



**МЕНЮ**



# ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В СТЕЙК ХАУС

## ГОВЯДИНА ПРЕВОСХОДНОГО КАЧЕСТВА

В Колумбии Стейк Хаус повара используют ингредиенты высшего качества. Наша главная  
Наш основной фокус-это говядина. После тщательных поисков наш выбор пал на мясо  
соответствующее нашим высоким стандартам качество U.S.D.A Black Angus Beef.

## ГАРАНТИЯ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА

Процесс отбора нашей говядины проходит через испытания в соответствии со строгим  
контролем качества. Холодильные камеры с контролируемой температурой 1 °С  
обеспечивают необходимое и настолько важное время для созревания мяса.

## СВЕЖЫЕ НАРЕЗКИ

С отличными навыками нарезки, наши опытные повара гарантируют  
превосходное качество сочного и нежного стейка.

## ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Наши опытные повара обеспечивают уникальное качество и вкус наших сочных стейков,  
приготовленных на известном во всём мире гриле “Монтегю Гриль”,  
который нагревается до 1300 °С. Это в сочетании с особенной смесью перцев придает  
стейку особенный, характерный вкус.

## НАШЕ ПОСТОЯННОЕ УСЕРДИЕ

Наше меню предлагает только свежайшие продукты и ингредиенты,  
таким образом мы уверены, что все Ваши пожелания будут исполнены нашим  
внимательным персоналом, оставляя приятные и незабываемые впечатления.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

# СУПЫ

- Суп дня €9.50  
Рецепт которого вдохновлён временем года
- Крабовый суп 🍷 €16.00  
Нежный, кремовый, ароматный бульон, крабовое мясо, морепродукты

# ЗАКУСКИ

- От Востока до Ближнего Востока 🍷 €12.00  
Утка в рисовой бумаге, с соевым соусом, козий сыр и копчёная тонко нарезанная ветчина прошутто в хрустящем марокканском слоёном тесте с соусом из кунжута и лука
- Грибы Портобелло €12.00  
Тушёная свинина со спаржей и сыром чеддер
- Жареная полента 🍷 €14.00  
С сыровяленой колбасой чоризо, греческим соусом фета, песто из вяленых томатов, гриб трюфель чёрный
- Вегетарианский тартар 🍷 €14.00  
Свёкла, авокадо, молодая морковь, чёрный чеснок, киноа, помидоры, сладкий картофель, приправленный имбирным соусом-кремом с соей
- Креветки с чесноком 🍷 €16.00  
В оливковом масле с чили
- Гребешки с кремом из топинамбура 🍷 €18.00  
Спаржа, шпик, прошутто и гриб трюфель чёрный
- Севиче из Сибаса 🍷 €14.00  
Свекольный хумус, кориандр и лайм, кумкват
- Тартар из тунца 🍷 €16.00  
Кунжут, имбирь, чили, картофельные чипсы домашнего приготовления
- USDA** Стейк Тартар €18.00  
Подается с тостом и приправами
- USDA** Карпаччо из Говядины €18.00  
артишок, фенхель и стружки пармезана

# САЛАТЫ

SMALL

LARGE

## Салат “Цезарь”

С хрустящим беконом и сыром пармезан

Простой 🌿

€7.00

€10.00

С Курицей

€10.00

€14.00

С Креветками

€12.00

€16.00

## Греческий Columbia

Оливки Каламата и сыр Фета

€8.00

€12.00

## Салат с Уткой

Ароматная-медленно-тушеная утка, зелень, морковь, китайская капуста, цитрусовый имбирь

€10.00

€16.00

## Козий Сыр и Свекла 🥕

Листья салата, фисташки, цытрусевый соус

€10.00

€16.00

## Салат из капусты 🥬 🥕

Киноа, мангольд красный, миндальные хлопья, чёрная чечевица, Шевр темпура и копчёный лосось

€17.00

## Салат с сыром «Буррата»

Тартар из помидоров & базилика, жемчужины с бальзамическим уксусом, песто и оливковое масло

€14.00

## Смешанный Зелёный Салат 🌿

С вареным инжиром в Коммандарии, цветными помидорами черри и авокадо

€14.00

# РИЗОТТО И ПАСТА

## Ризотто с грибами и Трюфельным маслом

Рис Арборио с грибами и Трюфельным маслом

€14.00

€21.00

## Ризотто с Креветками

Ризотто с чёрным чесноком, креветками, лаймом и пеной из моллюсков

€25.00

## Картофельные клёцки с тушёной

Картофельные клёцки с тушёной бараниной в томатном соусе, жареный сыр халуми и хрустящая питта

€22.00

# USDA СТЕЙК И ЧЁРНЫЙ АНГУС

Стейки USDA сертифицированы Black Angus от крупного рогатого скота, не содержащего гормонов, Тщательно контролируется высококачественным кормлением и современной обработкой.

<b>USDA Чёрный Ангус, Филе</b> Вырезка из отборной мраморной сочной говядины	200гр €36.00   250гр €44.00   350гр €56.00
<b>USDA Чёрный Ангус, Рибай Стейк</b> Мраморный стейк необычайно сочный, ароматный и нежный, благодаря жировым вкраплениям	300гр €40.00   400гр €48.00
<b>USDA Чёрный Ангус, Прайм Нью Йорк Стрип</b> Сочная верхушка филейной части	250гр €34.00
<b>USDA Прайм Портерхаус Стейк</b> Сочетание ароматного Нью-Йорк стрип стейка и большого нежного прайм стейка	500гр €55.00
<b>USDA Чёрный Ангус Бифштекс с косточкой</b> Сочетание сочного Нью-Йорк Стрип и нежного филе разделенного "Т" образной косточкой	500гр €48.00
<b>USDA Стейк (Комбинация)</b> Сочетание премьер филе, премьер Рибай и премьер Нью-Йорке стрип, подается с печеным картофелем и овощами гриль	(для одного) 375гр €52.00 (на двоих) 800гр €110.00

## ОСОБЫЕ СТЕЙКИ

	AUS	USDA
<b>Колумбия Стейк Диана 2x125гр</b> Кортофель с приправой, зеленой фасолью и кремовым соусом Диана	€38.00	€48.00
<b>Колумбия Стейк с Перцем 2x125гр</b> Кортофель из шпината и перечного соуса	€38.00	€48.00

# АВСТРАЛИЙСКИЙ СТЕЙК ЧЕРНЫЙ АНГУС

Oakley Black Angus говядина имеет строгие спецификации на мраморность и старение, чтобы обеспечить превосходное качество обслуживания через систему классификации MSA Австралии.

## AUS Чёрный Ангус, Филе

Вырезка из отборной мраморной сочной говядины

200гр €30.00 | 250гр €36.00 | 350гр €48.00

## AUS Чёрный Ангус, Рибай Стейк

Мраморный стейк необычайно сочный, ароматный и нежный, благодаря жировым вкраплениям

300гр €36.00 | 400гр €42.00

## AUS Стейк (Комбинация)

Сочетание премиального говяжьего филе Рибай и Нью-Йорк, подаётся с печёным картофелем и овощами гриль

(для одного) 375гр €48.00  
(на двоих) 800гр €99.00

## РАЗДЕЛОЧНАЯ ТЕЛЕЖКА

	AUS	USDA
Шатобриан 500гр	€78	€90
Рибай 600гр	€70	€80
РИБ на кости (около 700гр-1300гр)		€12/100гр

Все стейки подаются с нашими приправами и перцем  
Пожалуйста, посоветуйте официанту если вы хотите насладиться стейком без них

🌿 МОРЕПРОДУКТЫ 🌿 ОРЕШКИ 🌿 ВЕГЕТАРИАНЕЦ

ЦЕНЫ ВКЛЮЧАЮТ ВСЕ НАЛОГИ

# СОУСЫ

ЦЕНА НА СОУС €2.50

Голландское масло / Бернез / Чесночный соус / Соус Дайан  
Черный перец / Грибной / Колумбия Барбекю

# КАРТОФЕЛЬ

Картофель фри	€3.50
Розмари Картофель	€3.50
Печеная Картошка	€3.50
Пюре из сладкого картофеля	€4.00
Картошка Пюре	
Обычная	€3.50
С Трюфельном Маслом	€4.00
Картофельный Гратен	€3.50

# ГРИБЫ

Сливочно Чесночные Грибы	€7.00
Лесные Грибы	€7.00
Трюфельное масло, Portobello	
Жареные грибы Портобелло	€4.90
Грибы с тимьяном, чесноком, оливковым маслом	

# ОВОЩИ

Спаржа	€7.50
С пармезаном на гриле обжаренная	
Шпинат	€4.50
Оливковым маслом, чесноком, лук-шалот	
Шпинат со сливками	€4.50
Мускатный орех, чеснок	
Жаренный Лук	€3.50
Жаренные Овощи на грилле	€3.75
Тушеные овощи	€3.75
Обжаренный Брокколи	€3.75
Лимонное оливковое масло	

# ГАРНИРЫ

Хрустящие	<b>маленький</b>	€3.50
луковые колечки	<b>большой</b>	€4.50
Имбирное пюре из сладкой тыквы		€3.50

# ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

<b>Жареный сибас</b> Кукуруза, зеленый перец, картофельные дольки	€24.00
<b>Лосось с кунжутом, маринованный в мисо</b> Авокадо, свекла, каперсы и чернила каракатицы	€25.00
<b>Обжаренное Филе Тунца</b> С овощами на гриле и соусом из кориандра	€25.00
<b>Филе цыплёнка (без костей)</b> Молодой картофель, брокколи, базиликовое масло	€26.00
<b>Свиная грудинка</b> Запечённая с апельсином и терияки, чоризо и сладким картофелем	€24.00
<b>Колумбия Бургер</b> Помедор, лук, сыр Чедар, бекон, жаренные грибы Портобелло, корнишоны, соус Колумбия, картофель фри	<b>250гр</b> €25.00



