



САЛАТЫ

Легкий овощной салат..... заправляется оливковым маслом	380.-
Цезарь с куриным филе..... с листьями романо и фирменным соусом	510.-
Теплый салат из баклажанов..... заправляется соусом свит чили	450.-
Теплый салат со стейком..... с микс салатом	500.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тар-тар из говядины..... подается с гренками и микс салатом	550.-
Брускетта с сыром и томатами конкасе..... оливковая заправка	350.-
Брускетта с ростбифом..... горчичная заправка	380.-
 Микс сыров с грецкими орехами и альпийским медом -Пармезан.....200.- -Моцарелла.....200.- -Дор блю.....200.- -Чеддер.....200.-	750.-
 Мясная нарезка..... пастроми, ростбиф, мортаделла, куриная грудка. подается с соусом сливочный хрен и дижонской горчицей	850.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гарлики..... любимые гренки жителей одноименного района	350.-
Корн - дог..... закуска родом из «Новой Англии» с улиц Бостона, сочные мини-колбаски, запеченные в кукурузной муке, с домашним BBQ	450.-
Сырные Палочки..... сырные палочки из сыра моцарелла, подаются с чесночным соусом	430.-
Куриные крылья «Piri-Piri»..... подаются в фирменном соусе	470.-
Креветки темпура..... подаются с соусом блю чиз	570.-
Fish'n'chips..... классический рецепт, которым восхищались в своих романах Диккенс, Блейд и Киплинг. готовится с добавлением стаута	490.-
 Микс закусок на компанию..... гарлики, куриные крылья, луковые кольца, кольца кальмаров, фирменные чипсы	950.-
Ассорти колец..... луковые кольца и кольца кальмара	390.-

СУПЫ

Борщ со стейком..... классический борщ с кусочками стейка	400.-
Том ям..... кисло-острый суп с креветками	450.-
Кукурузный крем суп..... с добавлением микрозелени и пудры из маслин	350.-

УЛИЧНАЯ ЕДА МИРА

Chicago Cheese Burger..... классический бургер с котлетой из говядины Чак ролл	650.-
El Mexicano Burger..... котлета из самой популярной в Латинской Америке части бычка - пиканья, с добавлением соуса сальса и перчиков халапеньо	650.-
Turkey Burger..... бургер из индейки с сыром чеддер и соусом блю чиз	630.-
Cheesteak Philadelphia..... говяжья вырезка, цукини, красный лук, сладкий перец, соус чипотле, сыр моцарелла	550.-
Кесадилья с курицей..... с обжаренным беконом, овощами и соусом гуакамоле	530.-
Fish Burrito Stay True..... сочетание сочных овощей и нежного мяса судака	490.-
Double Ruben Sandwich..... с пастроми и реберным мясом, сыром чеддер, коул слоу с соусом на основе дижонской горчицы и томатов	650.-
Muffuletta..... Домашнее пастроми, салями, мортаделла, два вида сыра, салат из оливок, маслин и сладкого перца, каперсов, маринованные огурцы. Подается в чабатте	990.- *блюдо на двоих

РЁБРА

Рёбра в соусе Jack Daniel's..... после томления в специальном соусе приобретают сладость ананаса, готовятся на основе Jack Daniels, подаются с луком фри	650./850./1100.-
Рёбра BBQ..... нежные и сочные рёбра, глазированные в соусе BBQ, приготовленном по собственной технологии, подаются с луком фри	750./950./1300.-
Рёбра Black Pepper..... для этих ребер используется острая глазурь, приготовленная по фирменному рецепту Stay True bar	700./900./1200.-
Микс Рёбер Stay True (600гр)..... специальное предложение, включающее в себя сразу несколько вкусов и способов приготовления. Попробуй все!	900.-

*рёбра подаются по порциям 400/600/800

СТЕЙКИ

Для наших стейков мы берем самое свежее мясо бычков Шотландской породы Angus

Стейк Stay True..... делается из самой нежной и постной части бычка - вырезки. Рекомендуем прожарку medium	1090.-
Стриплойн..... стейк из тонкого филейного края. попробуйте с сырным соусом. Рекомендуем прожарку medium	1450.-
Мачете..... стейк с самым ярким вкусом. рекомендуемая прожарка medium well	1150.-
Пиканья..... стейк из тазобедренной части. рекомендуемая прожарка medium well	990.-
Томагавк..... огромный стейк из реберной части, рекомендуемая прожарка medium	1690.-
Блейд..... самый нежный стейк из шейной части. рекомендуемая прожарка medium. попробуйте с грибным соусом	1150.-
Денвер..... один из самых сочных стейков из внутренней части лопатки. рекомендуемая прожарка medium rare	990.-
Перечный Стейк..... вырезка с пряным перечным соусом. Рекомендуемая прожарка medium rare.	1150.-

ПАСТА

Карбонара с домашней панчеттой..... по классическому рецепту «Вечного города»	560.-
Паста со стейком..... в томатном соусе со стейком мачете	590.-
Паста с курицей и маслинами..... в сливочно-томатном соусе	490.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Куриная грудка на гриле..... подается с цукини и шампиньонами под сливочно-грибным соусом	550.-
Бефстроганов Stay True..... подается с молодым картофелем	490.-
Судак с соусом белое вино..... подается с запеченными овощами	550.-

ГАРНИРЫ

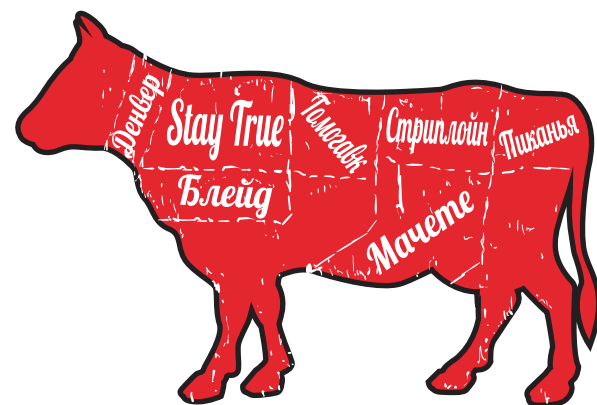
Овощи на гриле.....	270.-
Бэйби картофель.....	270.-
Свежие овощи.....	270.-

ДОМАШНИЕ СОУСА

Сырный.....	80.-
Грибной.....	80.-
Чимичюри.....	80.-
Томатный.....	80.-
Шрирача.....	80.-

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный брауни..... классический шоколадный американский пирог, подается с шариком мороженого	330.-
Чизкейк Stay True..... карамель, клубника, мята	360.-
Теплые бананы..... с орехами и мороженым	330.-



#БычокЦеликом *

6000.-

* не действует в пятницу и субботу с 21:00

www.staytruebar.ru

 - блюдо на компанию * - спецпредложение

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов. Данное меню является рекламным проспектом. Точный выход всех блюд может быть предоставлен по вашему первому требованию. *подробности у менеджера

STAY TRUE BAR



1+1
КАЖДЫЙ ДЕНЬ

СРЕДА

Stand UP Time

**Живое выступление
комиков на сцене**

19:00 сбор гостей

20:00 начало

ВТОРНИК



**СКИДКА
НА БАР**

50%

*подробности у менеджера

ДЕВИЧНИК & МАЛЬЧИШНИК

**20% СКИДКА
НА КОКТЕЙЛИ**

ПЯТНИЦА & СУББОТА

Каждые Выходные

с 21:00 и до утра

САМЫЕ ВЕРНЫЕ

DJ's & MC

города



**РЁБЕРНЫЙ
ЧЕТВЕРГ**

При заказе 2х порций
ребер **3-я** в подарок

**скидка
на пиво**

30%

*подробности у менеджера



ВОСКРЕСЕНЬЕ

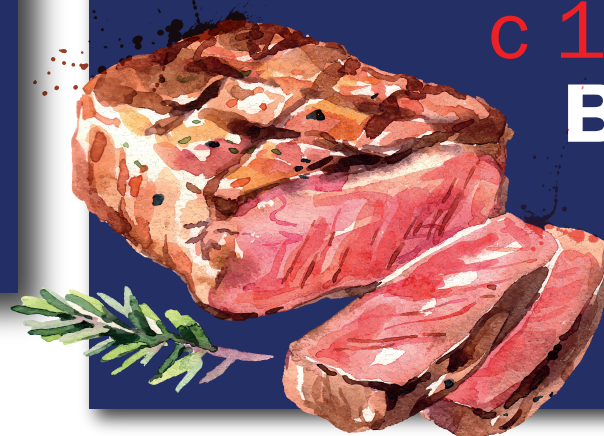
Steak Day

с 17:00 до 20:00

Все стейки со

СКИДКОЙ

50%



 staytruebar

www.staytruebar.ru