

WOOD GRILL

BASQUE GRILL		
Black Angus Prime		
Рибай стейк	790 / 100 г	
Стриплойн стейк	590 / 100 г	
Вырезка		
Шатобриан	1190 / 300 г	
Black Angus Top Choice альтернативные отрубы		
Бавет стейк	750 / 200 г	
Фланк стейк	840 / 200 г	
Мачете	950 / 200 г	
Остальное		
Грудка фермерского цыпленка	390	
Овощи на хоспере с базиликовым песто	390	
Рыба		
Тунец	790 / 150 г	

ТАРТАРЫ & СО	
new	Лосось с гуакомоле из авокадо и трюфельным понзу 540
new	Говядина приготвлeнная способом фламбаду* с томатной сальсой на каперсах и картофельный пай 440
new	Говядина с гуакомоле и желтком конфи 490
new	Тунец с томатами черри и соусом в азиатском стиле 540
* техника фламбирования говяжьим жиром продукта через раскаленный железный конус, что придаёт копчённый привкус.	

ЗАКУСКИ	
Паштет из печени индейки с бриош и виноградным медом	390
Сыр (на выбор: камамбер, дор блю, пармезан)	190
Испанские оливки	290
Буррата с манго и сливой, кедровым орехом и выдержанным 12 лет бальзамическим уксусом	590
Must пастрами (готовится 72 часа) с жареным хлебом	390
Горячие закуски	
Пороссячьи уши в китайском соусе	390
Must сэндвич: "Рубен" с пастрами, взорванным яйцом и русским соусом	390
Камамбер на хоспере с виноградом на соленом меде и мороженым из сыра	590
Хрустящие баклажаны с соусом сладкий чили	390
Жареный спринг-ролл с мраморной говядиной и трюфелем	390
new	Брускетта на томатном хлебе с кремом Прованс и лисичками 340
Хамон Serrano (9 месяцев)	
	390 / 40 г

САЛАТЫ	
Зеленый салат с татаки из говяжьей вырезки, и соусом из тунца	450
Сладкое мясо теленка с трюфельным унаги, свежим шпинатом и авокадо	540
Оленина холодного копчения с теплым картофелем на углях и моченой брусникой	490
С авокадо и свежим шпинатом, яйцом и пастрами	490
Большой зеленый салат с авокадо (половина / целый)	290 / 490
С ягненком свежими овощами, йогуртовой запракой и теплой питой	590

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
new	Грудка фермерского цыпленка с лисичками и свежим шпиантом 560
Брискет с обожженными томатами и битыми огурцами	690
Томогавк из свинины с картофелем и горчичным соусом на меде (порция XL)	890
Орзотто с гребешком и муссом из пармезана	690
Орзотто со сладким мясом теленка и муссом из пармезана	490
"Астра" – хрустящая раскрытая луковица с муссом из пармезана	390
new	Сибас запеченный с томатами и каперсами 740
new	Лосось с кремом из молодого горошка и соусом из копченых мидий 790
Томленый говяжий язык с муссом из жареного картофеля	590
Куриные сердечки в азиатском соусе с семолой	390
Паппарделле с ягненком и зеленым горошком в соусе жу	590
Ребра в домашнем BBQ	590
Черноморские рапаны с молодой капустой печеной в углях и соусом биск	490
Печеная свекла с киноа и мусом пармезан	390
Филе утки с грушей на хоспере с соусом на красном вине	690

СУПЫ	
Фо с мраморным мясом и копченным тофу	440
Томатный с морепродуктами и лангустинами	590
С говяжьими щечками на курином бульоне с гречневой лапшой	340
Том-ям на кокосовом молоке	550
Томатный гаспачо с пармезановым крекером	340

ГАРНИРЫ	
Стейк из белокочанной капусты с ореховым соусом	190
Брокколи на хоспере	190
Стейк из цветной капусты с муссом из пармезана	240
Печеный на углях картофель с трюфельным маслом	240
Киноа с томатами в соусе понзу и свежей кинзой	190

СОУСЫ			
Демиглас	90	Чимичурри	90
Свит-чили	90	Ореховый с имбирем на сливках	90
Сливочно-горчичный	90	Мясной жу с хересом	90
Нью-Йорк	90		

ХЛЕБ	
Белый домашний / целая порция / половина	240 / 160
Домашний микс / целая порция / половина	240 / 160
Черный домашний / целая порция / половина	240 / 160

ДЕСЕРТЫ	
Медовый мильфей с мороженым из ряженки	290
Кокосовый дакуаз с манго и кокосовыми чипсами	390
Шоколадный бисквит, мано, карамельная сметана	340
Beer & Forest: альтер-эго "черного леса": пивной гель, вишневое варенье, кофейный ганаш, миндальный бисквит, солодовые и шоколадные чипсы	390
Ragged&Crispy: хрустящее тесто с карамелью, орехами и сливочным кремом	360
Картошка с лисичками и сметаной	290
new Персики в хересе с мороженым камамбер	340
Мороженое Must камамбер / малина / ряженка / манго готовим сами по современным технологиям из натуральных ингредиентов	150

Лисички к любому блюду на ваш выбор / 100 г		250
Must		
GRILL & WINE BAR		
 must_meat  mustrest		
Reserve: (812) 940 19 91		
На компании от 8 человек после 16:00 действует сервисный сбор в размере 10%		

ГАСТРОЛЬНОЕ МЕНЮ

ОТ ШЕФ-ПОВАРА ЮРИЯ КОПАЛИНА

(THE REPA, МУКСУН)

Суп

Биск с гребешком и муссом из мякоти кокоса

590

Горячие блюда

Ленивый пирог с телячьими щёчками и грибами

590

Филе миньон с яйцом фри в панировке из фисташек

950

Десерты

Канноли на русский лад

290

Малиновый суп с мороженым камамбер

390

УСТРИЦЫ

Устрица императорская

225 Р / шт

2 устрицы и бокал Просекко

490 Р

Соус к устрицам: Миньонетт, понзу, соевый, азиатская эмульсия, ким чи, сладкий чили



