

Меню Кухни

Холодные закуски

Выход гр/Стоимость руб

Закусочка под водочку	Квашеная капуста, маринованный чеснок, соленые огурчики, сельдь слабого посола, бейби картофель, маринованный красный лук, гренки	380/485
Язык говяжий с хреном	Сливочный хрен и горчица в сочетании с отварным говяжьим языком	160/895
Овощное ассорти	Свежие томаты и огурцы, сельдерей, сладкий болгарский перец, подается с солью	250/415
Селедочка под водочку	Картошечка, селедочка, хлеб черный, лук зеленый, лук красный.	250/385
Ассорти европейских сыров	Сыр с благородной плесенью дор-блю,, пармезан, моцарелла — сочетание наивкуснейших сыров, свежего винограда, грецких орехов и ароматного мёда с крекером.	220/915

Салаты

Цезарь с куриной грудкой	Куриное филе, приготовленное на гриле, листья Романо, хрустящие гренки, перепелиное яйцо, густой домашний соус Цезарь, сыр пармезан (можно сделать с креветками, стоимость уточняйте у официанта)	230/615
Салат «Оливье»	Мантия из отварных овощей и говяжьего языка в майонезной заправке	180/485
Априори	Свиная вырезка, шампиньоны, маринованные огурцы, перец болгарский, лук, чеснок, майонез, пита, айсберг	250/895
Греческий	Свежие огурцы, помидор, болгарский перец, брынза, оливки, маслины, орегано, соус винегрет, красный лук	290/645
Капричио	Ветчина из индейки, куриное карпаччо, картофель, шампиньоны, микс салата, картофельный пай, майонез, сметана, помидор черри, яйцо перепелиное	280/675
Грузинский салат с жареным сулугуни	Томаты, огурцы, болгарский перец, перец чили, лук красный, грецкий орех, сыр сулугуни панированный, соевый соус, ароматное масло, зелень	300/825
Гриль салат	Баклажан, кабачок, перец болгарский, шампиньоны, микс салат, соус брусничный, орех кедровый, соус винегрет	300/795



БЕГЕМОТ & МЫШЬ

Стейки на огне

Выход гр/Стоимость руб

Рибай	Толстый край поясничного отруба мраморной говядины. Множество жировых прослоек тают при приготовлении стейка, смягчая мышечные волокна, и мясо получается необычайно сочным, приобретая неповторимый утонченный вкус.....	100/1425
Вегас Стрип	Альтернативный стейк вырезают из лопаточной части говядины, плотная структура с минимальными прослойками жира позволяет прочувствовать полную брутальность вкуса говядины, напоминающего знаменитый стейк Нью-Йорк.....	100/1095
Стриплойн	Премиальный стейк, который вырезают из тонкого филейного края говядины, поэтому он получается удивительно сочным при любой прожарке.....	100/1315
Стейк Мясника	Сочное мясо с необычной текстурой в виде крупных мясных волокон, но с ярким вкусом и умеренной мраморностью.....	100/865
Мачете	Альтернативный стейк представляет собой тонкий удлиненный кусок мяса из диафрагмы бычка. Эта полоска мяса соединяет грудную и брюшную части, за счет чего имеет крупные волокна.....	100/825

* Вес каждого стейка варьируется от 250 до 450 грамм, итоговая стоимость будет зависеть от веса конкретного стейка.

** Гарнир на выбор: овощи гриль или картофельное пюре.

Блюда на гриле

Шашлычный микс "Трио"	Лаваш, шашлычный соус, маринованный красный лук, шашлык свинина, шашлык из филе куриного бедра, а так же кебаб из говядины	1200/2325
Куриная грудка гриль	Нежное филе запеченное на гриле с домашним соусом тар-тар.....	240/615
Биф-кебаб	Лаваш, домашний шашлычный соус, маринованный красный лук и кебаб из фарша свинины и говядины.....	400/745
Стейк из свиной шеи	Стейк из свиной шеи на гриле со специями, шашлычным соусом и лавашем.....	300/755
Шашлык свиной		100/365
Шашлык куриный	Сочные шашлыки на выбор, приготовленные на открытом огне. Подаются с миксом салатов, красным луком, томатным соусом и армянским лавашем.....	100/315

*** Цена шашлыка указана за 100 гр., минимальная порция 200 гр.



Блюда на компанию

Выход гр/Стоимость руб

Казан Садж со свининой	Свинная шея маринованная, картофель мини, перец болгарский, цукини, огурец, помидор, лаваш, лук красный, чабатта белая и черная	900/2185
Казан Садж с курицей	Филе бедра курицы маринованное, картофель мини, перец болгарский, цукини, огурец, помидор, лаваш, лук красный, чабатта белая и черная	900/2135
Малая пивная тарелка	Чесночные гренки, луковые кольца, картофель фри с домашним соусом тар-тар	430/635
Большая пивная тарелка	Колбаски запеченные, чесночные гренки, сырные шарики, луковые кольца и картофель фри с домашним соусом тар-тар	750/1615
Ассорти печеных сыров	Палочки из моцареллы, шарики из сыра гауда в панировке и мягкий панированный сулугуни с брусничным соусом	420/955
Море - плато	Рыбные палочки из минтая, кольца кальмара, креветки фри, креветочные чипсы, соус тар-тар домашний, соус кимчи, соус сладкий чили	555/1815

Бургеры

Неряха Джо	Булочка белая бриошь, рагу с фаршем, соус барбекю, перечный соус, моцарелла, картофельный пай.	280/595
Макси Фэт	Булочка белая бриошь, котлета говяжья, палочки моцарелла в панировке, сырный соус, брусничный соус.	350/805
Ангус Янг	Булочка белая бриошь, котлета говяжья, соус барбекю, помидор, огурец маринованный, сыр чеддер.	300/885
Дарк дьявол	Булочка белая бриошь, котлета говяжья, соус барбекю, соус шрирача, халапеньо, помидор, айсберг.	330/665
Коул салун	Булочка белая бриошь, майонез, соус чили сладкий, куриная грудка, сыр чеддер, коул- слоу.	290/655
Чизбургер	Булочка белая бриошь, котлета говяжья, огурцы маринованные, лук красный, сыр чеддер, горчичный соус, кетчуп.	250/615

Супы

Суп картофельный с копченостями	Картофель, морковь, лук, колбаски охотничьи, бекон, сыр плавленый, сливки, гренки из ржаного хлеба	450/585
Том - ям	Классика тайской кухни: бульон том-ям на кокосовых сливках, креветки, томаты черри, шампиньоны, кольца кальмара, подается с рисом	450/975
Крем из белых грибов	Сливочный крем из ароматных белых грибов и шампиньонов. Подается с гренками.	320/765
Солянка мясная сборная	Густой, наваристый суп с легкой кислинкой, сваренный из трех видов мяса с добавлением оливок и маслин. Подается со сметаной и чабаттой	400/465
Куриный суп-лапша	Домашняя куриная лапша на золотистом бульоне с перепелиным яйцом, гренками и зеленью	310/295
Борщ домашний	Ваш любимый борщ на домашнем говяжьем бульоне, подается с пшеничными гренками и соленым салом	400/535



БЕГЕМОТ & МЫШЬ

Основные блюда

Выход гр/Стоимость руб

Стейк из форели с овощами терияки	Красная рыба, цуккини, перец, морковь, соус терияки	150/1315
Горячая сковородка со свининой	Свинная шея маринованная, картофель мини, чиабатта, огурцы соленые, чеснок соленый, капуста квашеная	330/625
Горячая сковородка с курицей	Филе бедра маринованное, картофель мини, чиабатта, огурцы соленые, чеснок соленый, капуста квашеная	330/595
Мясо по-немецки	Свинная вырезка, сливках высшего качества, шампиньоны, маринованные корнишоны, соус с добавлением горчицы и томатной пасты, картофельное пюре	330/535
Свинные медальоны под грибным жульеном	Великолепный дуэт сливочно-грибного жульена и сочной свиной вырезки, подаются с мини-картофелем обжаренным на сливочном масле.	350/895
Рёбра свинные ВВQ	Свинные ребра на кости в соусе ВВQ с картофелем по-деревенски	450/985
Большая котлета гриль на итальянском дранике	Фарш из говядины и свинины, куриное яйцо, итальянский драник из картофеля с сыром моцарелла и пармезан, микс салата, грибной и томатный соусы	370/865
Фламбэ с говядиной	Вырезка говяжья, перец болгарский, цукини, баклажан, сыр моцарелла	180/995
Фламбэ со свининой	Вырезка свиная, перец болгарский, цукини, баклажан, сыр моцарелла	220/865
Спагетти «Карбонара»	Спагетти из твердых сортов пшеницы в сливках с пармезаном и чесноком, с добавлением бекона и сырого яичного желтка	260/555
Спагетти «Болоньезе»	Мясной фарш из свинины и говядины, томленный в томатах пилатти и свежими помидорами в дуэте со спагетти, дополнено сыром пармезан	320/555

Горячие закуски

Фиш энд чипс	Рыбные палочки из минтая, обжаренные во фритюре с картофелем фри и домашним соусом тар-тар	450/795
Гренки чесночные	Пшеничные гренки с домашним чесночным соусом	200/365
Баклажаны в тайском стиле	Одна из любимейших закусок наших гостей - обжаренные во фритюре баклажаны в кисло-сладком чили соусе с кинзой, кунжутом и томатом черри	220/695
Жульен грибной	Шампиньоны, сливки, сыр моцарелла	200/395



БЕГЕМОТ & МЫШЬ

Гарниры

Выход гр/Стоимость руб

Овощи гриль.....	150/455
Картофель по-деревенски..	150/265
Картофель фри.....	150/225
Картофельное пюре.....	150/175
Рис классический.....	150/100

Хлеб

Выход гр/Стоимость руб

Чиабатта белая или темная.....	100/145
Пита.....	90/135
Лаваш.....	50/55
Хлебная корзина.....	300/325

Соусы

Соус BBQ/Сладкая горчица.....	30/85
Домашние соусы: тар-тар/чесночный/шашлычный.....	30/85
Перечный/Кисло-сладкий/Сырный.....	30/145

Десерты

Шоколадный фондан с мороженым.....	200/685
Чизкейк «Нью-Йорк».....	140/585
Чизкейк шоколадный Сан-Себастьян.....	180/895
Маффины: Ванильный или Шоколадный.....	50/195
Штрудель яблочный с мороженым.....	180/585
Сырники.....	180/355

Мороженое

Шоколадное.....	80/165
Ванильное.....	80/145
Клубничное.....	80/145
Фисташковое.....	80/365

Контакты

ГРИЛЬ-БАР «Бегемот и Мышь»

Профессиональная ул.,4, Дмитров
ТЦ Юность, павильон В1/171, этаж 2
+ 7 (495) 137-50-45



БЕГЕМОТ & МЫШЬ