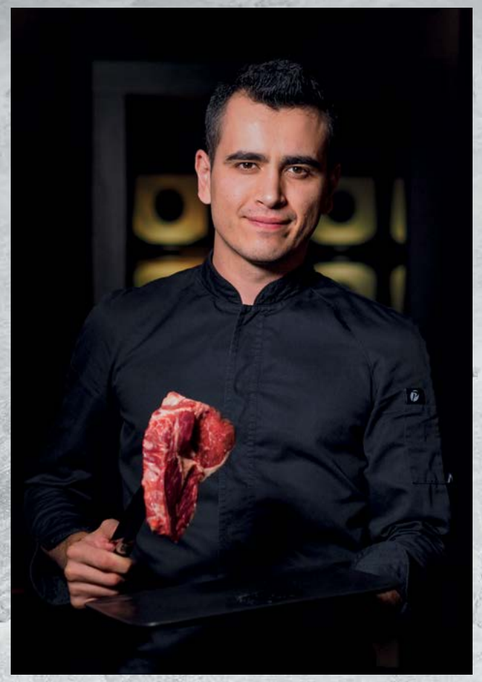
#стейкдавай
много-много мяса



Меню Ресторанов «Стейк Давай» — это мир классических, фирменных, авторских блюд.

Здесь вы найдете сочетания, которые придутся по вкусу каждому, и их захочется пробовать вновь. Ведь в рецептах наших блюд не только продукт, но и любовь с «перчинкой».

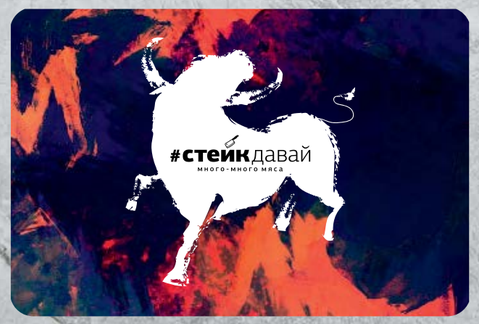
Команда кухни ежедневно творит для Вас. Наслаждение каждым блюдом является нашей целью.

Меня, как шеф-повара проекта «Стейк Давай» на создание меню вдохновляют гости, чьи вкусовые поиски удается удовлетворить, и сотрудники, с которыми мы связаны одной целью.

С уважением,
шеф-повар сети ресторанов
«Стейк Давай» chief DJU

БОНУСНЫЙ КЛУБ СТЕЙК ДАВАЙ

ЭТО ВОЗМОЖНОСТЬ КОПИТЬ БОНУСЫ НА ВАШЕЙ КАРТЕ!



Стоимость карты 300 рублей

Мы возвращаем от 10% до 20% от суммы счета. Бонусы начисляются на фактическую сумму счета, а процент бонусов меняется в зависимости от общей суммы накопленных счетов за весь период с начала вступления в бонусный клуб «Стейк Давай».

Подробности
на сайте steakdavay.ru

#стейкдавай
много-много мяса

СЕТЫ
sets

РИМСКИЕ КАНИКУЛЫ
Три вида брускеты: с дичью и сливочным сыром, нежный ростбиф и яркий соус дор блю, паштет с брусничным джемом и сыром пармезан. Идеально дополняется бокалом вина.

ROMAN HOLIDAY
Three types of bruschetta: with game and cream cheese, tender roast beef and bright door blue sauce, pate with lingonberry jam and parmesan cheese. It is perfectly complemented by a glass of wine.

450

САЛЬМА ХАЙЕК
Мини тако из кукурузной лепешки с нежным сыром и тремя видами начинки: курица, овощи и говядина. Подается с текилой, в продолжении к традициям Мексики.

SALMA HAYEK
Mini corn tortilla tacos with tender cheese and three types of filling: chicken, vegetables and beef. Served with tequila, in continuation of the traditions of Mexico.

450

КАМЧАТКА
Хрустящие соленые крекеры со свежей форелью и сливочным сыром, украшаются красной икрой. Подаются с ледяной водкой.

KAMCHATKA
Crispy salty crackers with fresh trout and cream cheese, decorated with red caviar. Served with ice water.

450

ЗАВТРАКИ
breakfast

#HIT

СЫРНИКИ
Нежные сырники из домашнего творога. Подаются с брусничным джемом.

CHEESECAKES
Gentle cottage cheese pancakes, served with lingonberry jam.

380

ЯИЧНИЦА С РОСТБИФОМ
Яичница подаётся на хлебе бриошь с сырным соусом и ростбифом.

FRIED EGGS WITH ROAST BEEF
Fried eggs are served on brioche bread with cheese sauce and roast beef.

420

ТОПИНГИ

СМЕТАНА
Sour cream

50

ЯЙЦО
Egg

90

ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ
Омлет с сыром моцарелла, слабосоленым лососем и зеленью. Подаётся с соусом тар-тар.

OMELET WITH SALMON
Omelet with mozzarella cheese, salted salmon and herbs. Served with tartar sauce.

490

ОМЛЕТ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ
Омлет с сыром моцарелла, со сливочной начинкой из шампиньонов и лука.

OMELET WITH MUSHROOMS AND ONION
Omelet with mozzarella cheese, with cream filling from mushrooms and onions.

320

ЛАНЧИ
lunch

до UNTIL **17:00**

ЛАНЧИ ДНЯ | 430
LUNCH OF THE DAY

ПОНЕДЕЛЬНИК MONDAY

САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ
Stolichny salad

БОРЩ
Borscht

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С ПЮРЕ
Chicken cutlets with mashed potatoes

ВТОРНИК TUESDAY

ВИТАМИННЫЙ САЛАТ
Vitamin salad

ГОРОХОВЫЙ СУП
Pea soup

БУРГЕР С КУРИЦЕЙ
Chicken burger

СРЕДА WEDNESDAY

ВИНЕГРЕТ
Vinaigrette

СУП ХАРЧО
Soup Kharch

ШНИЦЕЛЬ КУРИНЫЙ С ГРЕЧЕЙ
Chicken schnitzel with buckwheat

ЧЕТВЕРГ THURSDAY

САЛАТ ЦЕЗАРЬ
Caesar salad

ГОРОХОВЫЙ СУП
Pea soup

КОЛБАСКИ С ПЮРЕ
Sausages with mashed potatoes

ПЯТНИЦА FRIDAY

САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ
Stolichny salad

БОРЩ
Borscht

ВОК С КУРИЦЕЙ
Wok with chicken

НЕИЗМЕННАЯ КЛАССИКА | 490
AN UNCHANGING CLASSIC

ПОНЕДЕЛЬНИК–ПЯТНИЦА
MONDAY— FRIDAY

ОВОЩНОЙ САЛАТ
Vegetable salad

СУП КУРИНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ
Chicken soup with meatballs

БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ
Beef stroganoff with mashed potatoes

САЛАТ

+

СУП

+

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

НАПИТКИ
чай / кофе / сок / морс

80

СТЕЙКИ

steaks

СТЕЙК ИЗ ОЛЕНИНЫ

Подаётся с грибами на гриле, вялеными томатами, грибным соусом, вареньем из сосновых шишек, ягодным соусом.

VENISON STEAK

Served with grilled mushrooms, sun-dried tomatoes, mushroom sauce, pine cone jam, berry sauce.

1350

#NEW

СТЕЙК ТРАЙ ТИП

Нежное мясо из бедренно-брюшной части, мраморность которого придает стейку насыщенный вкус. Подается с перечным соусом, который прекрасно дополняет мясо, и с сочной кукурузой на гриле.

STEAK TRI TYPE

Tender meat from the femoral-abdominal part, the marbling of which gives the steak a rich taste. It is served with pepper sauce, which perfectly complements the meat, and with juicy grilled corn.

1100

ФИЛЕ МИНЬОН

Подается с ягодным соусом.

FILET MIGNON

Served with berry sauce.

1350

ФЛАНК СТЕЙК С ОВОЩАМИ

Стейк из брюшной части мраморной говядины с ароматным маслом и овощами.

FLANK STEAK WITH VEGETABLES

Belly steak of marbled beef with fragrant butter and vegetables.

920

РИБАЙ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

Стейк сухого вызревания «Рибай» — это деликатес, сделанный из отборного мяса, полученного от молодых бычков породы Блэк-Ангус. Мясо проходит тщательный отбор и последующую сушку при определенных условиях для достижения идеального вкуса и консистенции. Стейк «Рибай» отличается насыщенным ароматом и нежным мясом.

RIBEYE DRY AGING

Dry-matured Rib Eye steak is a delicacy made from selected meat obtained from young Black Angus bulls. Themeat is carefully selected and then dried under certain conditions to achieve an ideal taste and consistency. Rib Eye steak is distinguished by its rich aroma and tender meat.

990
за 100 гр.

#HIT

РИБАЙ

Премиальный рибай чёрных бычков Ангус зернового откорма. Неоспоримая классика.

RIBEYE

Premium grain-fed black Angus rib-eye. An undeniable classic.

750
за 100 гр.

СТЕЙК NEW YORK

Стриплойн — тонкий край мраморной говядины с соусом «Демиглас».

NEW YORK STEAK
Striploin - thin edge of marbled beef with «Demiglas» sauce.

1850

ФЛАНК СТЕЙК

Стейк из брюшной части мраморной говядины. Подается с соусом Нью-Йорк.

FLANK STEAK
Belly steak of marbled beef. Served with New York sauce.

790

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ С КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО

Сочный стейк из свиной шеи, обжаренный нагриле. Подаётся с картофелем Айдахо и соусом Сальса.

PORK STEAK WITH IDAHO POTATOES
Grilled juicy pork neck steak. Served with Idaho potatoes and Salsa.

750

СТЕЙК МЯСНИКА

Стейк из диафрагмы «Black-Angus» зернового откорма с кукурузой.

BUTCHER STEAK
Grain-fed Black Angus diaphragm steak with corn.

990

СТЕЙК ДЕНВЕР С ФРИ ИЗ БАТАТА

Внутренняя часть лопатки мраморного бычка. Подаётся с бататом фри и соусом Нью-Йорк.

DENVER STEAK
with sweet potato fries
The inner part of the shoulder blade of a marble bull. Served with sweet potato fries and New York sauce.

1100

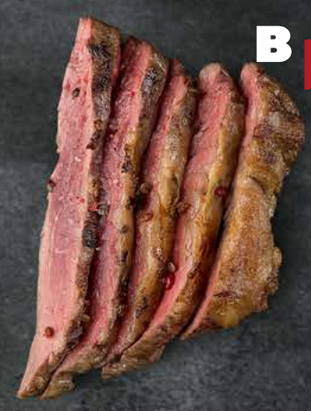
СТЕЙК NEW-PORT

Стейк из мраморной диафрагмы «Black-Angus» зернового откорма с овощами гриль и соусом из сыра Дор Блю.

STEAK NEW-PORT
Marble Diaphragm Steak «Black-Angus» cereal fattening with grilled vegetables and Dor Blue cheese sauce.

1200

СКОЛЬКО ВЕШАТЬ? в граммах



ГОВЯДИНА

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Beef steak

390 за 100 гр.	**650** за 300 гр.
490 за 200 гр.	**890** за 500 гр.

СВИНИНА

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ

Pork steak

280 за 100 гр.	**490** за 300 гр.
380 за 200 гр.	**750** за 500 гр.

СТЕЙК КВАЗИМОДО

Стейк из говяжей вырезки
с салатом Фрилисс и помидорами черри,
поливается лаймовым соусом.

STEAK QUASIMODO
Beef tenderloin steak with Frillis salad
and cherry tomatoes, drizzled with lime sauce.

1350

ТОРНЕДО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Стейк из говяжьей вырезки
«Black-Angus» травяного откорма.
Подаётся со сливочно-грибным соусом.

BEEF TENDERLOIN STEAK
«Black-Angus» grass-fed.
Served with creamy mushroom sauce.

1350

СТЕЙК МАЧЕТЕ

Сочный стейк из говядины,
обжаренный на гриле.
Подаётся с обжаренной
на гриле кукурузой
и соусом Сальса.

STEAK MACHETE
Grilled juicy beef steak.
Served with grilled corn
and salsa sauce.

990

ЗАКУСКИ
snacks

ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ
Татаки из мраморной говядины в имбирном соусе с вяленым томатом.

BEEF TATAKI
Marbled beef tataki in ginger sauce with dried tomatoes.

930

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
Тар-тар от шефа из мраморной говядины с авторской заправкой, красным луком и вялеными томатами.

BEEF TARTAR
Chef's tartare of marbled beef with author's dressing, red onion and dried tomatoes.

820

РОЛЛЫ
rolls

ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ОГУРЦОМ
Лосось, сливочный сыр, огурец.

PHILADELPHIA WITH CUCUMBER
Salmon, cream cheese, cucumber.

650

СЛИВОЧНЫЙ УГОРЬ
Угорь, сливочный сыр, огурец, кунжут, унаги соус.

CREAMY EEL
Eel, cream cheese, cucumber, sesame, unagi sauce.

650

РОЛЛ МИКС ЛОСОСЬ УГОРЬ

Лосось, угорь, сливочный сыр, огурец, кунжут, унаги соус.

ROLL MIX SALMON EEL
Salmon, eel, cream cheese, cucumber, sesame, unagi sauce.

650

ОПАЛЁННЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И УГРЁМ

Лосось, угорь, сливочный сыр, огурец, унаги и спайси соус.

SEARED ROLL WITH SALMON AND EEL
Salmon, eel, cucumber, cream cheese, unagi and spicy sauce.

650

#HIT

ПАШТЕТ ИЗ ДИКОГО ВЕПРЯ

С добавлением коньяка и с брусничным конфитюром.

WILD BOAR PATE
with the addition of cognac and lingonberry jam.

380

ТАР-ТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ

Подаётся на бриоше. Рекомендуем добавить оливковое масло, чтобы сделать хлеб мягче. Прекрасно подойдёт в качестве закуски к белому сухому вину.

VENISON TARTARE
Served on brioches.
We recommend adding olive oil to make the bread softer.
It is perfect as an appetizer for dry white wine.

820

ЖАРЕНЫЙ СЫР

Жареный сыр моцарелла в панировке, подаётся с джемом.

FRIED CHEESE
Fried breaded mozzarella cheese, served with jam.

390

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Нарезка из 4-х видов сыра:
Чеддера, Дор Блю, Камамбера,
Пармезана с фисташками и медом.

CHEESE PLATE
Sliced from 4 types of cheese:
Cheddar, Dor Blue, Camembert,
Parmesan with pistachios and honey.

950

СНЕК-НАБОР

Начос, картофель фри, луковые
кольца, соломка из тортильи,
подаётся с сырным соусом.

ASSORTED TACOS
Nachos, french fries, onion rings,
tortilla sticks, cheese sauce.

490

СЕТ ЗАКУСОК

Сет из лёгких закусок с битыми огурцами
и пикантными вялеными томатами
с необычным сочетанием
бобов эдамамэ и кинзой.

SET OF SNACKS
Set of light snacks with broken
cucumbers and spicy dried tomatoes
with an unusual combination
of edamame beans and coriander.

390

#HIT

КАРПАЧЧО ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Маринованная мраморная
говядина с сыром Пармезан.
Заправка из бальзамичекого
крема.

MARBLED BEEF CARPACCIO
Marinated marbled
beef with Parmesan cheese
with soy mustard dressing.

780

СЫР КАМАМБЕР НА ГРИЛЕ

Нежное сочетание сливочного вкуса
французского сыра, приготовленного
на гриле с брусничным джемом.

GRILLED CAMEMBERT CHEESE
A delicate combination
of the creamy taste of grilled
French cheese with lingonberry jam.

450

#NEW

КУРИННЫЕ КРЫЛЬЯ

Сочные куриные крылья
в панировке, подаются
с сеульским соусом.

CHICKEN WINGS
Juicy breaded chicken wings.
Served with Seoul sauce.

490

ТАКО С ОВОЩАМИ
соусом Сальса
и тертым сыром.

TACOS WITH VEGETABLES
salsa and grated cheese.

110

ТАКО С КУРИЦЕЙ
овощами, соусом
Сальса и тертым сыром.

TACOS WITH CHICKEN
vegetables, salsa
and grated cheese.

150

ТАКО С ГОВЯДИНОЙ
овощами, соусом
Сальса и тертым сыром.

TACOS WITH BEEF
vegetables, salsa
and grated cheese.

190

АССОРТИ ТАКО
Тако с курицей,
говядиной и овощами.

ASSORTED TACOS
Tacos with chicken,
beef, vegetables.

450

ЖАРЕНЫЕ БАКЛАЖАНЫ
Жареные баклажаны с соусом
из свежих томатов и болгарского
перца с легкой остротой.

FRIED EGGPLANT
Fried eggplants with a sauce
of fresh tomatoes and bell peppers
with a slight spiciness.

390

ПАРМЕДЖАНО
Итальянская тёплая закуска:
слайсы баклажанов и моцареллы
с томатным соусом.

PARMEGIANO
Italian warm appetizer:
eggplant and mozzarella
slices with tomato sauce.

490

САЛАТЫ
salads

#HIT

САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЫРОМ ФЕТА
Салат из баклажанов с сыром фета,
бакинскими томатами
и кисло-сладким соусом.

SALAD WITH EGGPLANT
AND FETA CHEESE
Eggplant salad with feta cheese,
Baku tomatoes and sweet
and sour sauce.

550

САЛАТ ИЗ УТКИ
Салат из маринованной утки
с листьями салата
в имбирно-соевом соусе.

DUCK SALAD
Pickled duck salad with lettuce
in ginger-soy sauce.

790

САЛАТ С ПЕЧЁНОЙ ТЫКВОЙ

Хрустящие листья салата с печёной тыквой, томатами и изюмом с бальзамической заправкой.

SALAD WITH BAKED PUMPKIN
Crispy lettuce with baked pumpkin, tomatoes and raisins with balsamic dressing.

490

САЛАТ С ЛОСОСЕМ ГРИЛЬ И БАЛЬЗАМИЧЕСКОЙ ЭМУЛЬСИЕЙ

Обжаренный лосось на гриле с хрустящими листьями фриллиса, мангольда и бальзамической заправкой.

SALAD WITH GRILLED SALMON AND BALSAMIC EMULSION
Grilled salmon with crispy frillis leaves, chard and balsamic dressing.

790

#HIT

САЛАТ С УГРЕМ

Салат с угрём, с листьями мангольда, мякотью грейпфрута, соусом Тай.

SALAD WITH EEL
Salad with eel and leave chard, pulp grapefruit, Tai sauce.

720

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

Подается с киви, вялеными томатами и авакадо. Заправляется оливковым маслом и соусом понзу.

GREEN SALAD
Served with kiwi, sun-dried tomatoes and avacado. It is seasoned with olive oil and ponzu sauce.

610

#HIT

СТЕЙК-САЛАТ

Филе мраморной говядины с вялеными томатами и миксом листьев салата.

STEAK SALAD
Fillet of marbled beef with sun-dried tomatoes and a mix lettuce leaves.

830

#HIT

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Салат с нежным филе цыпленка в сочетании с соусом Цезарь, томатами черри, листьями салата и сыром Пармезан.

CAESAR WITH CHICKEN
Salad with tender chicken fillet combined with Caesar sauce, cherry tomato, lettuce and Parmesan cheese.

550

САЛАТ С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ И ТОМАТАМИ

Салат из печёных перцев
и бакинских томатов,
с ярким и насыщенным вкусом.

SALAD WITH BAKED PEPPERS
AND TOMATOES
Salad of baked peppers
and Baku tomatoes,
with a bright and rich taste.

420

#HIT

ТАЛЬЯТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Салат с мраморной говядиной,
миксом салатов, рукколой,
томатами и соусом Порто.

MARBLED BEEF TAGLIATA
Salad with marbled beef, lettuce mix,
arugula, tomatoes and Porto sauce.

830

ОВОЩНОЙ САЛАТ

Лёгкий салат из свежих овощей,
заправленный оливковым маслом.

VEGETABLE SALAD
Light salad of fresh vegetables,
seasoned with olive oil.

420

ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ

Традиционный салат европейской
кухни, с нежным куриным филе
в авторском исполнении.

OLIVIER WITH CHICKEN
Traditional salad of European cuisine,
with tender chicken fillet
in the author's performance.

450

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

Листья салата, руккола,
тигровые креветки, печёная тыква,
помидоры черри и сыр Пармезан.

SHRIMP SALAD
Lettuce, arugula, tiger prawns,
baked pumpkin, cherry tomatoes
and Parmesan cheese.

620

САЛАТ С МАРИНОВАННЫМИ ГРУЗДЯМИ

Маринованные грузди, патиссоны,
огурцы, вяленые томаты и кинза.

SALAD WITH PICKLED PEARS
Pickled pears, squash, cucumbers,
dried tomatoes and coriander.

420

БУРГЕРЫ
burgers

#NEW

БУРГЕР РАГНАР

Бургер с сырным и ягодным соусами. Отличное сочетание сочной оленины, сыра и ягодных нот. Это сытное блюдо прекрасно гармонирует с газированными напитками.

BURGER RAGNAR
Burger with cheese and berry sauces. A great combination of juicy venison, cheese and berry notes. This hearty dish perfectly harmonizes with carbonated drinks.

650

#HIT

КОРОЛЕВСКИЙ БУРГЕР

С булочкой собственной выпечки. Бургер с двойной котлетой из мраморной говядины с салатом. Подаётся с картофелем фри и сырным соусом.

ROYAL BURGER
With homemade bun. Burger with double marbled beef patty with salad. Served with french fries and cheese sauce.

990

БУРГЕР С СЫРОМ КАМАМБЕР НА ГРИЛЕ

Бургер с мягкой пшеничной булочкой, сочной говяжьей котлетой и сыром камамбер, сладким джемом и нежным сырным соусом.

CHEESE BURGER WITH GRILLED CAMEMBERT
Burger with a soft wheat bun, juicy beef patty and camembert cheese, sweet jam and delicate cheese sauce.

620

СМОК БУРГЕР

С булочкой собственной выпечки.
Бургер с котлетой из мраморной говядины, жареным беконом, мексиканской тортильей и сыром чеддер.

SMOKE BURGER
With own bun baking. Burger with cutlet marbled beef, fried bacon, mexican tortilla and cheddar cheese.

620

#HIT

БУРГЕР СЕТ

Бургер с сочной курицей.
Подаётся с картофелем фри.

BURGER SET
Burger with chicken.
Served with french fries.

450

ЧОППЕР БУРГЕР

С булочкой собственной выпечки.
Хрустящая чиабатта с листьями свежего айсберга, фриллиса, томатами, соусом BBQ, томленой телятиной.

CHOPPER BURGER
With homemade bun. Crispy ciabatta with leaves fresh Iceberg, Frillis, tomatoes, BBQ sauce, stewed veal.

620

ФИТНЕС БУРГЕР

Котлета из мраморной говядины в салатном листе с красным луком, помидором, сыром чеддер и соусом BBQ.

FITNESS BURGER
Marbled beef patty in lettuce with red onion, tomato, cheddar cheese and BBQ sauce.

620

#HIT

БУРГЕР С СОУСОМ ДОР БЛЮ

С булочкой собственной выпечки.
Котлета из мраморной говядины с листьями фриллиса, томатами и сырным соусом на основе сыра Дор Блю.

BURGER WITH DOR BLUE SAUCE
With homemade bun.
Cutlet of marbled beef with freelis leaves, tomatoes and Dor Blue cheese sauce.

620

СУПЫ

soups

#HIT

ТОМ ЯМ С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ

Тайский суп из кальмара и мидий на кокосовом молоке с тигровой креветкой.

TOM YAM
Thai soup of squid and mussels in coconut milk with tiger prawns.

690

#HIT

СУП ЧИЛИ

Острый суп чили с обжаренным говяжьим фаршем, томатами и фасолью.

CHILI SOUP
Spicy chili soup with fried ground beef, tomatoes and beans.

490

#HIT

СУП ХАРЧО

Классический грузинский суп с ярким окрасом и огненным вкусом.

KHARCHO SOUP
Classic Georgian soup with a bright color and fiery taste.

490

#HIT

БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

Традиционный борщ из говядины, подаётся со сметаной.

BORSCHT WITH BEEF
Traditional beef borscht served with sour cream.

420

СУП КУРИНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Куриный бульон с фрикадельками, лапшой и морковью.

CHICKEN SOUP WITH MEATBALLS
Chicken broth with meatballs, noodles and carrots.

390

СУП ИЗ ГОВЯЖЬИХ ЩЕЧЕК

Суп из говяжьих щёчек
с овощами с добавлением вина.

BEEF CHEEK SOUP
Beef cheek soup with
vegetables and wine.

490

#NEW

УХА ПО-ФИНСКИ

Наваристый сливочный суп
из лосося с овощами и специями.

FISH SOUP IN FINLAND
Rich creamy salmon soup
with vegetables and spices.

490

СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

Густой пряный суп, сваренный
на крепком мясном бульоне
с добавлением говядины
и колбасы с/к. Подаётся
с каперсами, лаймом и сметаной.

SOLYANKA MEAT
Thick spicy soup, cooked in a strong
meat broth with the addition of beef
and sausage. Served with capers,
lime and sour cream.

420

ПИЦЦА

pizza

#NEW

ПИЦЦА С ТЕЛЯТИНОЙ

Нежное рваное мясо телятины
в сочетании с горячим плавленым сыром
и помидорами идеально гармонирует
с хрустящей корочкой теста.

PIZZA WITH VEAL
Tender torn veal meat combined
with hot melted cheese
and tomatoes perfectly harmonizes
with the crispy crust of the dough.

590

#NEW

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Пицца объединила в себе лучшие
элементы классического салата Цезарь
и аппетитного домашнего теста.

CAESAR PIZZA WITH CHICKEN
Pizza combines the best elements of
the classic Caesar salad and delicious
homemade dough.

560

#NEW

МОЦАРЕЛЛА

Пицца на домашнем тесте
собственного приготовления
с моцареллой и соусом
из мякоти консервированных
томатов с чесноком и чили.

MOZZARELLA
Homemade pizza with mozzarella
and canned tomato pulp sauce
with garlic and chili.

560

ГОРЯЧЕЕ
hot meals

#HIT

УТИНАЯ НОЖКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ

Нежная утиная ножка в имбирно-медовом соусе с гратеном из картофеля, подчёркнутая сладостью грушевого джема.

DUCK LEG WITH POTATO GRATIN
Tender duck leg in ginger-honey sauce with potato gratin, accentuated by the sweetness of pear jam.

950

#NEW

СТЕЙК ПАСТА

Мраморная говядина, подается с сырным соусом, помидорами черри и красным луком, украшается пармезаном.

STEAK PASTA
Marbled beef served with cheese sauce, cherry tomatoes and red onion, decorated with parmesan on top.

650

КУРИЦА В СОУСЕ ТОМ-ЯМ

Нежные кусочки цыплёнка в тайском пикантном соусе том-ям.

CHICKEN IN TOM YUM SAUCE
Tender chicken pieces in Thai spicy tom yum sauce.

550

#HIT

УТКА ТОМЛЕНАЯ В ТАЙСКОМ СОУСЕ

Маринованное и обжаренное нежное утиное мясо с айдахо из батата.

DUCK STEWED IN THAI SAUCE
Pickled and fried tender duck meat with sweet potato idaho.

950

ТОМЛЕНАЯ СВИНИНА

Томлёная свиная шея с соусом Нью-Йорк и картофелем Айдахо.

STEWED PORK
Stewed pork neck with New York sauce and Idaho potatoes.

690

#NEW

ТОМЛЕНАЯ ТЕЛЯТИНА С СОУСОМ НЬЮ-ЙОРК

Нежная телятина, тающая во рту. Подается с соусом Нью-Йорк, зеленью, битыми огурцами и вялеными помидорами черри.

STEWED VEAL WITH SAUCE NEW YORK
Tender veal melting in your mouth. Served with New York sauce, herbs, broken cucumbers and dried cherry tomatoes.

790

МЯСО ПО-АЗИАТСКИ

Отруб из мраморной говядины в азиатском стиле. Подаётся с томатами вялеными, битыми огурцами и соусами Чимичурри и Понзу.

ASIAN MEAT
A cut of marbled beef in an Asian style. Served with semi dried tomatoes, broken cucumbers and Chimichurri and Ponzu sauces.

950

ФАХИТОС

Кусочки маринованного и обжаренного мяса с овощами.

FAJITAS
Pieces of marinated and fried meat with vegetables.

С КУРИЦЕЙ **490**
with salmon

СО СВИНИНОЙ **490**
with pork

С ГОВЯДИНОЙ **590**
with beef

РЕБРЫШКИ BBQ

Нежные свиные ребрышки с соусом BBQ.

RIBS BBQ
Tender pork ribs with BBQ sauce.

890

#NEW

РЁБРА ГОВЯЖЬИ

Нежнейшие ребра в сеульском соусе, мясо легко отделяется от кости. Приятная сладость соуса гармонично сочетается с сочностью мяса. Идеально подойдет к пиву и крепким напиткам.

BEEF RIBS
The tenderest ribs in Seoul sauce, the meat is easily separated from the bone. The pleasant sweetness of the sauce is harmoniously combined with the juiciness of the meat. It is ideal for beer and strong drinks.

890

КОЛБАСКИ ПРЯНЫЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Колбаски из говядины и свинины с пряными травами. Подаются с картофельным пюре, битыми огурцами и томатным соусом.

SPICY SAUSAGES WITH MASHED POTATOES
Beef and pork sausages with herbs. Served with mashed potatoes, smashed cucumbers and tomato sauce.

750

#HIT

КОЛБАСКА РУЧНОЙ РАБОТЫ 40 СМ

Колбаска из говядины и свинины. Подаётся с картофелем фри, маринованными огурчиками, соусом Сальса.

HANDMADE SAUSAGE 40 CM
Beef and pork sausage. Served with french fries, pickled cucumbers, salsa.

890

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Традиционное итальянское блюдо, в котором сочетаются сливочная паста с экзотическими морепродуктами и сочными томатами черри.

PASTA WITH SEAFOOD
A traditional Italian dish that combines creamy pasta with exotic seafood and juicy cherry tomatoes.

650

ПАСТА КАРБОНАРА

Классическая паста карбонара с обжаренным беконом и сливочным соусом.

PASTA CARBONARA
Classic carbonara pasta with fried bacon and cream sauce.

510

ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ

Традиционная паста с соусом Болоньезе из мраморной говядины, свежих овощей и томатов в собственном соку.

PASTA BOLOGNESE
Traditional pasta with marbled beef Bolognese sauce, fresh vegetables and tomatoes in own juice.

590

КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД

Подаётся с листьями микс салата.

CHICKEN BREAST SOUS VIDE
With mixed salad leaves.

490

ВОК С ГОВЯДИНОЙ

Вок с говядиной и овощами в паназиатском соусе.

WOK WITH BEEF OR CHIKEN
Wok with beef and vegetables in Pan-Asian sauce.

590

#HIT

ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ РАБОТЫ

Пельмени с мраморной говядиной. Подаются со сметаной.

HANDMADE DUMPLINGS
Dumplings with marbled beef. Served with sour cream.

590

БЕФСТРОГАНОВ

Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре, подаётся с маринованным огурцом.

BEEF STROGANOFF
Marbled beef stroganoff with mashed potatoes, served with pickled cucumber.

650

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ

Пельмени из оленины, подаются со сметаной.

VENISON DUMPLINGS
Venison dumplings served with cream sauce.

590

ЩЁКИ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

Томлёные говяжьи щеки с картофельным пюре и перечным соусом.

BEEF CHEEKS WITH PEPPER SAUCE
Stewed beef cheeks with mashed potatoes and pepper sauce.

910

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ ДОРАДО НА ГРИЛЕ
Подаётся с лаймом и ароматными веточками розмарина.

MEDITERRANEAN GRILLED DORADO
Served with lime and fragrant rosemary sprigs.

890

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ
Подаётся с листьями салата и соусом Тар-Тар.

SALMON STEAK
Served with lettuce leaves and tartar sauce.

890

ГАРНИРЫ
garnish

КАРТОФЕЛЬ ФРИ French fries	190
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ Mashed potatoes	150
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО Idaho potatoes	190
БАТАТ ФРИ Sweet Potato fries	250
АЙДАХО ИЗ БАТАТА Sweet Potato Idaho	250
ОВОЩИ ГРИЛЬ Grilled vegetables	230
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА Onion rings	195
СПАРЖА Asparagus	260
КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ/ПАРУ Grilled/ Steamed corn	250
РИС С ОВОЩАМИ Rice with vegetables	190
ОВОЩНАЯ ИКРА Vegetable caviar	190

ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО Jalapeno pepper	120
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА Bread basket	170
ЛЕПЕШКА ТОРТИЛЬЯ Tortilla cake	90

СОУСЫ

Шрирача
Сырный / Cheese
Нью-Йорк / New York
Сальса / Salsa
Барбекю / BBQ
Дор Блю / Dor Blue
Демигляс / Demiglace
Перечный / Pepper
Грибной / Mushroom
Тар-Тар / Tar-Tar
Ягодный / Berry
Томатный / Potato
Сметанный / Sour cream
Кетчуп / Ketchup
Масло пряное / Spicy oil
Наршараб / Narsharab
Сеульский соус / Seoul sauce

90

ДЕСЕРТЫ
deserts

#NEW

ЧИЗКЕЙК САН-СЕБАСТЬЯН
Особая сливочность в карамельной корочке. Подается со свежим тимьяном и фисташками.

CHEESECAKE SAN SEBASTIAN
Special creaminess in the caramel crust. Served with fresh thyme and pistachios.

360

БРАУНИ
Американский десерт из тёплого шоколада с грецким орехом и шариком мороженого.

BROWNIE
American dessert made of warm chocolate with walnuts and a scoop of ice cream.

450

СЫРНИКИ

Нежные сырники из домашнего творога, подаются с брусничным джемом.

CHEESE PANCAKE
Delicate cottage cheese pancakes, served with lingonberry jam.

250

ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС

Подаётся с ванильным мороженым.

CHOCOLATE CAKE
Served with vanilla ice cream.

380

#NEW

МАКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

Ароматный маковый чизкейк с брусничным джемом. Подается с сиропом и украшается мятой.

POPPY SEED CHEESECAKE
Fragrant poppy seed cheesecake with lingonberry jam. Served with syrup and garnished with mint.

360

ТИРАМИСУ

Классический тирамису из печенья Савоярди и нежного крема из сыра Маскарпоне, пропитанного ликёром Амаретто.

TIRAMISU
Classic tiramisu with savoiardi biscuits and delicate cream of mascarpone cheese soaked in Amaretto liqueur.

380

#HIT

ЧИЗКЕЙК ОТ ШЕФА

Нежный воздушный десерт на основе мягкого сливочного сыра и песочного печенья.

CHEESECAKE FROM THE CHEF
Delicate airy dessert based on soft cream cheese and shortbread biscuits.

360

АССОРТИ ДЕСЕРТОВ

Ассорти из домашних десертов: чизкейка от шефа, черничного пирога, бананового триумфа, тирамису и брауни.

ASSORTED DESSERTS
Assorted homemade desserts: chef's cheesecake, blueberry pie, banana triumph, tiramisu and brownies.

490

БАНАНОВЫЙ ТРИУМФ

Десерт, приготовленный по-домашнему рецепту из нежных шоколадных бисквитов и бананов.

BANANA TRIUMPH
Dessert prepared according to a homemade recipe from tender chocolate biscuits and bananas.

320

#NEW

СОРБЕТ

Манго / малина

SORBET
Mango / raspberry

70 1 шарик

МОРОЖЕННОЕ

Тирамису / бабл гам/ банановый сплит / ванильное

ICE CREAM
Tiramisu / bubble gum/ banana split / vanilla

80 1 шарик

STEAKDAVAY.RU

#NEW **НОВИНКА** New

#HIT **ХИТ** Kitchen hit

ОСТРОЕ Spicy

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ Vegan

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.
Please inform the waiter if you are allergic to any products.