МАГАЗИН

Brisket BBQ 100г **230-**
мраморная говядина

Рваная свинина BBQ 100г **90-**
из свиной шеи /яблоня

Грудинка свиная BBQ 100г **110-**
дубовые дрова

Пастрами из говядины 100г **220-**
*200 дней зернового откорма /
дубовые дрова*

Грудка индейки 100г **100-**
яблоня

Целый кусок брискета ..... 3,5 кг **9000-**
3,5 кг для вечеринки
*Отдаем в вакуумном пакете
с рецептом приготовления /
заказ принимается за 48 часов*

{ Дополнить вкус помогут наши топпинги }

Соус Jack Daniel's 100г **150-**
Соус BBQ имбирный 100г **170-**
Соус медово-горчичный 100г **130-**
Маринованные огурчики 100г **100-**
Халапеньо 100г **100-**
Соль копченая для стейков 100г **150-**
Микс специй для бургера 100г **150-**

наш
МАГАЗИН

Организуйте свою GRILL вечеринку!
Наш шеф-повар подготовил все,
чтобы вы смогли удивить своих близких
на празднике, даче или смогли организовать
гастрономическое свидание.

У вас есть возможность приобрести мясо
прямиком из нашего смокера.
Все блюда отдаем с уникальным рецептом
приготовления от шеф-повара.

Поразите своих гостей вкусным,
сочным мясом из техасского смокера!

Наличие уточняйте у официантов.

+7 812 320-97-46
welovemeat.ru

Подписывайтесь на наш Instagram

CASA DEL МЯСО
NO FISH РЕСТОРАН

ФЕСТИВАЛЬ
ТЕХАССКОГО МЯСА

SMOKER MENU

ТЕХНОЛОГИЯ
ТЕХАССКОГО КОПЧЕНИЯ
SLOW&LOW

У нас появился смокер!

Всем ценителям американской мясной кухни рекомендуем попробовать мясо из нашего смокера CARBO.

Многие ошибочно думают, что мясо коптится дымом, но это не совсем верно. Наше мясо мы готовим в профессиональном смокере от 12 до 18 часов на жаре из плодовых, дубовых и других дров. Выбор породы дерева придает мясу свой финальный и неповторимый оттенок. Он может быть терпким, прямым, густым или душистым.

Для копчения мы используем только лучший черный перец и морскую соль, чтобы ничего не отвлекало от истинного вкуса копченого мяса.

SMOKER MENU

Салат с копченым ростбифом прямиком из смокера 160г **520-**
с горчичным соусом, рукколой, вялеными томатами и перцем конфи

Салат с пастрами 180г **520-**
с сыром страчателла и вяленой дыней с острым соусом чили

Карпачо из индейки BBQ 180г **470-**
с листьями салата ромейн, каперсами и сыром пармезан

BRISKET BBQ 170/180г **980-**
говяжья грудинка, приготовленная в нашем смокере на дубовых дровах в течении 12-14 часов

{ Самое знаменитое блюдо техасского барбекю! }

BBQ Smoke сет на двоих 480г/400г **1880-**
BRISKET BBQ, индейка BBQ, свиная грудинка в соусе Jack Daniel's

Свиная грудинка BBQ 1/300г/180г **790-**
в соусе Jack Daniel's
приготовленная в нашем смокере на дубовых дровах в течении 12-14 часов

Традиционное техасское копчение по технологии SLOW&LOW, уникальные рецепты приготовления мяса, аутентичная американская кухня для любителей и ценителей мяса и BBQ.

Готовое мясо из смокера подается с салатом коул слоу, халапеньо, маринованными огурцами и луком, домашними соусами.

“ Традиционное блюдо южных штатов Америки ”

РВАНАЯ СВИНИНА BBQ 1/240г/180г **690-**
в соусах Jack Daniel's и BBQ

Бургер с брискетом и соусом Jack Daniel's 1/320г **750-**
на картофельной булочке с салатом коул слоу

Бургер с рваной свининой с соусом BBQ 1/320г **590-**
луковым мармеладом, салатом коул слоу и маринованными огурцами