

## • 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 \_\_\_\_\_ **2400**

**Включает в себя хумус, мутабал, дзадзики**  
**Подается со свежеспеченной питой**

Тартар из лосося с манго, свеклой, авокадо и арахисом \_\_\_\_\_ **3600**

**Подается с соусом из манго и айоли в японском стиле**

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 \_\_\_\_\_ **4500**

**Подается со сладким соусом чили и жареным арахисом**

Японские гёдза с мясом ангуса, имбирем и зеленым луком \_\_\_\_\_ **2900**

**Подается с фирменным соусом**

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**

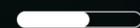
Брезаола из мяса ангуса в стиле карпаччо с рукколой и пармезаном \_\_\_\_\_ **3600**

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**



## • 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



## • ГОРЯЧИЕ БЛЮДА •

Лакомый и  
аппетитный



Лосось с соусом из анчоусов \_\_\_\_\_ **8000**

Биф с грибами и соба нудлами \_\_\_\_\_ **3800**

Роллы из филе форели \_\_\_\_\_ **4200**

**Подается с соусом из эстрагона**

Ризотто с мачете ангуса (скерт стейк) \_\_\_\_\_ **2800**

Ризотто Ай Фунги \_\_\_\_\_ **2400**

Лопатка ягненка с фирменным соусом \_\_\_\_\_ **9800**

Куриная грудка с моцареллой \_\_\_\_\_ **2600**

**Подается с картофельным пюре-васаби**

Копченая говяжья грудка с картофельным пюре и луковыми чипсами \_\_\_\_\_ **4600**

Тальюлини с креветками \_\_\_\_\_ **6000**

Утиное мясо со сладким соусом чили \_\_\_\_\_ **9000**

**Подается с соба нудлами**

Картофель с луковыми чипсами и соусом блю чиз \_\_\_\_\_ **2400**

Куриные крылышки с соусом терияки \_\_\_\_\_ **2600**

**Подается с фунчозой**

Пенне с шариками из копченого мяса ангуса, белым соусом и пармезаном \_\_\_\_\_ **3200**



## • ДЕСЕРТЫ •

Последний  
сладкий кусочек



Париж-Брест фруктовый \_\_\_\_\_ **2400**

**Крем из маскарпоне, клубника**

Ла Флам \_\_\_\_\_ **2000**

**Крем чизкейк, фисташково-миндальный крамбл, меренга**

Профитроли \_\_\_\_\_ **2200**

**Крем бейлис, шоколадный соус**

Фрамбуазье \_\_\_\_\_ **2400**

**Миндальный дакуаз, крем муслин, малина**

Павлова \_\_\_\_\_ **2600**

**Меренга с грецкими орехами, сливочный крем, фрукты, ягодный соус**

Павлова Шоу \_\_\_\_\_ **15600**

(рассчитано минимум на 6 персон)

Шоу для шокоманов \_\_\_\_\_ **18600**

**Шоколадная сфера, профитроли с ванильным кремом, шоколадный соус**

(рассчитано минимум на 6 персон)



*Smoking Chef*

GRILL & WINE

*Yeremyan*  
projects

100% organic  
meat

