



**ШЕФ  
РЕКОМЕНДУЕТ!**

# БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ

Необычайно нежный и насыщенный вкус мяса достигается за счет длительного томления при невысоких температурах в специальной печи.



## БРИСКЕТ С САЛАТОМ КОУЛ СЛОУ

ароматная говядина, которая готовится не менее 15 часов на низкой температуре;  
средний вес 200г

за 100г 590.-



## СУП ВВQ

сытная техасская похлёбка из томлёной говядины, куриных копчёных крыльев, утиных ножек, овощей и фасоли

300/30г 550.-



## РЁБРА СВИНЫЕ ВВQ

сочные, brutальные, запечённые с пикантным соусом барбекю  
\*минимальный заказ от 250г

за 100г 350.-

**НОВИНКА!**



**РОСТБИФ  
С ВИТЕЛЛО ТОННАТО** 80/30г 690.-

*говядина, запечённая в печи  
на низкой температуре,  
с нежным соусом из тунца*



**БУРГЕР С БРИСКЕТОМ**

350г 890.-

*настоящий тexasский бургер с сочной котлетой,  
салатом коул слоу, briskетом и солёными огурчиками*



**НОЖКА УТИНАЯ КОНФИ**

*томлёная утиная ножка  
с пастой птитим*

140/100г 790.-



**КРЫЛЬЯ  
КУРИНЫЕ ВВО**

250г 750.-

*вкусная закуска с нежным  
копчёным ароматом*

