Che GRILL PUB CIGARS

20.05.2015

MENU

СТЕЙК МЕНЮ

Рибай 310гр **180грн**

Именно этот стейк обладает наибольшей «мраморностью». Его аромат и сочность поистине превосходны, а вкус навсегда врезается в память.

Ти-Бон 370гр **220грн**

Получил название за Т-образную косточку, которая насыщает стейк незабываемым ароматом. Это уникальное сочетание двух разных видов мяса. С одной стороны Вы можете насладиться нежным вкусом вырезки, тающим во рту, а с другой - ощутить всю мраморность настоящего стриплойна (тонкий край). Стейк Т-бон – уникальное сочетание нежности и жесткости.

Паве «Che» 200гр **190грн**

Это мясо взято из той части туши, которая практически не участвует в движении, что делает его самой нежной и самой ценной частью говядины.

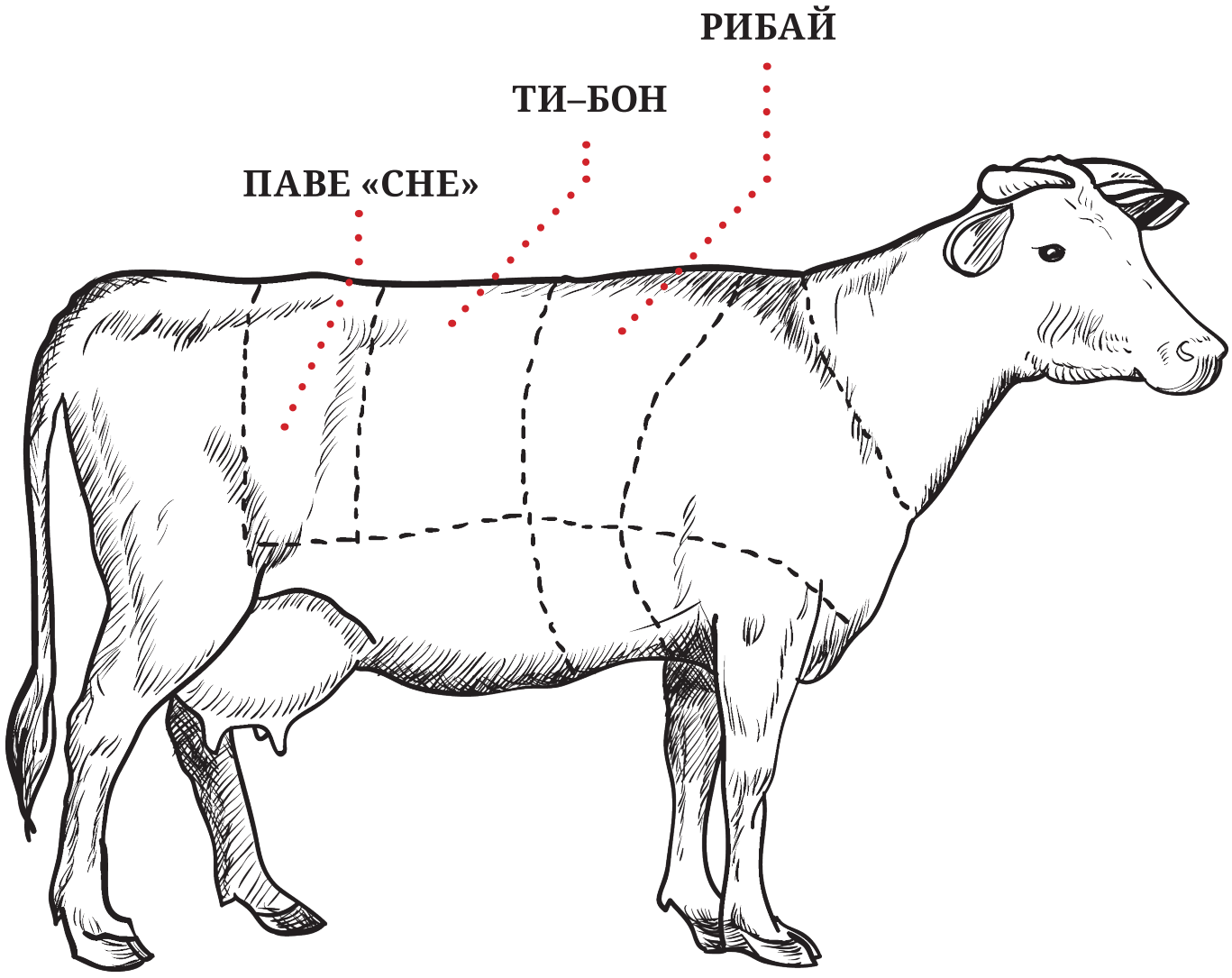
МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ 4 СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКА:

RARE / рэа / С КРОВЬЮ — обжаренный снаружи, красный с кровью внутри

MEDIUM RARE / медиум рэа / НЕПРОЖАРЕННЫЙ — мясо лишь доведено до состояния отсутствия крови, сок ярко розового цвета

MEDIUM / медиум / СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ — средне прожаренное, сок светло-розовый.

MEDIUM WELL / медиум уэл / ПОЧТИ ПРОЖАРЕННЫЙ — мясо с прозрачным соком.



ИНФОРМАЦИЯ О СТЕЙКЕ

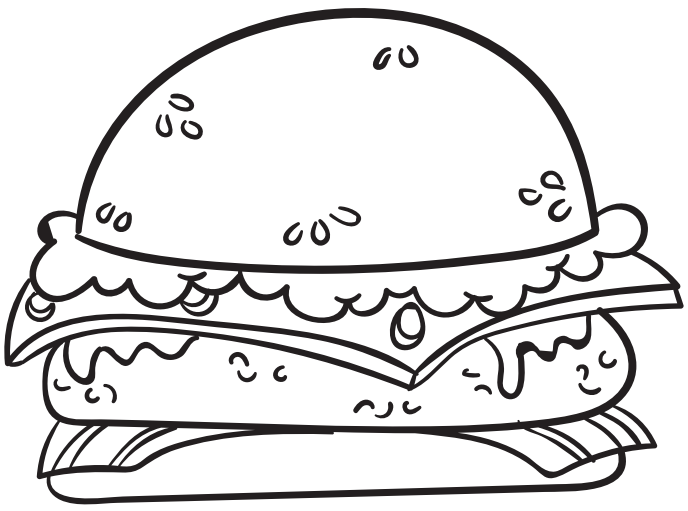
Чтобы получить вкусный стейк, мало правильно выбрать мясо, надо ещё правильно его приготовить. Стейк можно пожарить над углями на гриле, в духовке или просто на сковороде.

Вот как это делается на гриле: Мясо комнатной температуры солят, перчат, смазывают растительным маслом и кладут на решетку. При контакте с жаром мангала на куске мяса за 15-20 секунд образуется поджаристая корочка. Эта корочка очень важна, так как она предотвращает вытекание мясного сока. После примерно 2-х минут, стейк можно перевернуть и повторить операцию с другой стороны. Общая длительность приготовления стейка зависит от того, какую степень прожарки вы желаете получить. Чем короче время жарки, тем сочнее ваш стейк. Полностью прожаренный стейк считается кулинарной ошибкой, так как он гораздо суше, жёстче и менее ароматен, чем правильный.

После снятия с огня, стейку следует полежать на прогретой тарелке ещё 3-4 минуты. За это время кипящие соки немного остынут и равномерно распределятся по всему куску. При подаче стейк не должен быть горячим.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	выход | г	цена|грн
Трио брускет *(хрустящие брускетты, тар-тар из лосося, паста «Буанчос», куриный риет)*	80/150	99
Ассорти мясных деликатесов *(парма, бастурма, куриный рулет, салями миланская)*	250	145
Ассорти сыров *(Пармезан, Гарганзола, Бри, Рамзес)*	200/140	145
Лосось с/с под пастой «Буанчос»	120/50	145
Скумбрия с картофелем «Дюшес»	70/120	65
Соленья *(томат, огурец бочковой, квашеная капуста, баклажан)*	400	65
Свежие овощи *(томат, болгарский перец, огурец, перец Чили, зелень)*	300	60
«Чучукос» *(запеченная паприка с томатами и специями)*	200	65



БУРГЕРЫ

Бургер с курицей	340/100	78
Бургер с телятиной	340/100	98
Бургер с лососем	340/100	120

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

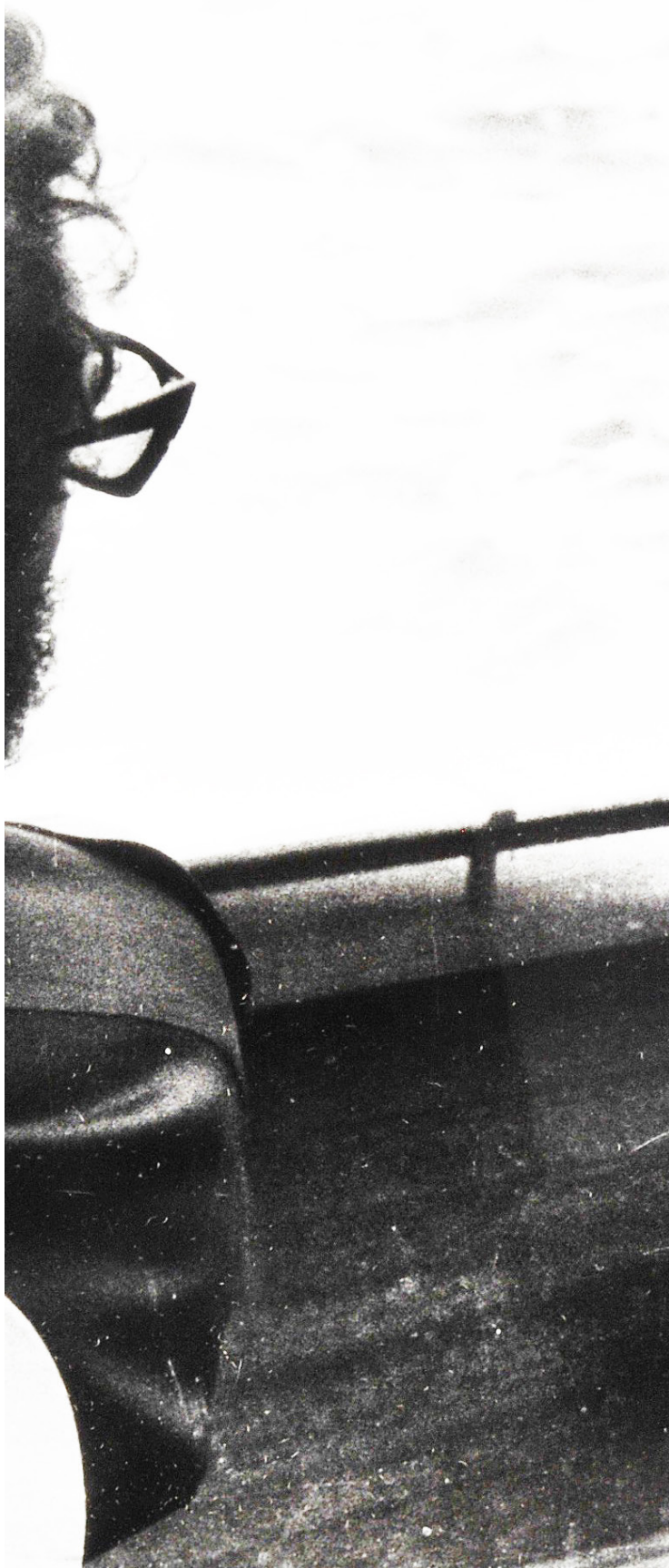
	выход | г	цена|грн
Ассорти «Amigos» *(кольца кальмаров фри, луковые кольца фри, сухарики, куриные наггетсы)*	700/100	160
Куриные крылышки «Che»	370/40	94
Сырные палочки «Либре»	135/50	65
Начос с креветками	250	125
Фахитос		
– с телятиной	270/125	109
– со свининой	270/125	109
Кесадилья с телятиной	300	85
Кесадилья со свининой	300	85
Кесадилья с сыром	240	85
Кесадилья с курицей	300	85
Кесадилья с салями	300	85
Эмпанадасы		
– с мексиканским фаршем	140/50	55
– с лососем и шпинатом	140/50	65
Кольца кальмаров фри	200/50	70
Сухари к пиву	100	30

САЛАТЫ

«Греческий»	270	72
«Капрезе» под соусом «Песто»	250	95
Салат с рукколой и лососем *(микс салата, буко, руккола, лосось с/с, соус)*	230	96
Салат с тигровыми креветками *(тигровые креветки, огурец, руккола,томат «Черри», соус)*	260	135
Салат «Цезарь» *(ромэн, бекон, куруриный медальон, черри, соус «Цезарь», пармезан, крутоны)*	330	96
Теплый салат с куриной печенью *(микс салата, куриная печень в винной карамели, пармезан, горчично-медовый соус)*	300	88
Теплый салат с телятиной *(микс салата, телячий медальон, сыр «Буко», томат, пармезан, горчично-медовый соус)*	300	96

СОУСА

	выход | г	цена|грн
Бабагануш	50	15
Барбекю	50	15
Клюквенный	50	15
Гуакамоле	50	15
Креольский	50	15
Блу-чиз	50	15
Тартар	50	15
Чесночно – сырный	50	15
Перечный	50	15
Джек Дениэлс	50	15



СУПЫ

	выход | г	цена|грн
«Кур-буль» *(креветки, куриные сердечки, грибы белые, овощи, рисовая лапша)*	300	**55**
Мексиканский суп «Карапулька» *(пикантный суп с телятиной и овощами на томатной основе)*	300	**55**
Рыбный суп «Буйабес» *(креветки, семга, кальмары, овощи, бульон)*	300	**65**
Суп из белых грибов *(белые грибы, сливки, бульон, овощи)*	300	**50**

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

	выход | г	цена|грн
Филе лосося под соусом из белых грибов	160/100	**150**
Утиная грудка с яблоками под винно–ягодным соусом	250/140	**160**
Оссобуко под соусом из шампиньонов с морковкой мини	250/100	**145**

МАНГАЛ МЕНЮ

	выход | г	цена|грн
Мясное ассорти гриль *(кефта, куриный шашлык, свиной шашлык, телячий шашлык, печеный картофель, чучукос)*	800/300	**399**
Медальоны из телятины с фасолью *(вырезка, спаржевая фасоль)*	150/100	**135**
Медальоны из свинины с гратеном *(вырезка, картофельный гратен)*	200/100	**115**
Шашлык свиной *(чиабата и овощи свежие)*	200/50	**99**
Кефта из баранины	200/50	**99**
«Чили Че» *(перец Чили с начинкой «Кефта»)*	180/50	**99**
Овощи гриль *(помидор, баклажан, перец, шампиньон, кукуруза)*	250	**69**
Картофель на мангале	200	**39**
Куриный рулет с горгонзолой в беконе	200/50	**98**
Стейк из семги на гриле	200/50	**150**
Скумбрия «Plano»	250/300	**99**

ПАСТА

	выход | г	цена|грн
Спагетти «Карбонара»	350	75
Тальятелле с лососем	350	95
«Вегетариана»	350	60

ГАРНИРЫ

Хрустящие бобы	250	35
Дикий рис	200	42
Картофельные дольки с травами	200	30
Картофель с белыми грибами	220	42
Фасоль спаржевая	200	38
Хлеб	100	5

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕТЯМ

Миланеса свиная	200/50	65
Миланеса куриная	200/50	60
Брочетте куриный	200/50	60
Картофельное пюре	200	25
Картофель фри	150	32

ДЕСЕРТЫ

Мороженное	150	35
Чизкейк	140/50	65
Шоколадный фондан	120/50	50
Вафли бельгийские	150	50
Банановый рай Фрукты по сезону	50	50

Che
GRILL PUB CIGARS

Г.КИЕВ, УЛ.ВЕРХНИЙ ВАЛ, 66 А
ТЕЛ.: (044) 463-70-71
WWW. CHEGUEVARA.COM.UA