

Портерхаус 670 г. 2300,-

Королевский стейк — очень большой, очень сочный и очень вкусный. Портерхаус состоит из мяса сразу двух сортов, сочетая в себе уникальный аромат стриплоина и неповторимую нежность филе-миньона. Это неповторимое сочетание двух прожарок, Medium стриплоин и Medium Rare вырезка. Удивительно нежный, с легким ореховым ароматом, который стейку придает косточка.



Рибай 270 г. 1690,-

Мраморный Рибай стейк – король стейков, истинная классика мясной кухни. Рибай по праву считается королем стейков – и по качеству мяса, из которого его готовят, и по степени прожарки, и по способу приготовления. В мясе имеются очень тонкие прослойки жира, благодаря которым оно такое сочное и нежное.



Стейк мясника 270 г. 850,-

Если вы настоящий любитель мяса, то наверняка слышали о стейке Мясника. Такое блюдо получает самые высокие оценки по многим критериям, ведь никто еще перед ним не устоял. Говорят, что когда-то мясники даже не продавали такой кусок мраморного мяса и всегда оставляли его себе. Отсюда и название. Рекомендуемая прожарка "Medium".

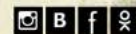
Стейки стрип вегас 240 г. 920,-

Этот стейк, сочинённый мясниками-кудесниками, на вкус удивителен на столько же, на сколько удивительна Эйфелева башня по соседству с египетской пирамидой на бульваре Лас-Вегас Стрип, в честь которого и была названа эта сочная мраморная лопатка.

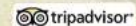


пр-т. Ульяновский 19

97-14-41



/veprevokoleno



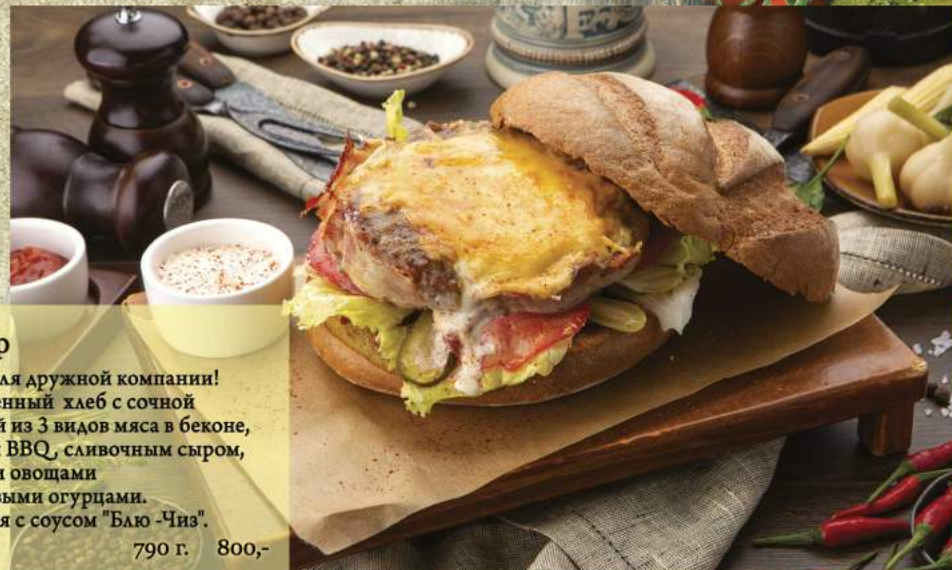
ЧЕШСКИЙ

Veprvo Koleno

РЕСТОРАН

ул. Федерации 11

94-51-15



Бургер

Блюдо для дружной компании! Подпеченный хлеб с сочной котлетой из 3 видов мяса в беконе, с соусом BBQ, сливочным сыром, свежими овощами и бочкавыми огурцами. Подается с соусом "Блю - Чиз".

790 г. 800,-



Утка по - чешски

Запеченная половинка утки, приготовленная по чешскому рецепту 19 века, подается с паровыми кнедиками, с квашеной тушеной капустой, картофелем айдахо, битыми огурцами и брусничным соусом.

790 г. 800,-



Дуне 240 г. 480,-
Салат из сыровяленной куриной грудкой, печеной тыквой с миксом салата с початками молодой кукурузы, кремом из хрена, муссом из пармезана. Заправлен соусом винигрет.



Ятра 250г. 370,-
Салат из нежной куриной печени в вишневом кетчупе с миксом салата и томатами черри с перечным снегом в пикантной заправке. Заправлен соусом "Блю -Чиз".



Баранек на дунэ 420 г. 540,-
Баранина тушенная с овощами в луковом и кисло-сладком соусе в конверте из тыквенного драника с листом салата, мусому из пармезана и свежей брусничкой.



Брискет 380 г. 800,-
Томленая говяжья грудинка протушенная в соусе BBQ. Подается с нутovým пюре, муссом из пармезана, с брусничкой и лимонным снегом.



Панадель 420 г. 270,-
Наваристый говяжий суп с мини морковкой с чешскими блинами.



Фиш & чипс 340г. 450,-
Филе судака обжаренное в пивном кляре подается с соусом блю чиз и домашними чипсами.



Карп по - чешски 370 г. 510,-
Филе карпа тушеный в пивном соусе. Подается с кремом из хрена, луком фри и картофельным пюре.



Брискет 380 г. 800,-
Томленая говяжья грудинка протушенная в соусе BBQ. Подается с нутovým пюре, муссом из пармезана, с брусничкой и лимонным снегом.



Рунцазовэ фасоль 320 г. 390,-
Нежное куриное филе тушенное в луковом и кисло-сладком соусе с кукурузой, зеленым горошком и фасолью.



Куреци в пиву 320г. 390,-
Куриное филе маринованное в пиве и зерновой горчицей, обжаренное на гриле с кабачками и сливочным соусом, розмарином и грибами.



Творожные кнедлики 240 г. 290,-
Нежные творожные кнедлики фаршированные вишней, с медово-клубничным соусом и свежими ягодами.



Черный лес 235 г. 260,-
Шоколадно-вишневый торт со сливочным кремом и свежими ягодами.



Баранек 490 г. 250,-
Колбаски из баранины. Подаются с томленой в сливках тыквой, Пармезаном и луком фри.



Колбаски бабуле 400г. 250,-
Колбаски из индейки с беконом и брусничкой. Подаются с обжаренным картофелем и шпинатом, соусом "Манго-Чили".