

SINCE 1998
Steakhouse
MEAT & WINE

Одесса, Дерибасовская, 20
тел.: (0482) 34 87 82
www.steak.od.ua
fb.com/Steakhouse.Odessa

Во-первых, здесь отлично готовят мясо.
Во-вторых, знают толк в винах.
В-третьих, за окном - Дерибасовская.
В-четвертых...
А разве этого мало?



Приятного аппетита Вам желают:
и.о. управляющего Анатолий Бобер,
бренд-шеф Андрей Величко,
бар-менеджер Иван Носко
и ресторатор Савелий Либкин

*Если Вы придерживаетесь диеты
или ограничиваете употребление некоторых
продуктов, пожалуйста, сообщите об этом
официанту до принятия заказа.*

*При оплате счета принимается украинская
гривна и основные кредитные карты.*

*Скромные 15% чаевых приветствуются,
но всегда остаются на Ваше усмотрение.*

*По всем вопросам обращайтесь
к Анатолию по тел.: (067) 405 05 71*

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

NEW

Новинки

Острое блюдо

Est.1998

Блюдо из меню ресторана
предыдущих сезонов.

ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ

- Карпаччо из говядины **Est.2005** 120/50 г **190**
- Тартар из говядины 150/40 г **195**
- Паштет из куриной печени.
Варенье из лука 150/40 г **95**
- Тартар из лосося.
Йогурт с вассаби **Est.2005** 150/80 г **220**
- Тартар из сельди. Теплый картофель.. 100/80 г **95**
- Мягкий козий сыр.
Конфитюр из перца романо 100/80 г **95**
- Доска тосканских закусок 400 г **480**

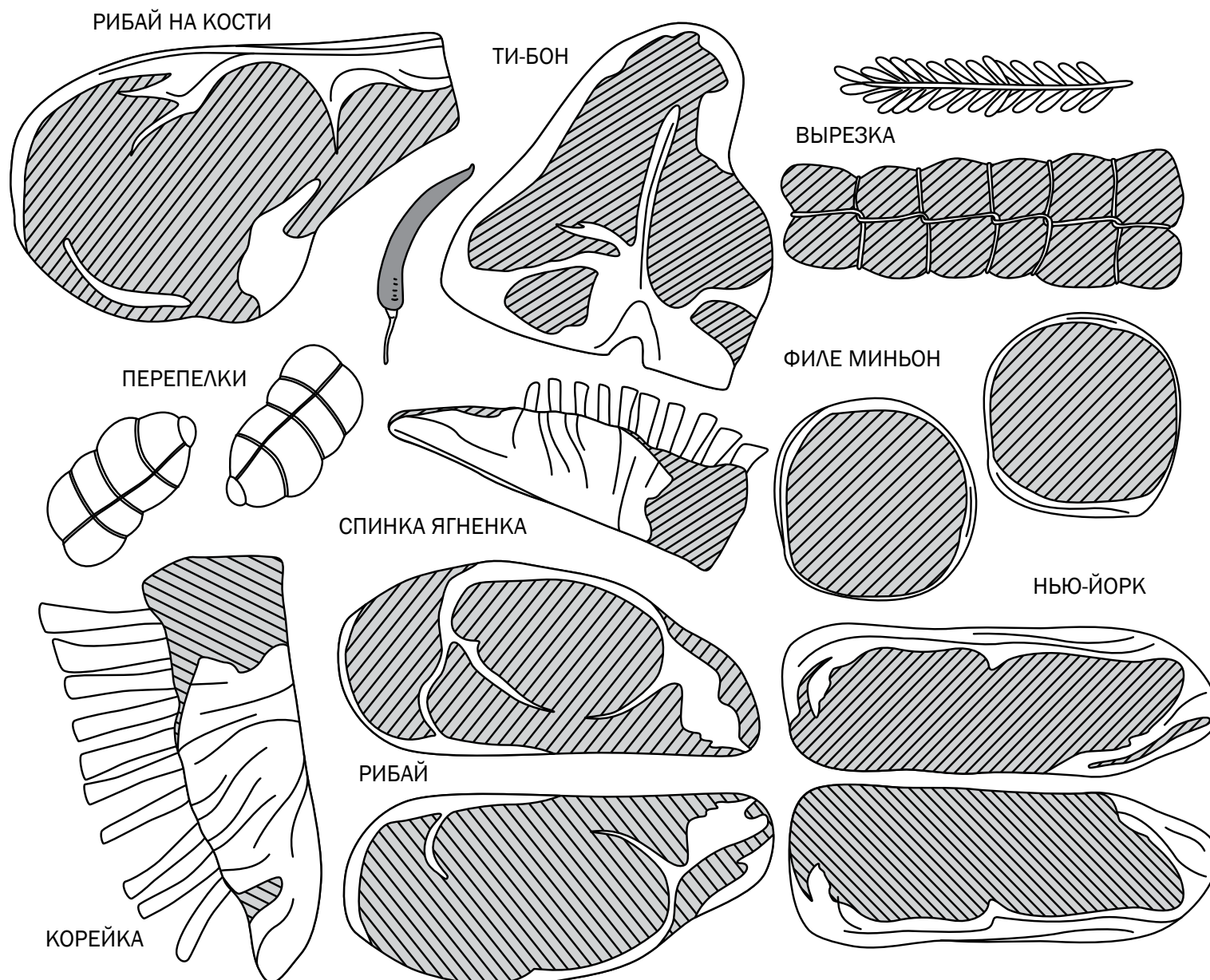
ГОРЯЧИЕ

- Хрустящие кальмары.
Гуакамолэ **Est.1998** 120/40 г **175**
- Горячий козий сыр.
Тесто фило и зеленый салат 100/70 г **130**
- Израильский хумус. Запеченный
баклажан и тахини 120/100/60 г **120**
- Баклажан на гриле.
Салат из киноа и греческий йогурт.
Смесь специй из Магриба 150 г **95**
- Авокадо обожженное в печи.
Оливки Таджаске 150 г **117**

САЛАТЫ

- Куриная грудка и лисички.
Соус винегрет **Est.2000** 220 г **160**
- Руккола. Копченая курица.
Соус из лесного ореха 200 г **168**
- Тосканский деревенский салат.
Заправка из томатов
и базилика **Est.2006** 400 г **140**
- Манго и утиная грудка.
Цитрусовый соус 240 г **195**
- Овощи, фета и маслины из печи 320 г **150**
- Томаты, буйволиная моцарелла
и руккола. Оливковое масло 220 г **230**
- Овощи гриль и телятина.
Горчично-медовая заправка 300 г **170**
- Креветки, авокадо и помело.
Арахисовая заправка 200 г **220**
- Авокадо и чеддер.
Горчичная заправка 240 г **187**
- Овощной салат. Оливковое масло
Planeta, D.O.P., Val di Mazara 300 г **90**

КАРТА МЯСА



В МЕНЮ УКАЗАНЫ СРЕДНИЙ ВЕС И ЦЕНА. ВЕС ПОРЦИИ МОЖЕТ МЕНЯТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАСПИЛА ТУШИ

МЯСО НА ВЫБОР

- Крымский рибай. Возвращение 350 г **395**
Ярославская, Украина, Wet Aged
- Рибай на кости 500 г **800**
Симменталь, Украина, Dry Aged
- Ти-бон 500 г **700**
Симменталь, Украина, Dry Aged
- Рибай стейк 350 г **1170**
Ангус, Австралия, Wet Aged
- Нью-Йорк стейк 350 г **1120**
Ангус, Небраска, США, Wet Aged
- Филе молочного тельенка 350 г **525**
Украинская мясная, Украина, Wet Aged
- Корейка тельенка 350 г **490**
Украинская мясная, Украина, Wet Aged
- Вырезка годовалого бычка 250 г **350**
Украинская мясная, Украина, Wet Aged

МЯСО НА ВЫБОР мы подаем с сезонными овощами и фирменным соусом BBQ

СОЗРЕВАНИЕ МЯСА:

Во время созревания ферменты в мясе активизируют химические процессы, которые разрушают мышечные волокна и делают мясо нежнее, окончательно раскрывая его вкус.

Dry Aged (сухое созревание)

Происходит в хорошо проветриваемом помещении при температуре 2–4 °С и влажности 60-75%. В результате влага испаряется из мяса и волокна смягчаются, обеспечивая мягкость и насыщенный вкус. Сухое созревание придает стейку «глубокий первобытный» вкус.

Wet Aged (влажное созревание)

Происходит с использованием вакуумной упаковки при температуре, близкой к 1 °С. В результате мясо теряет меньше влаги, но становится таким же нежным, что обеспечивает высокое качество приготовленного стейка. Влажное созревание придает стейку «мясной» вкус.

СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКА:

- VERY RARE** (Очень сырой)
- MEDIUM RARE** (Средне-сырой)
- MEDIUM** (Средний)
- MEDIUM WELL** (Почти готов)
- WELL DONE** (Полностью готов)

В **STEAK-SHOP** ВЫ МОЖЕТЕ ПРИОБРЕСТИ СПЕЦИАЛЬНО ПОДГОТОВЛЕННОЕ (СОЗРЕВШЕЕ) МЯСО СО СКИДКОЙ -50% ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИДЕАЛЬНОГО СТЕЙКА ДОМА.

Уточните у официанта степень прожарки Вашего стейка

МЯСО

ГОВЯДИНА

Стейк Чикаго.
Салат с анчоусовым
маслом **Est.2006** 160/100 г **295**

Говяжья вырезка гриль.
Запеченный картофель.
Подаем с угольком оливкового
дерева **Est.2006** 160/200 г **290**

Филе миньон.
Салат ромен на гриле..... 200/100 г **370**

Перечный стейк.
Жгучий пак-чой..... 200/100 г **290**

Говяжьи щеки,
тушеные в красном вине.
Мятый картофель 200/200 г **195**

СВИНИНА

Свинина в глазури
из меда и тамаринда..... 250/100 г **220**

Ребрышки по-канзасски.
Картофель фри **Est.1998** 300/180 г **215**

Кабанчик «Джек Дениэлс»200/ 100 г **195**

БАРАНИНА

Кебаб из рубленой баранины 200/150 г **167**

Спинка ягненка 350 г **525**

КРОЛИК

Тушеная ножка фермерского кролика.
Пюре из пастернака 200/200 г **270**

ПТИЦА

Филе цыпленка Шевре.
Виноград и козий сыр **Est.2007** 180/140 г **185**

Фермерская перепелка. 2 штуки.
Камамбер и вяленые томаты 250 г **230**

Утиная грудка.
Шафрановая груша 140/100 г **290**

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Филе лосося.
Жареный рис и овощи **Est.2008**..... 160/200 г **370**

Соте из морепродуктов.
Рислинг и петрушка 450 г **495**

Филе дорадо.
Острый томатный соус..... 150/200 г **395**



СУПЫ

Зеленый борщ. Гренки бородинского хлеба со шпинатом Est.2005	400/100 г	85
Гаспачо. Печеный перец. Прошутто	350 г	90
Суп из петуха с потрохами	400 г	85
Суп Том-Ям. Креветка и кальмары / курица	450 г	190/140

ГАРНИРЫ

Шпинат и кедровые орешки	150 г	95
Овощи гриль	250 г	95
Правильный гратен..... <i>Слоеный картофельный пирог с пармезаном</i>	200 г	87
Жареный картофель	350 г	65
Запечённый картофель. Сметана с зеленью	240 г	65
Жареный рис	200 г	80

ДЕСЕРТЫ

Тирамису Est.2005	150 г	85
Яблочная тарта. Ванильное мороженое Est.2000	200/40 г	85
Шоколадный фондан. Карамельное мороженое Est.2005	100/60 г	95
Крем-брюлле	180 г	85
Панна котта. Ягодный соус	160/50 г	85
Чизкейк. Ягодный сорбет.....	160/40 г	85
Шоколадный крем. Взбитые сливки	100/50 г	95
Мокко Мад Пай.....	150 г	95



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Эспрессо, американо.....	35
Капучино, латте, макиато.....	45
Горячий шоколад	60
Чай.....	50
Мятный чай с шиповником и апельсином 500 мл.....	60
Чай из суданской розы с малиной и имбирем 500 мл.....	60

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ:

Апельсиновый, грейпфрутовый, морковный, яблочный.....	200 мл	60
Ананасовый	200 мл	135
Сельдереевый	200 мл	98

НАПИТКИ РЕСТОРАНА

Клюквенный морс	250 мл	30
Кувшин лимонада с мятой.....	1 л	75
Грушево-базиликовый лимонад.....	300 мл	35
Лимонад из сосновых шишек.....	300 мл	60
Лавандово-кокосовый лимонад	300 мл	60

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Боржоми	330 мл	65
Моршинская, с газом / без газа	330 мл	42
Трускавецкая, сл.газ. / без газа.....	500 мл	40

Не забудьте спросить официанта о сезонных новинках в меню ресторана



КРАСНЫЕ ВИНА

УКРАИНА

- Каберне Резерв,
Вина Гулиевых.....150/750 мл **80/400**
- Каберне Резерв 2014,
Вина Трубецкого,150/750 мл **90/450**
- Мерло Резерва 2014,
Вина Трубецкого.....150/750 мл **94/470**
- Оксамит Украины 2013,
Вина Трубецкого.....150/750 мл **94/470**
- Пино Нуар, Limited edition, 2014,
Вина Трубецкого.....150/750 мл **120/600**

ИТАЛИЯ

- Vocantino,
Montepulciano d'Abruzzo.....150/750 мл **125/600**
- Nero D'Avola 2014,
Principi di Butera150/750 мл **176/880**
- Chianti 2014,
Barone Ricasoli.....150/750 мл **190/950**
- Ripasso Valpolicella, Villalta.....150/750 мл **194/970**

ИСПАНИЯ

- Vega Libre 2015,
Medium Sweet.....150/750 мл **95/475**

АВСТРАЛИЯ

- Shiraz Mataro,
Banrock Station150/750 мл **80/400**

АРГЕНТИНА

- Malbec 2015, Portillo,150/750 мл **110/550**

ЧИЛИ

- Carmenere Gran Reserva 2014,
Family Selection L.F.E.....150/750 мл **140/700**

БЕЛЫЕ ВИНА

УКРАИНА

- Траминер 2015,
«Grande Vallee».....150/750 мл **80/400**
- Совиньон, Вина Гулиевых150/750 мл **90/450**

ИТАЛИЯ

- Mosto Parzialmente
Fermentato, Pelissero150/750 мл **110/550**
- Pinot Grigio delle Venezie,
San Zeno150/750 мл **116/580**

ФРАНЦИЯ

- Gewurztraminer Cuvee Reserve,
Martin Schaezel.....150/750 мл **172/860**

АВСТРАЛИЯ

- Colombard Chardonnay,
Banrock Station150/750 мл **80/400**



ШАМПАНСКОЕ

- Moet & Chandon Imperial,
Франция.....375 / 750 мл **1500/3000**

РОЗОВЫЕ ВИНА

- Пино Менье 2015,
«Grande Vallee», Украина150/750 мл **80/400**
- White Zinfandel,
Echo Falls, США.....150/750 мл **90/450**

АЛКОГОЛЬНЫЕ

ВОДКА

Ciroc	50 мл	110
Smirnoff Red №21	50 мл	63
Smirnoff Black №55	50 мл	68
Хортица Deluxe	50 мл	53
Shabo виноградная Premium	50 мл	55

КОНЬЯК & БРЕНДИ

Hennessy Very Special	40 мл	145
Hennessy VSOP Privilege	40 мл	175
Hennessy XO	40 мл	396
Remy Martin VS Superior	40 мл	145
Remy Martin VSOP	40 мл	170
Metaxa 5*	40 мл	70
St-Remy XO	40 мл	70
Shabo XO 10 YO	40 мл	70

ВИСКИ

Johnnie Walker Red Label	40 мл	80
Johnnie Walker Red Rye Finish	40 мл	80
Johnnie Walker Black Label 12 YO	40 мл	120
Johnnie Walker Gold Label Reserve	40 мл	160
The Singleton of Dufftown 12 YO	40 мл	155
Cardhu 12 YO	40 мл	180
Caol Ila 12 YO	40 мл	186
Talisker 10 YO	40 мл	176
Glenmorangie The Original, 10 YO	40 мл	155
Glenmorangie 18 YO	40 мл	396
Bushmills Original	40 мл	75
Bulleit Bourbon	40 мл	75
Bulleit Rye	40 мл	75
Jack Daniels Tennessee	40 мл	85

ТЕКИЛА

Jose Cuervo Especial Silver	40 мл	68
Jose Cuervo Especial Reposado	40 мл	68

РОМ

Captain Morgan Original Spiced Gold	40 мл	60
Captain Morgan Jamaica Rum	40 мл	60
Zacapa 23 XO	40 мл	170

ДЖИН

Gordon's	40 мл	55
Tanqueray №TEN	40 мл	95



НАСТОЙКИ, АПЕРИТИВЫ, ЛИКЕРЫ

Baileys The Original	40 мл	65
Cointreau	40 мл	65
Jagermeister	40 мл	60
Sambuka Antica Classic	40 мл	50
Martini	40 мл	40

ПИВО

Hoegaarden White	330/500 мл	85/95
Lefte brune	330/500 мл	85/95
Stella Artois	330/500 мл	45/65
Stella Artois, бут., б/а	500 мл	65
Corona Extra, бут.	330 мл	60

СИГАРЕТЫ

Sobranie Black Russian 7/0.7
Sobranie Cocktail 5/0.5
Sobranie Blue 5/0.5
Sobranie Gold 3/0.3
Sobranie Superslims Pink 3/0.3
Sobranie Superslims White 1/0.1
Sobranie Blacks 4/0.4
Sobranie Golds 4/0.4
Winston XStyle Blue 6/0.5
Winston XStyle Silver 4/0.3
Winston XSpresion Fresh 5/0.4
Winston XSpresion Purple 5/0.4
Winston XS Plus Duo 5/0.4
Camel Blue 6/0.5

Цена за одну пачку сигарет соответствует максимальной розничной цене (указанной на пачке), увеличенной на сумму акцизного налога. Стоимость вам сообщит официант.