

## Готовим на углях

### Стейк «Рибай»

240/80/50 гр / **2 100 ₹**

Мраморная говядина (толстый край), томаты черри, перец чили, оливковое масло, розовый перец, свежий огурец, руккола, вяленые томаты, соус «Демиглас».

### Стейк «Чак Ролл»

240/80/50 гр / **1 100 ₹**

Мраморная говядина (шейное филе), томаты черри, перец чили, оливковое масло, розовый перец, свежий огурец, руккола, вяленые томаты, соус «Демиглас».

### Стейк «Стриплойн»

240/80/50 гр / **1 700 ₹**

Мраморная говядина (тонкий край), томаты черри, перец чили, оливковое масло, розовый перец, свежий огурец, руккола, вяленые томаты, соус «Демиглас».

### Стейк «Топ Блейд»

240/80/50 гр / **1 100 ₹**

Мраморная говядина (лопаточная часть), томаты черри, перец чили, оливковое масло, розовый перец, свежий огурец, руккола, вяленые томаты, соус «Демиглас».

### Шашлык из куриной грудки

140/100/30 гр / **420 ₹**

Куриная грудка, чиабатта, томаты, чеснок, лук, оливковое масло, свежая зелень, кунжут, томаты черри, свежий салат, соус «Маринара».

### Шашлык из свинины

150/100/30 гр / **450 ₹**

Свиная шея, чиабатта, томаты, чеснок, лук, оливковое масло, свежая зелень, кунжут, томаты черри, свежий салат, соус «Маринара».

### Колбаска из баранины

140/70/30 гр / **550 ₹**

Баранина, томатный соус, специи, свежий салат, оливковое масло, кунжут, томаты черри, чиабатта, лук, чеснок.

### Колбаска из свинины

140/70/30 гр / **450 ₹**

Свинина, томатный соус, специи, свежий салат, оливковое масло, кунжут, томаты черри, чиабатта, лук, чеснок.

### Колбаски из курицы с сыром

140/70/30 гр / **320 ₹**

Курица, сыр, томатный соус, специи, свежий салат, оливковое масло, кунжут, томаты черри, чиабатта, лук, чеснок.

### Корейка на кости

170/70/30 гр / **450 ₹**

Корейка на кости, чиабатта, томаты, чеснок, лук, оливковое масло, свежая зелень, кунжут, томаты черри, свежий салат, соус «Маринара».

