. New York strip

52€ • 300 g • Jack's Creek. Австралия. Черный Ангус. Откормленный зерном. Золотой призёр

конкурса "World's Best Steak" 2021. Антрекот Rib-eye "Australian Cube Roll"

54€ • 300 g • John Stone. Ирландия. Откормленный зерном. Сухого вызревания 30 дней.

New York strip

Рекомендуем попробовать стейки с овощными гарнирами и с картофелем фри, жаренным на утином жире

НАШИ ПРЕМИУМ КЛАСС СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ (ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ).

ПОЖАЛУЙСТА СПРОСИТЕ У ОФИЦИАНТОВ, КАКИЕ СТЕЙКИ У НАС СЕГОДНЯ.

БОЛЬШИЕ ПРЕМИУМ КЛАСС СТЕЙКИ ОТ «STEAK SUPPLY» СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

(для 2-3 человек, подаётся с соусом) 100 g:

T - bone

10€

Porterhouse

Рекомендуем попробовать стейки с овощными гарнирами и с картофелем фри, жаренным на утином жире

СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ 28 ДНЕЙ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМИ.

ПОЖАЛУЙСТА СПРОСИТЕ У ОФИЦИАНТОВ, КАКОГО ВЕСА СТЕЙКИ СЕГОДНЯ У НАС ЕСТЬ.

СТЕЙК ТОМАГАВК ИЗ СВИНИНЫ

5.5€ • 100 g

Рекомендуем попробовать стейки с овощными гарнирами и с картофелем фри, жаренным на утином жире

ГАРНИРЫ

8.5€ • Грибы портобелло с чесночным маслом

6€ • Сливочный шпинат со вкусом трюфелей

7€ • Свекла киоджа глазированные в меде с добавлением семян фенхеля

5€ • Печеная цветная морковь, глазированная в меде с добавлением семян фенхеля

7€ • Печеные овощи

4€ • Свежий салат

2€ • Чеснок запеченный



КАРТОФЕЛЬ

4.9€ • Картофель фри, жаренный на утином жире

6.5€ • Картофель фри, жаренный на утином жире, с маслом с трюфелями и пармезаном

5.9€ • Картофельное паве

4.9€ • Маленький давленый картофель с оливковым маслом и розмарином

4.9€ • Картофельное пюре с маслом с трюфелями

СОУСЫ И МАСЛО

2€ • Чепрацкури (похож на чимичурри)

2.5€ • Соус из черного перца

2€ • Томатный соус

2€ • Соус из сыра с голубой плесенью

... Об аллергенах в блюдах спросите официантов ...

Для групп из семи и более человек взимается 10% плата за обслуживание