

M•EAT

— SteakHouse —

ЗАКУСКИ

- 9€ Сырные пончики с томатным джемом
- 11.9€ Рваные баклажаны на гриле. Йогурт с маком, пита
- 11€ Ломтики выдержанного говяжьего языка на хлебе бриошь с карамелизированным луком и мороженым васаби
- 12€ Домашний фуа-гра. Подается с желе из черной смородины, с маринованной горчицей и поджаренным куском хлеба бриошь
- 9.5€ Салат из свежих овощей с травяным соусом Добавки:
 - + 4/8 € • Креветки 3 ед. / 6 ед.
 - + 15 € • Филе выдержанной говядины

ТАРТАРЫ

- 16€ Тартар из тунца с трюфельным маслом, картофельными чипсами и мороженым из авокадо
- 15€ Мексиканский тартар из выдержанной говядины с пико де-галло, перцем чипотле и кукурузными чипсами
- 15€ Тартар из выдержанной говядины с эмульсией из боровиков и картофельными чипсами с трюфельным маслом
- 16€ Карпаччо из выдержанной говядины с нашего производства тонким картофелем фри, жаренным на утином жире и с соусом из тунца

ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

- 16€ Креветки, тушеные в печи с маслом. Подаются с салатными листьями и тостом
- 12.5€ Тако с рваной говядиной (2 шт.). Йогурт, пико де-галло
- 12.5€ Тако с динамитными креветками (2 шт.). Ананасовый салат
- 12.5€ Хумус с кусочками жареной цветной капусты. Физалис, базиликовое масло, кунжут, пита

СУПЫ

- 9.5€ Запеченный в печи французский луковый суп
- 9.5€ Насыщенный суп-пюре из корнеплодов со свиным gratin, сыром чеддер и хрустящим беконом. Подается с бисквитом из сыра Чеддер

БУРГЕРЫ

- 16.5€ Классический бургер с выдержанной говядиной, со зрелым сыром чеддер, помидором и карамелизированным луком
- 19.5€ Wagyu особый бургер «MEAT» с джемом из бекона, зрелым сыром чеддер и рукколой

Рекомендуем попробовать бургеры с картофелем фри, жаренным на утином жире и домашним томатным соусом.



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

M•EAT

— SteakHouse —



КЛАССИКА ВИЛЬНЮСА - ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

- 22€ MEAT куриная грудка начиненная с маслом. Подается с морковью, тушеным в масле, картофельным паве и огурцами
- 24€ MEAT куриная грудка начиненная с маслом с трюфелями. Подается с морковью, тушеным в масле, картофельным паве и огурцами
- 24€ Бефстроганов из филе выдержанной говядины с картофельным пюре с трюфельным маслом и с домашними солеными огурцами

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

- 22€ Утиная грудка, запеченная на доске из красного кедра. Подается с соусом
- 19.5€ Барбекю цыпленок табака кукурузовы. Подается со свежим салатом
- 18.5€ Свободно выращенные свиные ребра с огурцами и соусом лайма



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- 25.5€ Жареный лосось. Подается с пюре из топинамбура и с свеклой киоджа глазированной в меде с добавлением семян фенхеля
- 24.5€ Морской окунь на гриле. Подается с овощами гриль
- 29.5€ Осьминог, запеченный в печи. Подается с маленьким давленным 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

- 8€ Карамельно-шоколадная панна котта. Компот из манго / ореховый кранбл
- 8€ Ванильный крем-брюле с карамелизированными яблоками и бисквитным мороженым с корицей
- 9€ Шоколадный фондант с жидкой начинкой из шоколада. Подается с домашним мороженым со вкусом кофе в зёрнах
- 8€ Японский чизкейк со вкусом малины, соусом личи-каламанди и с кокосовым кремом ганашем



• • • Об аллергенах в блюдах спросите официантов • • •

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

M•EAT

SteakHouse

..... ВАГЮ ГОВЯДИНА

(подается с соусом):

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

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

..... ВЫДЕРЖАННАЯ ГОВЯДИНА

(подается с соусом):

33€ • 300 г • Черный Ангус, откормленный травой и зерном. Аргентина. Антрекот Rib-eye

33€ • 300 г • Черный Ангус, откормленный травой и зерном. Аргентина. New York strip

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

45€ • 300 г • Taurus Gold. Уругвай. Черный Ангус, откормленный зерном в течение +200 дней. Антрекот Rib-eye

30€ / 41€ • 180 г / 260 г

Филе Миньон

31€ / 42€ • 180 г / 260 г

Филе Миньон с перцем

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

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

52€ • 300 г • Jack's Creek. Австралия. Черный Ангус. Откормленный зерном. Золотой призерконкурса "World's Best Steak" 2021. Антрекот Rib-eye "Australian Cube Roll"

Рекомендуем попробовать стейки с овощными гарнирами и с картофелем фри



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, подается с соусом) 100 г:

T - bone

11.5€

Porterhouse

Рекомендуем попробовать стейки с овощными гарнирами и с картофелем фри

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)

3€ 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