

BEEFZAVOD



- это ресторан, мясной цех и лавка. Мы взяли под контроль все этапы производства и подготовки мяса, от выращивания собственного стада на ферме в Ленинградской области до выдержки и разделки туш.

Мы производим в России мясо по традиционным, почти антикварным технологиям, выращиваем бычков без применения интенсивного зернового откорма и использования антибиотиков.

RAW BAR

390 P **ТАР ТАР В ТОСКАНСКОМ СТИЛЕ**
130 г Баттута (бедро говядины), оливковое масло, лимон, каперсы

 **490 P** **ТАР ТАР В КЛАССИЧЕСКОМ СТИЛЕ**
140 г бедро говядины, табаско, ворчестер, дижонская горчица, лук шалот, каперсы

 **490 P** **ТАР ТАР В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ**
130 г бедро говядины, лайм, имбирь, кинза, чили перец, кунжут

490 P **ТАР ТАР С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ**
150 г бедро говядины, лимон, трюфельное масло

690 P **ТОНКИЕ СЛАЙСЫ ЯЗЫКА С ПОДВЯЛЕННЫМИ ЧЕРРИ**
180 г каперсы, оливковое масло, проростки гороха

790 P **КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЛИМОНОМ**
90 г вырезка говядины, пармезан, перец Сансё

 **790 P** **ТАР ТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ**
160 г вырезка говядины, корнишоны, паприка сладкая, сливочное масло

890 P **ТАР ТАР ИЗ ЛОСОСЯ В ПЕРЧИКАХ ПЕКИЛЬО**
160 г лосось филе, оливковое масло, каперсы, лук шалот, кинза

890 P **СЕВИЧЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С АВОКАДО И ЖГУЧИМ ЧИЛИ**
130 г вырезка говядины, лайм, кинза, красный лук

1090 P **ТАР ТАР ИЗ ТУНЦА В СИЦИЛИЙСКОМ СТИЛЕ**
160 г тунец, спелый томат, каперсы, бальзамический крем

1290 P **ФАРШ «PRIME»**
150/40 г из мясорубки на пшеничном тосте

 **1690 P** **КАРПАЧО ИЗ АРТИШОКОВ**
120 г с сыром пармезан

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

320 P **ПОЛЬПЕТТЕ С РОЗМАРИНОМ В ГОВЯЖЬЕМ БУЛЬОНЕ С ПАРМЕЗАНОМ**
200 г говядина, пармезан, розмарин

490 P **БРУСКЕТТА С РЕБРОМ БЫКА**
90 г

690 P **КОСТНЫЙ МОЗГ**
200 г

 **790 P** **КРЕВЕТКИ В ПРЯНОМ СОУСЕ**
100/55 г с соусом из манго и авокадо

 вегетарианские блюда

 острые блюда

СТЕЙКИ: МЯСО ЖИВОТНЫХ ИНТЕНСИВНОГО ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА



Откорм: Интенсивный зерновой.
Порода: Абердин-Ангусская.
Россия, Брянская и Воронежская области.

670 P пор. 200 г	AIGUILLETTE BARONNE / ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА Tri-Tip
950 P пор. 200 г	BAVETTE D' ALOYAU / ПАШИНА Inside Skirt
950 P пор. 200 г	BAVETTE FLANCHET / ПАШИНА Flank
1290 P пор. 200 г	PALERON / ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ Top Blade
2250 P пор. 250 г	FAUX FILET / ТОНКИЙ КРАЙ Striploin
2550 P пор. 200 г	FILET / ФИЛЕ ВЫРЕЗКИ Tenderloin

СТЕЙКИ: ОРГАНИЧЕСКОЕ МЯСО ЖИВОТНЫХ НАТУРАЛЬНОГО ОТКОРМА

Откорм: естественный, травяной: без использования гормонов, антибиотиков и стимуляторов интенсивного роста.

Порода: Абердин-Ангусская.

Россия, Юг Ленинградской области, собственное стадо в фермерском хозяйстве нашего партнера и единомышленника Александра Москвина.



Сухая выдержка.

670 P 200 г	FILET RUMSTEACK / ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА
670 P 200 г	COEUR RUMSTEACK / ТАЗОВАЯ ЧАСТЬ
790 P 200 г	AIGUILLETTE RUMSTEACK / ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА

МЯСНАЯ ТЕЛЕЖКА

Деликатесы и колбасы, которые нарезаются на традиционном итальянском ручном слайсере Tamagnini прямо у вашего стола.

120 P за 100 г	САЛО СВИНОЕ
145 P за 100 г	КОЛБАСА ВАРЕНАЯ
155 P за 100 г	КОЛБАСА КРАКОВСКАЯ
190 P за 100 г	ВЕТЧИНА ИЗ ИНДЕЙКИ
320 P за 100 г	САЛЯМИ ИЗ СВИНИНЫ
320 P за 100 г	САЛЯМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ
320 P за 100 г	САЛЯМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ПАРМЕЗАНОМ
320 P за 100 г	ЧОРИЗО
320 P за 100 г	ВЯЛЕНАЯ ДИАФРАГМА
360 P за 100 г	ЧАКРОЛ
360 P за 100 г	КОППА
360 P за 100 г	БРЕЗАОЛА ИЗ ГОВЯДИНЫ

СПЕЦИАЛИТЕТЫ С ГРИЛЯ



- 230 P**
140 г **САЛАТ АЙСБЕРГ НА ГРИЛЕ**
приготовленный на открытом огне с соусом раита и кедровыми орехами
- 420 P**
220 г **СОСИСКИ «МЕРГЕЗ» С ХУМУСОМ**
80% говядина + 20% баранина
- 450 P**
200/40 г **САРДЕЛЬКИ КУРИНЫЕ**
- 470 P**
180/40 г **КОЛБАСКИ ИЗ ИНДЕЙКИ**
- 490 P**
320 г **БУРГЕР В ТРАДИЦИОННОМ СТИЛЕ**
сухая выдержка
- 560 P**
300 г **«БУРГЕР» С АРТИШОКАМИ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ БЕЗ ХЛЕБА**
сухая выдержка
- 750 P**
270 г **БУРГЕР С РЕБРОМ БЫКА**
- 990 P**
350 г **«БУРГЕР» С БУРРАТОЙ**

ГАРНИРЫ

- 230 P**
150 г **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ В КЛАССИЧЕСКОМ СТИЛЕ**
- 230 P**
160 г **КУКУРУЗА С ОТКРЫТОГО ОГНЯ**
- 270 P**
150 г **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МУСКАТНЫМ ОРЕХОМ**
- 270 P**
180 г **ПЕЧЕНый КАРТОФЕЛЬ СО СМАЛЬЦЕМ**
- 320 P**
150 г **ГРАТЕН ИЗ КАРТОФЕЛЯ**
- 450 P**
200 г **ОВОЩИ ГРИЛЬ**
баклажан, цукини, перец болгарский, кукуруза, томат
- 620 P**
80 г **СПАРЖА**
со сливочным маслом
- 790 P**
200 г **СМОРЧКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**
- 150 P**
150 г **ХЛЕБ**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Мы работаем в философии Nose-to-Tail.
Мы знаем, как лучше всего использовать каждый мускул,
как приготовить каждую отдельную часть туши – от носа до хвоста.



- 390 P**
300 г **СПАГЕТТИ №3 БОЛОНЬЕЗЕ**
- 480 P**
160 г **ПЕЧЕНЬ, ОБЖАРЕННАЯ НА ЧУГУНЕ, С СОУСОМ ИЗ МАСКАРПОНЕ**
лук шалот, листья салата
- 490 P**
280 г **ПАСТА С СОУСОМ ПЕСТО И ЧЕРРИ**
спагетти, песто из базилика, оливковое масло
- 490 P**
270 г **БИФШТЕКС С БЕКОНОМ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ**
- 590 P**
170 г **ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С МЯСОМ**
перец болгарский, баклажан, морковь, лук, подбедерок томленный
- 620 P**
200 г **БИФ СТРОГАНОВ С ЛУКОМ ПОРЕЙ И ЛИСТЬЯМИ САЛАТА**
вырезка говяжья, соус из mascarpone
- 690 P**
235 г **РЕБРА БЫКА БЕЗ КОСТИ В ПРЯНОМ СОУСЕ БАРБЕКЮ**
морковь, стебель сельдерея, листья салата
- 890 P**
265 г **КАРАМЕЛИЗОВАННАЯ ЩЕКА БЫКА С ХУМУСОМ И БОБАМИ ЭДАМАМЭ**
щека быка 82°, лук конфи
- 980 P**
350/10 г **ТОМЛЕННОЕ СЕРДЦЕ БЫКА СО СМОРЧКАМИ И ПАРМЕЗАНОМ**
приготовленное на открытом огне
- 1450 P**
150 г **ЛОМТИКИ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**
в пряном соусе
- 1690 P**
250/80 г **КАРЕ ЯГНЕНКА С ЦУКИНИ, ЛУКОМ ШАЛОТ И ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ**
- 1950 P**
150/10 г **ЛОМТИКИ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ**
в пряном соусе
- 690 P**
350/50 г **ЦЫПЛЕНОК С ГРИЛЯ**
подается с домашней аджикой
- 1450 P**
170/50 г **ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ С ПРИПУЩЕННОЙ СПАРЖЕЙ**
в сливочном масле, микс салатом и долькой лимона
- 1690 P**
200 г **СТЕЙК ИЗ ТУНЦА**
с зеленой спаржей, карамельным соусом

МЯСНАЯ ЛАВКА

ГОВЯДИНА:

- 66 Р**
100 г **ФАРШ ГОВЯЖИЙ**
- 100 Р**
500 мл **ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН**
- 120 Р**
150 г **КОТЛЕТА ГОВЯЖЬЯ**
в сыром виде
- 155 Р**
100 г **ГРУДИНКА ГОВЯЖЬЯ КОПЧЕНАЯ**
- 170 Р**
100 г **ЧАКРОЛ / ШЕЯ ГОВЯЖЬЯ КОПЧЕНАЯ**
- 190 Р**
за 100 г **ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ**
- 240 Р**
170 г **ПАШТЕТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ**

КОЛБАСЫ:

- 270 Р**
150 г **САЛЯМИ В АССОРТИМЕНТЕ**
- 290 Р**
370 г **СЕРВЕЛАТ**
- 450 Р**
500 г **КРАКОВСКАЯ КОЛБАСА**
- 450 Р**
500 г **КОЛБАСА ВАРЕНАЯ**
- 550 Р**
500 г **ВЕТЧИНА ИЗ ИНДЕЙКИ**

СВИНИНА:

- 125 Р**
за 150 г **СМАЛЕЦ**
белый свиной жир с травами /в формате масла
- 290 Р**
300 г **САЛО СВИНОЕ**

СОСИСКИ:

- 360 Р**
350 г **СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ**
свинина, говядина, специи
- 360 Р**
400 г **САРДЕЛЬКИ ВАРЕННЫЕ**
в натуральной оболочке
- 420 Р**
320 г **СОСИСКИ «МЕРГЕЗ»**
80% говядина + 20% баранина
- 450 Р**
400 г **САРДЕЛЬКИ КУРИНЫЕ**
в натуральной оболочке
- 450 Р**
400 г **КОЛБАСКИ ИЗ ИНДЕЙКИ**
в натуральной оболочке

- 95 Р**
за 100 г **ПЕЛЬМЕНИ ГОВЯЖЬИ**
- 95 Р**
за 100 г **ПЕЛЬМЕНИ С ДОМАШНИМ ФАРШЕМ**
Говядина, свинина, специи
- 250 Р**
300 г **БИФШТЕКС**
говядина, бекон
- 490 Р**
1 шт **БУРРАТА**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- 220 Р**
100 г **БУТЕРБРОД С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ**
- 320 Р**
100 г **ОЛИВКИ**
- 380 Р**
150 г **ФРУКТОВЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ**
груша, клубника, виноград, тыквенные семечки, горчиная заправка
- 440 Р**
70 г **БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ НА ЧЕРНОМ ХЛЕБЕ**
- 440 Р**
130 г **САЛАТ ИЗ ЦУКИНИ С АВОКАДО И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ**
авокадо, лайм, цукини, листья шпината
- 490 Р**
200 г **ОВОЩНОЙ САЛАТ**
с киноа, авокадо и бакинскими томатами
- 490 Р**
250 г **ОВОЩНАЯ ГРЯДКА**
с печеным баклажаном, артишоком и кукурузой гриль
- 550 Р**
150/20/20 г **ХОЛОДЕЦ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ**
с муссом из сливочного хрена
- 590 Р**
100 г **АНТИПАСТИ**
вяленые томаты, каперсы, оливки, артишоки
- 590 Р**
170 г **САЛАТ С ДИКИМ «КОНСЕРВИРОВАННЫМ» ТУНЦОМ**
с зелеными оливками, листьями салата, черри и красным луком
- 900 Р**
300 г **МЯСНАЯ ТАРЕЛКА**
колбасы из лавки
- 920 Р**
150 г **БУРРАТА С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ**
- 990 Р**
220 г **БУРРАТА С ТОМАТАМИ**

СУПЫ

- 240 Р**
300 г **КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ**
лапша на желтках, куриная грудка, петрушка
- 320 Р**
300 г **ТЫКВЕННЫЙ СУП**
тыква, имбирь, тыквенные семечки
- 390 Р**
300 г **СУП ПАПА АЛЬ ПОМАДОРО**
томаты, черствый хлеб, базилик, пармезан
- 460 Р**
300 г **КРЕМ-СУП ИЗ КУКУРУЗЫ**
шашлычком из прошутто
- 480 Р/**
2150 Р
1 пор. / на компанию **СОЛЯНКА**
по традиционному рецепту с колбасами из лавки

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

-  **230 Р**
140 г **САЛАТ АЙСБЕРГ НА ГРИЛЕ**
Приготовленный на открытом огне с соусом раита и кедровыми орехами
- 460 Р**
300 г **КРЕМ-СУП ИЗ КУКУРУЗЫ**
с шашлычком из прошутто
-  **620 Р**
80 г **СПАРЖА**
со сливочным маслом
-  **790 Р**
200 г **СМОРЧКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**
- 980 Р**
350/10 г **ТОМЛЕННОЕ СЕРДЦЕ БЫКА СО СМОРЧКАМИ И ПАРМЕЗАНОМ**
приготовленное на открытом огне.
- 1900 Р**
250/70 г **РЕБРО БЫКА НА КОСТИ**
в соусе Порто
- 1950 Р**
150/10 г **ЛОМТИКИ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ**
в пряном соусе

ДЕСЕРТЫ

- 190 Р**
50 г **СОРБЕТ**
в ассортименте
- 460 Р**
180 г **АНАНАС НА ГРИЛЕ**
- 320 Р**
95 г **ТИРАМИСУ**
с темным шоколадом
- 520 Р**
200 г **НАПОЛЕОН**
- 360 Р**
100/20 г **МОРОЖЕНОЕ С ХАЛВОЙ**
с соусом из соленой карамели
- 550 Р**
125 г **ЯГОДЫ В БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ**
- 360 Р**
85/35 г **ГАНАШ ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА**
с соусом из вишни и порто
- 690 Р**
120/30/30 г **СЫРЫ**
яблочный конфитюр, мед в сотах
- 360 Р**
140 г **ЧИЗКЕЙК**
с вареньем из шишек
- 790 Р**
500 г **СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ**
- 420 Р**
100 г **СЕМИФРЕДО С МИНДАЛЕМ**
с соусом винкотто
- 420 Р**
160 г **МЕДОВИК**

ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ НА КОСТИ



Большие стейки из титульных частей животного: спинной и поясничной. Готовятся и подаются вместе с костью. Сухая выдержка



600 Р
за 100 г **SHELL STEAK / ТОНКИЙ КРАЙ НА КОСТИ (0,4-0,6 КГ)**



600 Р
за 100 г **SHELL STEAK / ТОНКИЙ КРАЙ НА КОСТИ (0,4-0,6 КГ)**



700 Р
за 100 г **COTE DE BOEUF / РИБАЙ НА КОСТИ (0,6-1,2 КГ)**
Rib Steak



700 Р
за 100 г **COTE DE BOEUF / РИБАЙ НА КОСТИ (0,5-1,0 КГ)**
Rib Steak



700 Р
за 100 г **T-BONE / ТОНКИЙ КРАЙ С ФИЛЕ НА КОСТИ (0,7-1,2 КГ)**
Porterhouse



700 Р
за 100 г **T-BONE / ТОНКИЙ КРАЙ С ФИЛЕ НА КОСТИ (0,7-1,1 КГ)**
Porterhouse

ЛИМИТИРОВАННЫЕ СТЕЙКИ



Секретные минималистичные отрезки, спрятанные в различных частях туши животного. Яркие, не похожие один на другой стейки, попробовать которые можно только у нас. Сухая выдержка.

СОУСЫ

- 120 Р**
50 г **НЬЮ-ЙОРК**
-  **130 Р**
50 г **АДЖИКА**
- 120 Р**
50 г **ЧИМИ ЧУРРИ**
-  **150 Р**
50 г **ПЕРЕЧНЫЙ**
- 120 Р**
50 г **ДЕМИГЛАС**
- 200 Р**
50 г **ПОРТО**
- 120 Р**
50 г **БАРБЕКЮ**
- 250 Р**
50 г **САЛЬСА ИЗ БЕЛОГО ГРИБА С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ**



Все стейки мы выдерживаем разное время в камерах ферментации нашего ресторана и готовим на Hand-made гриле Grillworks® с натуральными березовыми дровами. Некоторые альтернативные стейки мы готовим по французской технологии на сковородке с карамелизацией Brown Butter. Какие конкретно, узнавайте у вашего официанта.

Сухая выдержка осуществляется в специальных камерах в нашем ресторане большими частями по тосканской технологии. Разделка в цехе нашего ресторана вручную. Поэтому в течение вечера перечень стейков в меню может изменяться. Информацию уточняйте у вашего официанта.