



Steakhome
– Catering –

МЕНЮ





RAW*

Тартар из мраморной говядины

классический тартар с обжаренным на гриле хлебом

Тартар из говядины сухого вызревания

Татаки из говядины с соусом понзу

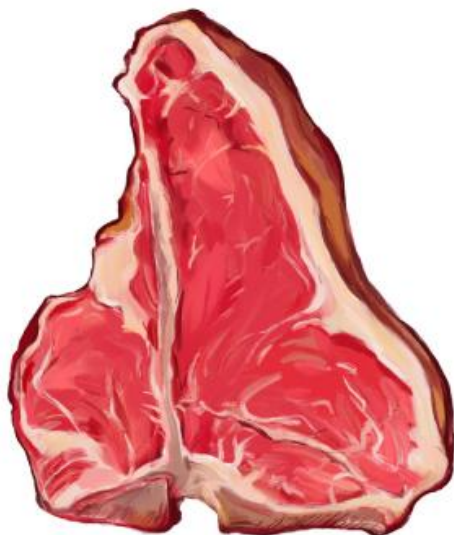
мраморная говядина или wagyu

Севиче из лосося с авокадо и цитрусовым соусом

Татаки из лосося с цитрусовой заправкой

**Большая тарелка свежих овощей, соус блю-чиз,
пармская ветчина и орехи**

огурец, сельдерей, морковь, мини-кукуруза, томаты черри,
брокколи, оливки



*RAW – сырой

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Брускетта с ростбифом, руколой и печеными томатами черри
в медово-горчичной заправке

Брускетта с лососем горячего копчения
с ореховым соусом

**Брускетта с моцареллой и сладким томатом с соусом песто
и руколой**

Брускетта с камчатским крабом и авокадо

Ростбиф, каперсы и базилик под соусом тонато

Мозговые кости, жареный хлеб, чесночный соус
приготовлены на гриле, подаются со слайсом перца чили

Креветки, обжаренные на гриле, чесночный соус и лимон
классические или spicy

Жареный сыр камамбер с брусничным соусом

Гребешок, обжаренный на сливочном масле
со сливочным соусом и лаймом

Буррата, печеные томаты и карамельный лук

Салат с копченым лососем и авокадо
с ореховой заправкой

Салат с ростбифом и печеными овощами

Сладкие томаты и красный лук





СТЕЙКИ

КЛАССИКА

Нью-Йорк
Рибай
Филе-миньон
Томагавк / Ковбой
Портерхаус
Ти-бон

АЛЬТЕРНАТИВА

Денвер
Пиканья
*приготовление в смокере
3,5 – 4 часа*
Мачете

DRY AGED

Рибай
Нью-Йорк
Томагавк
Ти-бон

WAGYU

Категория A4 или A5
*наличие уточним
на момент заказа*



ГОРЯЧЕЕ

Кальби говяжьи ребра

время приготовления 6-7 часов

Каре новозеландского ягненка

Классический бургер с беконом и сыром чеддер

Утиная грудка с печеными яблоками

Лосось с апельсином на кедровой доске

Фаланги камчатского краба

с топленным сливочным маслом

Стейк из чилийского сибаса с мятным соусом

Стейк из тунца на гриле



ГАРНИРЫ

Авокадо на гриле

Овощи гриль

цукини, баклажан, болгарский перец, шампиньоны

Перец запеченый с помидорами черри и сыром фета

Шпинат, сливки, пармезан

Брокколи или цветная капуста с соусом мисо-кешью

Мини-картофель, тимьян, розмарин, пармезан

Спаржа на гриле

с соусом чимичурри

Печеные овощи

баклажан, болгарский перец, томаты черри

Кукуруза на гриле



СОУСЫ

Сливочно-перечный

Чимичурри

Грибной

Чесночный

ДЕСЕРТЫ

Ананас на гриле, томленный в карамели
с шариком ванильного мороженого

Шоколадный фондан, малина и мороженое

Груша на гриле с мороженым

