

## • СОВМЕСТИТЕ С ВИНОМ •

Идеальное дополнение к хорошему времяпрепровождению



Сырная тарелка Smoking Chef (на 5-6 персон) **6800**  
Включает в себя камамбер, блю чиз, эдам, приправленный сливочный сыр с печеньем, пармезан  
Подается с медом, орехами, фруктами и гриссини

Сырная тарелка (на 3-4 персон) **4800**  
Включает в себя камамбер, блю чиз, эдам, пармезан  
Подается с медом, орехами, фруктами и гриссини

Мясная тарелка Smoking Chef (на 5-6 персон) **7500**  
Включает в себя брезаола, чоризо, сопрессата, ломот, бекон  
Подается с хумусом, маслинами и соусом из вяленых помидоров

Мясная тарелка (на 3-4 персон) **5000**  
Включает в себя брезаола, чоризо, сопрессата, ломот, бекон  
Подается с хумусом, маслинами и соусом из вяленых помидоров

Мясная и сырная тарелка (на 3-4 персон) **6500**

Палочки гриссини завернутые в прошутто **2000**  
Подается с ореховым соусом гамадари

Кростини ломот **2200**  
Выдержанная свиная вырезка на багете (белый), с сыром крематте, черносливом, рукколой и вялеными помидорами

Кростини с лососем **2600**  
Копченая лосось на багете (черный), с сыром крематте, жареным миндалем, петрушкой и лимоном

## • ХЛЕБНЫЕ ДОСКИ •

Свежеиспеченные



Свежеиспеченная фокачча, мягкие белые хлебные роллы, домашний цельнозерновой хлеб и ржаной хлеб **800**

Свежеиспеченная фокачча, мягкие белые хлебные роллы, домашний цельнозерновой хлеб и ржаной хлеб **1400**

## • ГРИЛЬ ХАУС •

Все блюда готовятся на огне древесного угля



### Птица

Куриная грудка на гриле с приготовленным в хоспере картофелем **3100**

### Местная говядина

Говяжья вырезка, 240 гр **5300**

Рибай с косточкой (Минимальная выдержка 30 дней), 500 гр **9500**

### Ангус

Стейк мачете (скерт стейк), 250 гр **5300**

Мраморный рибай (корова), 400 гр **8700**

Прайм Ангус стриплойн, 350 гр **12500**

Прайм Ангус рибай (бык), 400 гр **16900**

Стейк тендерлойн, 250 гр **15900**

Прайм Т-Bone с косточкой, 450 гр **15900**

Фланк стейк, 270 гр **7200**

Биг Мит, 400 гр **4500**  
Подается со сладким соусом чили, перцем чили и помидорами черри

### Ягнятина

Каре ягненка (новозеландский), 400 гр **12000**

### Свинина

Антрекот из свинины, 350 гр **4200**

Антрекот из свинины, 500 гр **5500**

### Рыба

Филе лосося на гриле **8800**  
Подается с жареным миндалем, соусом голландез и шпинатом, обжаренным с сыром крематте

Филе форели на гриле **4600**  
Подается с жареным миндалем, соусом голландез и шпинатом, обжаренным с сыром крематте

## • СЭНДВИЧИ •

Честный хлеб, свежее мясо



Бургер Smoking Chef **2900**  
Мясо ангуса, плавленый сыр, салат коул слоу, соус барбекю, соус гуакамоле, луковые чипсы, помидоры, листья салата романо

Тако с говядиной, рукколой, луковыми чипсами, соусом барбекю, соусом гуакамоле и салатом коул слоу **3600**

## • САЛАТЫ •

Полезные и вкусные



Табуле с рубленной цветной капустой и пюре из кабачка **3000**

Помидор, огурец, рубленая цветная капуста, петрушка, зеленый лук, пюре из кабачка, болгарский перец, листья кориандра, укроп, базилик, лимонный сок, пармезан

Салат со свеклой, тыквой и фирменным соусом **1500**  
Свекла, тыква, мед, кумкват, сыр рикотта

Салат с копченой форелью **2900**  
Форель собственного копчения, листья салата романо, жареный миндаль, свекла, помидоры черри, перец чили, огурец, крутоны, соус тартар, лимонный соус

Салат с черным виноградом, сыром горгонзола и медовым соусом **3600**  
Листья салата романо, руккола, черный виноград, грецкий орех, сыр горгонзола, красный лук, медовый соус

Салат с креветками **4200**  
Креветки, соба нудлы, огурец, краснокочанная капуста, помидоры черри, перец чили, кунжут, листья кориандра, мята, лаймовый и соевый соус

Стейк салат **4200**  
Мясо ангуса на гриле, красный лук, овощи на гриле, руккола, листья салата романо, помидоры, вяленые помидоры, жареный кешью, дижонский соус

Салат с куриной грудкой на гриле и авокадо **3600**  
Куриная грудка на гриле, авокадо, соус с тахини и пармезаном, чеснок, приправленные крутоны, листья салата романо, руккола, пармезан

Биф салат **3500**  
Мясо ангуса на гриле, листья салата романо, болгарский перец, руккола, огурец, сладкий соус чили, кунжут

Салат с черносливом **2800**  
Чернослив, болгарский перец, руккола, листья салата романо, миндаль, курага, сыр грана падано, дрессинг

Салат романо на гриле с соусом из эстрагона и базилика **3400**  
Листья салата романо, кабачок, куриная грудка, чеснок, кунжут

Летний салат **1800-2900**  
Помидоры, огурец, болгарский перец, листья салата романо, зеленый лук, дрессинг

• За обслуживание • +10%

Закуски

Лёгкие

Сытные

Не могу дышать

## • МОЖНО ПОДЕЛИТЬСЯ •

Холодные,  
но с теплотой



Тосты из ржаного хлеба с авокадо, форелью собственного копчения, перцем чили, соусом гуакамоле, соусом тартар и жареным миндалем	3200
Овощное трио Включает в себя хумус, мутабал, дзадзики Подается со свежеспеченной питой	2400
Тартар из лосося с манго, свеклой, авокадо и арахисом Подается с соусом из манго и айоли в японском стиле	3600
Тартар из телячьей вырезки с порошком из черных оливок, соусом тартар и рукколой	3200
Карпаччо из телячьей вырезки в стиле татаки	3200
Жареные тайские спринг роллы с креветками Подается со сладким соусом чили и жареным арахисом	4500
Японские гёдза с мясом ангуса, имбирем и зеленым луком Подается с фирменным соусом	2900
Жареные спринг роллы с овощами, жареным арахисом и фунчозой	2500
Креветки с овощами в соусе из белого вина, лимонграсса и помидоров	6000
Мидии в сливочном соусе из белого вина и лимона	5200
Мидии с цветком шафрана и куркумой	5000
Брезаола из мяса ангуса в стиле карпаччо с рукколой и пармезаном	3600
Тако с креветками, мармеладом из перца, жареным нутом, салатом коул слоу и соусом голландез	3200
Паштет из грецких орехов и болгарского перца	1500
Хрустящий баклажан с кунжутом и фирменным соусом	1400
Острый Чиз	1100

100% organic meat



## • СУПЫ •

Горячие и  
вкусные



Суп с морепродуктами	2900
Крем-суп Мускат де Прованс	1600
Крем-суп Зуппа ди Фунги	1800
Крем-суп из спаржи и брокколи	2400
Суп Соя Биф	2400

## • ГАРНИРЫ •

Добавьте к  
основному блюду



Любой гарнир к стейку подается за 1000 драм (вне зависимости от указанной цены)

Картофельное пюре	1200
Коричневый (бурый) рис	2900
Овощи на гриле Хоспер	1600
Картофель в духовке	1200
Грибы на гриле Хоспер	1600
Жареный шпинат с сыром креметте и миндалем	2200
Масфуф с сухофруктами	1100
Соусы	600
Соус перечный микс • Сливочный соус с грибами • Блю чиз • Голландез • Чимичурри • Острый соус с помидорами • Соус с мятой и эстрагоном	

## • ГОРЯЧЕ БЛЮДА •

Лакомый и  
аппетитный



Лосось с соусом из анчоусов	8000
Биф с грибами и соба нудлами	3800
Роллы из филе форели Подается с соусом из эстрагона	4200
Ризотто с мачете ангуса (скерт стейк)	2800
Ризотто Ай Фунги	2400
Лопатка ягненка с фирменным соусом	9800
Куриная грудка с моцареллой Подается с картофельным пюре-васаби	2600
Копченая говяжья грудка с картофельным пюре и луковыми чипсами	4600
Тальюлини с креветками	6000
Утиное мясо со сладким соусом чили Подается с соба нудлами	9000
Картофель с луковыми чипсами и соусом блю чиз	2400
Куриные крылышки с соусом терияки Подается с фунчозой	2600
Пенне с шариками из копченого мяса ангуса, белым соусом и пармезаном	3200

## • ДЕСЕРТЫ •

Последний  
сладкий кусочек



Париж-Брест фруктовый Крем из маскарпоне, клубника	2400
Ла Флам Крем чизкейк, фисташково-миндальный крамбл, меренга	2000
Профитроли Крем бейлис, шоколадный соус	2200
Фрамбуазье Миндальный дакуаз, крем муслин, малина	2400
Павлова Меренга с грецкими орехами, сливочный крем, фрукты, ягодный соус	2600
Павлова Шоу (рассчитано минимум на 6 персон)	15600
Шоу для шокоманов Шоколадная сфера, профитроли с ванильным кремом, шоколадный соус (рассчитано минимум на 6 персон)	18600

Smoking Chef

GRILL & WINE

Yeremyan projects