



Steakhome
– Catering –

МЕНЮ





RAW*

Устрицы

Морские ежи

Гребешки

Тартар из мраморной говядины
классический тартар с обжаренным на гриле хлебом

Тартар из говядины сухого вызревания

Тартар из говядины
с вешенками и соусом умами

Тартар из говядины с угрем в азиатском стиле

Тартар из говядины Вагю с черной икрой и трюфелем

Татаки вагю
с соусом вафу

Татаки лосось
с авокадо и соусом дрессинг



Татаки тунец
с соусом юдзу понзу

Севиче сибас
с соусом рокото

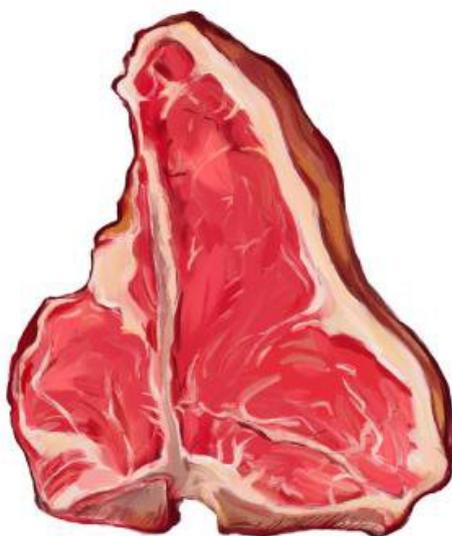
Севиче из лосося
с авокадо и соусом тайгер милк из красных сицилийских апельсинов

Крудо из сибаса
с соусом миндальный тайгер милк

Тартар из тунца
с конкассе из томатов и маринованным имбирем

Тартар из гребешка
с манго и трюфельно-кремовой заправкой

Большая тарелка свежих овощей и соус блю-чиз
огурец, сельдерей, морковь, мини-кукуруза, томаты черри,
брокколи



*RAW – сырой

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Брускетта с ростбифом, руколой и печеными овощами
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 манго

Брускетта с креветкой и гуакамолем

Брускетта со страчателлой и вялеными томатами

Ростбиф, каперсы и базилик под соусом тонато

Салат с хрустящими баклажанами, сладким томатом, крем-сыром
и дробленой фисташкой

Буррата, печеные томаты и карамельный лук

Зеленый салат с листьями щавеля и цицмата, яблоком и бобами эдамаме
с дрессингом васаби

Салат с копченым лососем и авокадо
с ореховой заправкой

Салат с ростбифом и печеными овощами

Сладкие томаты и красный лук



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки темпура

Креветки васаби

Баклажан с мисо соусом и бонито

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 тартаром из клубники

Гребешок, обжаренный на сливочном масле
со сливочным соусом и лаймом





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 А4 или А5
наличие уточним
на момент заказа



ГОРЯЧЕЕ

Кальби говяжьи ребра
время приготовления 6-7 часов

Каре ягненка

Классический бургер с беконом и сыром чеддер

Хот-дог с крабом и черной икрой
с соусом юдзу-айоли

Утиная грудка с печеными яблоками

Лосось с апельсином на кедровой доске

Фаланги камчатского краба
с топленным сливочным маслом или перечным соусом

Стейк из тунца на гриле

Краб в перечном соусе с брокколи и зеленым луком

Якитори – шашлычки
курица, говядина, креветки, лосось,
гребешок, мини-кальмар, спаржа

Кушияки из мраморной говядины со стружкой тунца бонито



ГАРНИРЫ

Овощи гриль

цукини, баклажан, болгарский перец, шампиньоны

Картофель фри с пармезаном и трюфельным маслом

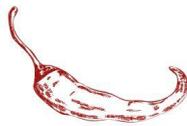
Брокколи или цветная капуста

Мини-картофель, тимьян, розмарин, пармезан

Спаржа на гриле

с соусом чимичурри

Кукуруза на гриле с пармезаном



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

