



Труфальдино

караоке-бар



ОСНОВНОЕ
МЕНЮ

ГОВЯДИНА КРОСС-ВАГЮ **МИРАТОРГ**

Карпаччо из говядины Вагю с мятой и каперсами 80г 760

Тартар из говядины Вагю с трюфелем 100г 850

 Спагетти «Сыр и перец» с Вагю 250г 870

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Соленое сало и грудинка 610

Подается с домашней горчицей. 50/50/20г

☆ Тартар из говядины со взбитым пармезаном 1050

Говядина, яйцо перепелиное, мусс из пармезана.

Заправлен соусом на основе дижонской и зернистой горчицы. 100/30г

Маринованные грузди 930

Подаются со сметаной. 80/30г

Камчатская нерка шеф-посола с долькой лимона 70/20г 870

Сельдь по-домашнему 760

Подается с черным картофелем конфи, луком. 90/120г

Бастурма из говядины 50г 920

☆ Маринованный ростбиф с луком и черным картофелем конфи 70/40г 1050

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

Овощное ассорти 1290

Свежая зелень, томаты черри, огурец, сладкий перец, свежие томаты, редис, стебель сельдерея, дайкон. Подается с оливковым маслом и солью. 550/30г

Сибирские соленья 890

Маринованная красная капуста, соленые помидоры и огурцы, патиссоны и чеснок. 300г

Рыбное ассорти 2870

Нерка, муксун и форель слабой соли, тигровые креветки, лимон. 280/20г

Мясное ассорти 2600

Рулет из цыпленка, бекон, буженина печеная, ростбиф маринованный, отварной язык.

Подается с солеными огурцами и маринованным чесноком. 350/60/10/40г

Тарелка благородных сыров 2200

Камамбер, пармезан, тет-де-муан, монт блю.

Подается с виноградом, цветочным медом и обжаренными орешками (фундук и кешью). 120/100/40/60г

Фруктово-ягодное ассорти 2950

Сезонные фрукты и ягоды. 700г

САЛАТЫ

Домашний овощной салат с кремом из греческого сыра	650
Огурец, томаты черри, листья салата. Греческая заправка. 180г	
Салат с креветками, икорным кремом и заправкой из сладкого чили	1070
Листья салата, пармезан, креветки, томат, икорный крем. Заправлен соевым соусом и сладким чили. 150г	
Салат с маринованным ростбифом, яйцом пашот и сыром пармезан	1200
Заправлен соусом на основе горчицы и соевого соуса. 200г	
Салат с говядиной «Прайм»	1090
Мраморная говядина, авокадо, лист салата, рукола, цукини, томаты черри, соевый соус, кунжут, смесь масел, соус песто, вишневый бальзамик. 200г	
Салат с подкопченной уткой, эспумой из пармезана и тайским манго	860
Утиная подкопченная грудка, листья салата, манго. Заправлен муссом из пармезана. 140г	
Не цезарь	650
Хрустящая бриошь, жареный цыпленок, салат романо, соус цезарь. 180г	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Бородинские гренки	430
Хрустящие ржаные гренки с чесноком и острым соусом халапеньо. 120/40г	
Картофельные драники с трюфельной сметаной и укропным айоли	620
120/30/20г	
Сырные палочки	760
Подаются с соусом тартар. 120/30г	
Томленые свиные ребра в фирменном соусе и соусом демиглас	940
Подаются с сеном из картофеля. 220/30г	
Острые кольца кальмара фри	650
Подаются с соусом чили с кинзой. 150/40г	
Креветки в азиатском стиле	1070
Подаются с соусом васаби-майо. 150/50г	

СУПЫ

ФИРМЕННЫЙ БОРЩ ОТ ИВАНА ПЕЧЕРСКОГО



Наваристый борщ на квашенной капусте с телятиной	750
Подаётся с мозговой косточкой, свежей зеленью, чесноком, салом, фермерской сметаной и горчицей. 300/30/30/30г	

Солянка мясная	860
Подается со сметаной и отрубной булочкой. 300/50/30г	
Том Ям с морепродуктами	980
Подается с рисом и свежей кинзой. 300/50/10г	

СВОЁ РОДНОЕ

Томленные Сибирские щи с белыми грибами, мочеными яблоками и можжевельником 300/30/30/30г	750
Подкопченная костровая скоблянка 230/150г	750

РЫБА

Стейк из красноярской форели на гриле с брокколи, кремом из красной капусты и соусом сливочный понзу 150/90/40г	1820
Скумбрия на гриле с брокколи и цветной капустой на пару Подается с соусом цитронет и лаймом. 120/120/20г	980
Кальмары на гриле Подаются с гарниром из цукини гриль, томатов черри и руколы. 150/80/40г	1070
Домашние котлетки из судака и лосося Подаются с картофельным пюре и соусом тартар. 120/150/40г	1290

МЯСО И ПТИЦА



Перечный стейк Подается с цукини, болгарским перцем гриль и малиново-брусничным соусом. 300(сырое)/50г	2740
Утиная ножка в медовой глазури с картофельным муссом 180/100г	1300
Шницель из цыпленка с картофельным пюре и овощным салатом Подается с юшкой из томатов и огурцов. 180/150/30г	980
Домашние котлетки из свинины и говядины/из курицы Подаются с картофельным пюре и соусом демиглас. 120/150/30г	870/860
Колбаски Нюрнбергские Подаются с картофельным пюре, капустой, тушенной в пиве. и грибным соусом демиглас. 90/120/100/30г	870
Коньячная говяжья грудинка с картофельным салатом и соусом демиглас 180/120г	1840
Томленные телячьи щечки в соусе демиглас с гарниром на выбор: трюфельное картофельное пюре или цельнозерновая пшеница в сливочно-грибном соусе 250г	1420
Бефстроганов из говядины с белым луком в томатно-сливочном соусе Подается с картофельным пюре и хрустящими вешенками кимчи. 100/150/30г	1320
Телячий язык гриль с картофельным пюре и соусом сливочный хрен 100/120/30г	1160

БЛЮДА ИЗ ХОСПЕРА

Приготовлены в закрытой печи-гриле на древесном угле.
Закрытая система позволяет запекать продукты в дыму, сохраняя сочность и насыщая ароматом.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Стейк из красноярской форели на гриле с брокколи, кремом из красной капусты и соусом сливочный понзу 150/90/40г	1820
Скумбрия на гриле с брокколи и цветной капустой на пару Подается с соусом цитронет и лаймом. 120/120/20г	980
Кальмары на гриле Подаются с гарниром из цукини гриль, томатов черри и руколы. 150/80/40г	1070

ШАШЛЫК

Шашлык из свиной шеи/из курицы

980/860

Подается с салатами Кол слоу и из свежих овощей, зеленью, лавашом и соусом барбекю.
180/150/20г

СТЕЙКИ МИРАТОРГ

Стейк Портер-Хаус

1200

Стейк Портер-Хаус – это крупный отруб из поясничной части, близкий родственник стейка Ти-боун. Он сочетает в себе мясо Тендерлойн (вырезка) и Стриплойн (тонкий край). Это очень сытное блюдо, с которым не под силу справиться одному человеку. Подается с соусом баффало. 100/30г

за 100г сырого мяса

Стейк Бавет

1380

Стейк Бавет – один из лучших вариантов альтернативных стейков из говядины. Отруб берется из нижней части туши молодого бычка, а не из поясничной области. Стейк отличает более волокнистая текстура, насыщенный мясной вкус и аромат. Подается с соусом баффало. 230 (сырой)/30г

★ Стейк Рибай

4070

Имеет маленькие волокна и богатый аромат говядины. Содержание жира: высокое. Подается с соусом баффало. 300 (сырой)/40г

Стейк Пиканья

1520

Пиканья – один из самых популярных альтернативных стейков, который отличается очень насыщенным мясным вкусом, плотной текстурой. Стейк имеет по одному краю жировую прослойку. Подается с соусом баффало. 230г(сырой)/30

Ти-боун стейк

1200

Сочетает сразу два вида мраморного мяса: стриплойн и вырезку. Они разделяются тонкой Т-образной костью, придающей готовому стейку легкий ореховый привкус. Рекомендуемая прожарка: Medium или Medium Rare. Содержание жира: среднее. Средний вес готового блюда 500-700г. Подается с соусом баффало. 100/30г

за 100г сырого мяса

Стейк Томагавк

1400

Стейк Томагавк – это Рибай на кости, с целой реберной костью. Эта длинная кость очищается от мяса и жира, из-за чего становится похожа на рукоятку, а мясо – на лезвие индейского томагавка. Томагавк обладает высокой степенью мраморности, что делает его самым ароматным отрубом. Его размер зависит от толщины кости, а вес достигает до 1,5 кг. Средний вес готового блюда 800-1300г. Подается с соусом баффало. 100/30г

за 100г сырого мяса

★ Стейк Мясника

2280

Стейк Мясника – это сочное мясо с необычной текстурой в виде крупных мясных волокон, но с ярким вкусом и умеренной мраморностью. Изготавливается из говяжьей мраморной диафрагмы. Подается с соусом баффало. 230(сырой)/30г

Клаб стейк

1200

Клаб стейк – это сочный кусок мраморной говядины, который содержит в себе мышцы тонкого края и небольшую Т-образную кость. При жарке она насыщает мясо дополнительным ароматом. Содержание жира: среднее. Подается с соусом баффало. 100/30г

за 100г сырого мяса

Стейк Денвер

2170

Стейк Денвер (он же Андерблейд) – нарезается из шейной части бычка. Высокая мраморность (почти как у Топ-блейда) делает его не только красивым, но и очень сочным. Стейк цельный, ровный, без крупных жировых вкраплений. Подается с соусом баффало. 200(сырой)/30г

Стейк Стриплойн

2200

Мясо категории Prime – с самой высокой степенью мраморности, которая обеспечивает стейку нежную текстуру и превосходный аромат. Содержание жира: очень высокое. Подается с соусом баффало. 230 (сырой)/40г

ПАСТА

Карбонара	860
Спагетти в сливочном соусе с беконом, желтком и сыром пармезан. 250г	
Пельмени «Домашние мясные»	750
Свинина, говядина, репчатый лук. Подаются со сметаной и сливочным маслом. 200/50г	

ГАРНИРЫ

Опаленный картофель конфи 150г	430
Картофельное пюре 150г	380
Картофель фри 130г	370
Картофель, жаренный с белыми грибами 200г	470
Картофельные дольки 150г	360
Гречка с белыми грибами 150г	540
Овощи гриль 200г	470
Микс зелени с пармезаном и оливковым маслом 90г	410
Трюфельное пюре 150	390

СОУСЫ

Барбекю 30г/Тартар 30г/Перечный 30г/Гранатовый 30г/Юшка 100г	240
Трюфельно-сметанный 30г/Сливочно-грибной 30г/ Халапеньо 30г/Аджика 30г	

ВЫПЕЧКА

Булочка на кефире/отрубная/ржаная 30/35/30г	80
Корзина с булочками малая/средняя/большая	250/400/540

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан	860
Подается с шариком мороженого. 130/40г	
Карамель-вишня	860
Взбитый ганаш на карамельном шоколаде, вишневое компоте с цедрой лайма и ликером амаретто, карамельный бисквит. Десерт покрыт шоколадным велюром. 120г	
Черемуховый торт со сметанным кремом и вишневой начинкой с амаретто	870
Подается с кремом на основе сыра маскарпоне. 170г	
Лаймовый чизкейк с клубникой	840
Воздушный лаймовый чизкейк, покрытый зеркальной глазурью, с центром из клубники и мяты, с хрустящим кокосовым крамблом и свежей клубникой. 115г	
Королевский грушевый пирог со сливочным кремом	760
Два вида бретонского сабле: ваниль и фисташка. Запечен со сливочным кремом и грушей. Подается с ванильным пломбиром. 200/20г	
Нежные сырники	650
Подаются с кремом из сгущенного молока и вареньем из черной смородины. 150/50г	
Шоколадный фондан	860
Подается с шариком мороженого. 130/40г	
Мороженое	270
Шоколадное / клубничное / пломбир 50г	