Труффальдино

караоке-бар



ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ХЛЕБ

Хлеб и масло 160/30г — 320

Пшеничная чиабатта по рецепту от Ивана Забавникова, солодовый тартин от нашего шеф кондитера и пепельное масло от шефа.

ЛЕГЕНДАРНЫЕ ЧЕБУРЕКИ

С цыпленком и сыром рикотта 80г — 250

С телятиной и свининой 80г — 250

С пряной фермерской уткой 80г — 250

С мраморной говядиной Блэк Ангус 80г — 290

С тигровыми креветками в сливочном соусе 80г — 320

РЕКОМЕНДУЕМ К ЧЕБУРЕКАМ:

СОУСЫ

Сливочно-грибной, Халапеньо, Трюфельно-сметанный, Барбекю, Тартар, Сырный соус из картофельных хашбраунов, Перечный, Гранатовый, Аджика — 30г 170

НАПИТКИ

Томатный микс 250мл — 450

Коктейль Кровавая Мэри 250мл — 750

ЗАКУСКИ

Пышные домашние оладьи с красной икрой 70г — 730

Чесночные гренки с острым соусом халапеньо 120/40г — 420

Картофельные хашбрауны с сырным соусом 120/40г — 470

Соленое сало и копченая грудинка по-деревенски с горчицей домашнего приготовления 50/50/20г — 470

Сельдь с угольным картофелем по фирменному рецепту 90/120г — 650

Сырные палочки с соусом тартар из маринованных огурцов 120/30г — 760

Камчатская нерка шеф-посола с долькой лимона 70/20г — 760

Бастурма из говядины локального производства 50г — 870

Хрустящие креветки темпура с японским айоли с васаби 150/50г — 970

Белые грузди из погреба со сметаной и луком 80/30г — 930

СТАРТЕРЫ

Домашний холодец из разного мяса с горчицей и мини-томатами 120/40/20г	520
Рубанина из подмороженной нерки Рубанина из дикой нерки подаётся подмороженной, сохраняет свежесть и натуральный вкус рыбы. 80/10/15/20г	750
Разносолы Маринованная красная капуста, соленые помидоры и огурцы, патиссоны и чеснок. 300г	770
Сезонные перцы из хоспера с фирменным соусом тоннато и балтийскими анчоусами 190г	870
Тартар из молодого бычка с хрустящими картофельными стиками и огурцами, маринованными по авторской технологии 100/40/20г	870
Тарелка овощей с оливковым маслом и морской солью 550/30г	980
Мясные специалитеты Язык говяжий, говядина вителло, грудинка, чеснок маринованный, огурцы маринованные, свежая зелень. 210г	1090
Северные рыбы Нерка слабой соли, филе муксуна слабой соли, оладьи с красной икрой, лайм 120/80/10г	2090
Сыры Камамбер, пармезан, тет-де-муан, монт блю с виноградом и мёдом. 120/100/40/60г	1650
Тарелка фруктов и ягод по сезону 700г	2190

САЛАТЫ

Хоспер-салат в хрустящей пите с томлёным мясом и фирменными соленьями 150г	540
Деревенский овощной салат с кукурузой и маринованным луком 200г	590
Хрустящие баклажаны с ташкентскими томатами под сладким соусом с греческим кремом 180г	590
Оливье с камчатской неркой и укропным айоли 180г	650
Цезарь с цыпленком из хоспера 240г	760
Зелёный салат с креветками, авокадо и цукини 190г	950
Цезарь с креветками из хоспера 230г	980

ХОСПЕР

Блюда из хоспера приготовлены в закрытой печи-гриле на древесном угле.
Система позволяет запекать продукты в дыму, сохраняя сочность и насыщая ароматом.

СТЕЙКИ МИРАТОРГ

Смотрите путеводитель по миру стейков в конце меню.

СТЕЙКИ ИЗ АЛЬТЕРНАТИВНЫХ ОТРУБОВ

Вес указан за сырой стейк.

Пиканья 230г	970
Бавет 230г	990
Стейк Мясника 230г	1200
Денвер 200г	1200

СТЕЙКИ ИЗ ПОЯСНИЧНОГО ОТРУБА

Стриплойн сухого вызревания Цена за 100г	850
Клаб стейк Средний вес готового блюда 400-700г. Цена за 100г	960
Ти-боун стейк Средний вес готового блюда 500-700г. Цена за 100г	960
Стриплойн 230г	1390

СТЕЙКИ ИЗ РЁБЕРНОГО ОТРУБА

Рибай сухого вызревания Цена за 100г	1250
Рибай 300г	2970

НА КОМПАНИЮ

1,5 часа Томагавк Средний вес готового блюда 800-1300г. Цена за 100г 1,5 часа	870
Стейк Портерхаус Средний вес готового блюда 600-900 гр. Цена за 100г	960

РЕКОМЕНДУЕМ

НА ГАРНИР

Кукуруза гриль с пармезаном 120г	350
Картофельные дольки 150г	350
Картофель фри 130г	360
Картофельное пюре 150г	370
Трюфельное пюре 150г	380
Опалённый картофель конфи 150г	390
Овощи гриль 200г	450

СОУСЫ

Сливочно-грибной, Халапеньо, Трюфельно-сметанный, Барбекю, Тартар, Сырный соус из картофельных хашбраунов, Перечный, Гранатовый, Аджика	30г	170

КРОМЕ СТЕЙКОВ

Бургер с разварным мясом из хоспера 740
Картофельную булочку для бургера, как и всю выпечку, мы делаем на нашей кухне, а разварную свинину коптим и томим в хоспере 11 часов. 250г

Шашлык из бедра цыпленка 840
Подаётся с лавашем и соусом барбекю. 180/30г

Шашлык из свиной шеи 860
Подаётся с лавашем и соусом барбекю. 180/30г

Разварная свиная лопатка из хоспера 860
Подаётся с фирменными соленьями и соусом баффало. 180/80/30г

Подкопчённые свиные ребра в фирменном соусе 220/80г 860

Кальмары на гриле с угольным картофелем и подкопчённой сметаной 130/160г 870

Шашлык из языка с картофелем, маринованным красным луком и соусом баффало 90/90/20/30г 870

Стейк из лосося с птитимом в стиле качо-э-пепе 150/100г 1 790

СУПЫ

Фирменная похлебка с разварным мясом из хоспера 580
Подаётся со сметаной. 300/30г

Кедровая уха из муксуна на сливках 300г 640



Фирменный борщ от Ивана Печерского 750
Подаётся с мозговой косточкой, свежей зеленью, чесноком, салом, фермерской сметаной и горчицей. 300/130/30/30/40г

Том ям с морепродуктами 890
Подаётся с рисом и свежей кинзой. 300/50/10г

РЕКОМЕНДУЕМ К СУПАМ

Пирожок с мясом 30г 170

Пирожок с картофелем и жареным луком 30г 170

ГОРЯЧЕЕ

Драники «из-под ножа» с трюфельной сметаной и укропным айоли 120/30/20г 440

Пельмени «Домашние мясные» 200/50г 640

Подкопчённая костровая скоблянка 230/150г 690

Пожарская котлета с Тихвинской кашей и грибным соусом 120/120/50г 690

Карбонара из пасты собственного производства с пармезаном 24 месяцев выдержки 250г 750

Домашние котлетки с мясным жу и соусом демиглас 120/150/30г 870

Колбаски Нюрнбергские с картофельным пюре, соусом жу и капустой тушёной в пиве 90/120/100/30г	870
Половина цыпленка с фирменной маринованной капустой и кукурузой из хоспера с соусом баффало 150/30/100г	940
Голубцы из дичи в грибном жу со сморчками и сметаной 140/70/20/30г	890
Большой шницель из цыпленка с томатной сальсой 220/80г	970
Судак с польским соусом и картофельным пюре 140/120/40г	1060
Бефстроганов в томатно-сливочном соусе с фирменными огурцами и гречкой 100/150/40г	1090
Томлёные телячьи щечки в соусе демиглас с цельнозерновой пшеницей в сливочно-грибном соусе 250г	1090
Домашние котлетки из судака и лосося с картофельным пюре и соусом тартар 120/150/40г	1 270

ДЕСЕРТЫ

Наш шеф кондитер Анна Алексеенко создаёт десерты прямо в ресторане -
от знакомой классики до авторских десертов и выразительных корпусных позиций.

Графские развалины с черносливом в роме 155г	590
Баноффи-пай Сочетание шоколада, карамели и карамелизированных бананов. 140г	650
Королевский грушевый пирог со сливочным кремом и ванильным пломбиром 200/20г	750
Шоколадный фондан с шариком мороженого 130/40г Шоколадное / клубничное / пломбир	750
Корпусный десерт «Малина» 120г	740
Фисташковый тирамису в корпусе из бельгийского шоколада 115г	850
Мороженое 50г Шоколадное / клубничное / пломбир	320
Нежные сырники в соусе из черной смородины 150/60г	650

ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО МИРУ СТЕЙКОВ

В нашем меню представлены разнообразные и отличающиеся друг от друга виды мяса.
От альтернативных и классических отрубов, до травяного откорма «Мачура» и мраморной говядины Абердин Ангус (Black Angus).
Black Angus (Абердин-Ангус) - легендарная шотландская порода черных безрогих бычков, признанный мировой эталон для производства стейков.
Ангус ценится за генетическую склонность к равномерному распределению жира в мышечной ткани.

Порода и откорм - основа вкуса.

Зерновой откорм

Сначала телята проходят пастбищный период кормления в первые 7-8 месяцев. После бычка переводят на зерновой откорм (преимущественно кукуруза), что дает небольшую сладость в готовом мясе.

Травяной откорм (Мачура)

Длительный свободный выпас: в отличие от бычков, которых в определенном возрасте отправляют на интенсивный зерновой откорм, коровы из маточного стада годами живут на бескрайних пастбищах и проходят длительный свободный выпас. Они постоянно находятся в движении на открытом воздухе. Данное мясо производится исключительно из маточного поголовья породы Абердин Блэк, возврast которой не менее трех лет.

Классификация мраморности мяса:

Караоке-бар Труффальдино выбирает только максимальную мраморность Prime

Prime

Высшая категория качества. Плотная, густая сеть мраморности гарантирует максимальную сочность, нежность и премиальный вкус.

Choice

Золотой стандарт для ценителей. Умеренная мраморность, сбалансированная текстура и выраженный мясной профиль.

Select

Постное мясо с минимальным содержанием жира для тех, кто выбирает чистый натуральный вкус и плотную текстуру.

Искусство выдержки: Говядина VACA VIEJA

Производится исключительно из маточного поголовья, взрослых особей возрастом не менее 12 лет, которые выращены на травяном откорме, за счет чего мясо приобретает максимально насыщенный плотный мясной вкус и аромат. Далее мясо подвергают сухому вызреванию.

Сухое вызревание (Dry Age 60 дней): Ювелирный процесс ферментации туш в камерах с точным контролем температуры и влажности. За 60 дней мясо теряет лишнюю влагу, а естественные ферменты концентрируют вкус умами, придавая стейку уникальные нотки ореха и глубокий благородный профиль. В процессе изготовления мясо теряет до 30% своего веса.

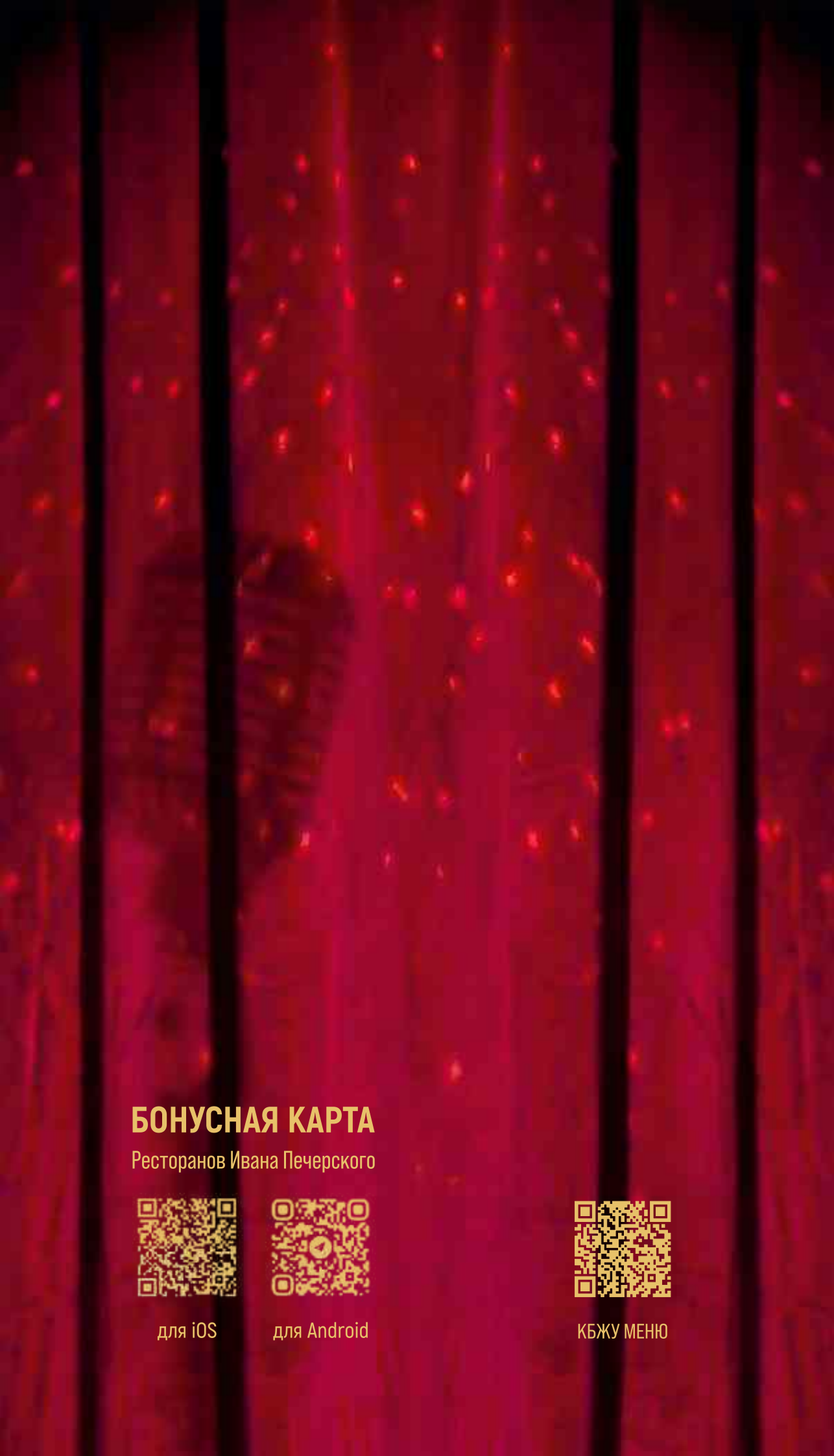
Анатомия отрубов: Классика и Альтернатива

Классические стейки

Премиальные отрубы из малоподвижных мышечных зон спины
(Рибай, Стриплойн, Клаб-стейк, Портер-Хаус, Ти-боун).
Обладают эталонной мягкостью и классическим сливочным вкусом.

Альтернативные стейки

Отрубы из активных мышечных групп (Денвер, Пиканья, Стейк мясника, Бавет).
Требуют особого мастерства приготовления, но превосходят классику по глубине, брутальности и яркости истинного мясного вкуса.



БОНУСНАЯ КАРТА

Ресторанов Ивана Печерского

для iOS

для Android

КБЖУ МЕНЮ