

Steak-bar Mustang



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти из рыб «Великие озера»

(Лосось с/с, Горбуша ж/к, Таймень ж/к, икра, зелёное масло, лимон)

150/10/20/10 гр 450 р.

Мясная тарелка «На ранчо Буша»

(Буженина свиная, рулет куриный, балык говяжий, язык говяжий, колбаса с/к, соус-хрен)

250/20 гр 420 р.

Карпаччо из телятины

150 гр 350 р.

Тартар из говядины

140 гр 320 р.

Ассорти «Сырное Шале»

(Сулугуни, Маасдам, Дор-Блю, Моцарелла, сыр с пажитником, грецкие орехи, виноград, мёд)

200/10/10/20 гр 420 р.

Ассорти «Овощное»

(Огурец свежий, помидор свежий, перец болгарский, оливки, маслины, зелень, масло растительное)

300/10/10/5 гр 220 р.

Капрезе

(Закуска из свежих томатов, Моцареллы и соуса Песто)

220 гр 260 р.

Соления «От толстушки Мама Чолли»

(Огурцы соленные, помидоры черри маринованные, опята маринованные, капуста квашеная, масло растительное)

70/70/70/100/5 гр 260 р.

Средиземноморская сельдь с картофелем

(Сельдь филе, картофель жареный, лук репчатый красный, масло растительное)

100/150/20/5 гр 170 р.

Лосось слабосоленый с лимоном

(Лосось с/с, зеленое масло, лимон)

100/20/10 гр 350 р.

Рулетики из лосося

(Лосось с/с, сыр Каймак, икра лососевая, чеснок)

160/10 гр 350 р.

Рулетики из баклажанов

(Баклажаны жареные, сыр, майонез, яйцо, грецкий орех, зелень)

160/5 гр 200 р.

Язык говяжий с соусом «Хрен»

100/30 гр 280 р.

Маслины и оливки

70 гр 120 р.

Сало по-украински

(Сало, зелень, чеснок, хлеб)

100/80 гр 150 р.

Блюдо приготовлено в соответствии с технико-технологической документацией.

Шеф-повар _____ Королев В.А.

Бухгалтер _____ Кузнецова И.М.

САЛАТЫ

Тёплый салат с цукини, баклажанами и телятиной

(Телятина, цукини, баклажаны, руккола, черри, соус Наршараб)

260 гр 350 р.

Теплый салат «Техас» с жареной телятиной

(Телятина, фасоль стручковая, перец болгарский, шампиньоны свежие, лук репчатый, сельдерей, чеснок, соевый соус, специи, масло растительное)

250 гр 320 р.

Стейк салат с горчичной заправкой

(Телятина, микс салат, перец болгарский, авокадо, черри, соус горчичный)

240 гр 420 р.

Стейк салат «Mustang»

(Телятина, микс салат, баклажан, черри, лаймово-имбирный соус)

240 гр 390 р.

Салат «Мясной Джо»

(Телятина, язык говяжий, огурец, помидоры, микс салат, лук красный, чеснок, яйцо перепелиное, сыр Пармезан, майонез домашний)

220 гр 260 р.

Шеф-салат «Ростбиф»

(Ростбиф, микс салат, фасоль стручковая, вяленые томаты, морковь, черри, соус Песто, горчица зернистая)

180 гр 320 р.

Салат «Вителло» - Ростбиф

(Ростбиф, микс салат, огурец, черри, редис, сыр Пармезан, горчица дижонская, соус Песто, майонез домашний)

230 гр 350 р.

Теплый салат с языком

(Язык, микс салат, огурец, огурец соленый, редис, помидор, черри, морковь, кинза, домашний майонез, соус Деми Глас)

320 гр 330 р.

Салат «Манолете»

(Индейка, микс салат, виноград, лук красный, сыр Фета, грецкий орех, мед, горчица, оливковое масло)

215 гр 300 р.

Блюдо приготовлено в соответствии с технико-технологической документацией.

Шеф-повар _____ Королев В.А.

Бухгалтер _____ Кузнецова И.М.

Салат «Ливанский» с копченой индейкой

(Индейка, микс салат, огурец, перец болгарский, помидоры, лук красный, сметана, мёд, соевый соус)

250 гр 240 р.

Салат с дарами моря

(Тигровые креветки, мидии, кальмары, руккола, лук красный, черри, соус Терияки)

200 гр 350 р.

Салат «Тонато»

(Лосось с/с, салат Айсберг, микс салат, черри, сыр Маасдам, соус чили)

200 гр 360 р.

Тёплый салат с морепродуктами

(Кальмары, мидии, креветки тигровые, яйцо перепелиное, салат Айсберг, сыр Пармезан, сметана, чеснок, сливки)

250 гр 350 р.

Салат «Цезарь» с тигровыми креветками

(Тигровые креветки, микс салат, соус «Цезарь», сыр Пармезан, черри, сухарики)

210 гр 360 р.

Салат «Цезарь» с мясом цыпленка

(Куриное филе, микс салат, соус «Цезарь», сыр Пармезан, черри, сухарики)

210 гр 270 р.

Салат «Цезарь» с лососем

(Лосось с/с, микс салат, соус «Цезарь», сыр Пармезан, черри, сухарики)

210 гр 330 р.

Салат «Цезарь» с индейкой и беконом

(Филе индейки, микс салат, черри, бекон, сыр Пармезан, соус «Цезарь», сухарики)

200 гр 270 р.

Салат «Хрустящий баклажан»

(Баклажан, помидор, сыр Креметте, зелень, лук зелёный, соус сладкий чили)

250 гр 230 р.

Салат «Греческий»

(Микс салат, огурец, черри, перец болгарский, лук красный, маслины и оливки, сыр Креметте, масло оливковое)

250 гр 240 р.

Блюдо приготовлено в соответствии с технико-технологической документацией.

Шеф-повар _____ Королев В.А.

Бухгалтер _____ Кузнецова И.М.

СУПЫ

Солянка мясная сборная	250/50 гр	200 р.
Борщ с мясом телёнка	250/50 гр	180 р.
Щи кислые в горшочке	300 гр	180 р.
Крем-суп из тыквы	250 гр	180 р.
Крем-суп из шампиньонов, белых грибов и вешенок	250 гр	270 р.
Лапша куриная	250 гр	120 р.
Том – ям	350 гр	350 р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ТЕЛЯТИНА

(все блюда готовятся из телячьей вырезки)

Большой рубленый бифштекс с картофелем фри и соусом Kentucky	200/100/20 гр	420 р.
Фирменные медальоны с грузинским сыром и беконом от Шефа	250/70 гр	540 р.
Бефстроганов «Черроки» с шампиньонами	300 гр	400 р.
Медальоны, запеченные с болгарским перцем и опятами под сыром	250 гр	400 р.
Филе Миньон	150 гр	360 р.
Медальоны с соусом Портвейн и пюре из сельдерея	160/100 гр	520 р.
Филе Миньон в красном вине с Фетучини из овощей	160гр/120 гр	480 р.

Блюдо приготовлено в соответствии с технико-технологической документацией.

Шеф-повар _____ Королев В.А.

Бухгалтер _____ Кузнецова И.М.

СТЕЙК



Стейк «Трамп», глазированный в виски со шпинатом	160/50 гр	540 р.
Стейк «Тартар» в нежно-острой заправке	160 гр	540 р.
Стейк «Рампи» с грибным соусом и золотистым картофелем	160/50/100 гр	470 р.
Стейк «Хьюстон» со спаржей и опятами	160/30/15 гр	470 р.
Любимый стейк «Клинта Иствуда»	160/100/15 гр	420 р.
Классический стейк «Дель-Рио»	160/30/15 гр	390 р.
Стейк «Грин перпер» с горчицей, баклажанами и цукини	160/80 гр	450 р.
Стейк «Боливар» с соусом сальса и овощами WOK	160/50/100 гр	460 р.
Стейк «Шатобриан» с перечно-коньячным соусом и булгуром с овощами	160/50/100 гр	510 р.

Блюдо приготовлено в соответствии с технико-технологической документацией.

Шеф-повар _____ Королев В.А.

Бухгалтер _____ Кузнецова И.М.

СВИНИНА



Стейк из свиной шеи	220 гр	300 р.
Свиная корейка «Айсбан» с помидором, беконом запеченная под сыром	1 шт.	400 р.
Свиная корейка на гриле с вешенками и шпинатом	1 шт.	400 р.
Свинина с грибами запеченная под сыром	230 гр	300 р.
Ребрышки, глазированные в пряной глазури и виски	350 гр	390 р.
Рулетки Терияки с овощами (спаржа, цуккини, болгар. перец)	200 гр	350 р.
Медальоны на гриле с цуккини и корнем сельдерея под перечным соусом и виски	160/100 гр	330 р.

ИНДЕЙКА

Рубленые котлеты с итальянской колбасой Чоризо и виски	200 гр	390 р.
Стейк из индейки с Сальсой из авокадо и киви и грушевым соусом	160/100/50 гр	350 р.
Пикантная индейка с овощами WOK	300 гр	300 р.
Рулетки из индейки со сливочным сыром, беконом и грецким орехом	200 гр	320 р.

Блюдо приготовлено в соответствии с технико-технологической документацией.

Шеф-повар _____ Королев В.А.

Бухгалтер _____ Кузнецова И.М.

РЫБА

Лосось в сливочно-икорном соусе 150/30/5 гр 570 р.

Стейк трески с булгуром, припущенным в перечно-коньячном соусе 150/50/15 гр 350 р.

Стейк из лосося с овощами-гриль 150 гр 540 р.

Сибас запеченный с пряными травами 1 шт. 540 р.

Дорадо в винно-кокосовом соусе 1 шт. 540 р.

Таймень с луковым мармеладом 160/80 гр 450 р.

ДОМАШНЕЕ КОПЧЕНИЕ

Шея свиная 250 гр 300 р.

Филе индейки 200 гр 240 р.

Дорадо 1 шт. 480 р.

Сибас 1 шт. 480 р.

Лосось 150 гр 540 р.

Таймень 160 гр 390 р.

Скумбрия 1 шт. 220 р.

Блюдо приготовлено в соответствии с технико-технологической документацией.

Шеф-повар _____ Королев В.А.

Бухгалтер _____ Кузнецова И.М.

НЕМНОГО ИТАЛИИ...

Паста «Карбонара» 300 гр 260 р.

Чёрная паста с морепродуктами 300 гр 420 р.

Паста с курицей и грибами 300 гр 260 р.

Паста с индейкой и беконом 300 гр 260 р.

БУРГЕРЫ

Бургер «KANSAS»
(индейка с соусом Kentucky,
картофель фри + кетчуп) 360 гр 350 р.

Бургер «MUSTANG»
(говядина с соусом Chipotle,
картофель фри + кетчуп) 360 гр 360 р.

Бургер «BIG BOB»
(свинина с сырным соусом,
картофель фри + кетчуп) 360 гр 340 р.

Блюдо приготовлено в соответствии с технико-технологической документацией.

Шеф-повар _____ Королев В.А.

Бухгалтер _____ Кузнецова И.М.

ПРИЦЕП

Картофельные дольки	150/50 гр	120 р.
Картофель фри	150/50 гр	120 р.
Жареная цветная капуста и брокколи	150 гр	160 р.
Рис дикий отварной	150 гр	80 р.
Картофельное пюре со сливками	150 гр	80 р.
Картофель жареный с грибами	200 гр	120 р.
Овощи гриль (перец болгарский, помидор, баклажаны, цукини, шампиньоны, сельдерей)	250 гр	250 р.

ФИРМЕННЫЕ СОУСЫ

Сацебели	50 гр	40 р.
Соевый	50 гр	40 р.
Кетчуп	50 гр	40 р.
Сырно-чесочный	50 гр	40 р.
Соус Блю-Чиз	50 гр	60 р.
Соус BBQ	50 гр	80 р.
Наршараб	50 гр	80 р.

Блюдо приготовлено в соответствии с технико-технологической документацией.

Шеф-повар _____ Королев В.А.

Бухгалтер _____ Кузнецова И.М.

СОБЕРИ ТАРЕЛКУ К ПИВУ



Кольца кальмара	200/50 гр	180 р.
Сыр жареный	100/50 гр	150 р.
Суджук	50 гр	180 р.
Бастурма	50 гр	180 р.
Фисташки	50 гр	120 р.
Сыр косичка	50 гр	90 р.
Гренки чесночные	150/50 гр	100 р.
Креветки отварные / жареные	125/15 гр	320 р.
Наггетсы	8/50 шт./гр	190 р.
Куриные крылья	10/50 шт./гр	260 р.
Сулугуни жареный	150 гр	180 р.

Блюдо приготовлено в соответствии с технико-технологической документацией.

Шеф-повар _____ Королев В.А.

Бухгалтер _____ Кузнецова И.М.

ДЕСЕРТЫ

Торт «Кокосовый» 200 гр 160 р.

Яблочный штрудель с пломбиром 150/50 гр 180 р.

Тирамису с апельсиновой цедрой и коньяком 200 гр 180 р.

Чизкейк классический от Шефа 150 гр 200 р.

Мороженное «Пломбир» 150 гр 150 р.

Наполнители к мороженому:

• Орех тертый (грецкий) 20 гр 30 р.

• Варенье в ассортименте 40 гр 60 р.

• Топинг (шоколад / клубника / карамель) 20 гр 30 р.

• Тертый шоколад 20 гр 20 р.

Фрукты в ассортименте:

• яблоко 100 гр 40 р.

• киви 100 гр 50 р.

• апельсин 100 гр 40 р.

• виноград 100 гр 80 р.

• ананас 100 гр 80 р.

Блюдо приготовлено в соответствии с технико-технологической документацией.

Шеф-повар _____ Королев В.А.

Бухгалтер _____ Кузнецова И.М.

БЛИНЧИКИ

Блинчики с наполнителем

(сметана / варенье / сгущенка / мёд)

2 шт. 80 р.

Блинчики с яйцом

2 шт. 100 р.

Блинчики с сыром

2 шт. 100 р.

Блинчики с лососем

2 шт. 250 р.

Блинчики с икрой

2 шт. 250 р.



ХЛЕБНОЕ ЛУКОШКО

Булочка ржаная

1 шт. 20 р.

Булочка пшеничная

1 шт. 20 р.

Блюдо приготовлено в соответствии с технико-технологической документацией.

Шеф-повар _____ Королев В.А.

Бухгалтер _____ Кузнецова И.М.

