

GOODMAN
STEAKHOUSE

MPAMOPHOE
MOPE



GOODMAN.RU



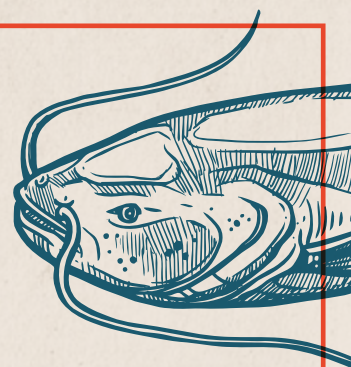
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ СОМОМ

SMOKED CATFISH SALAD

Салат с сочными кусочками мраморного сома домашнего копчения, спелым авокадо, кумкватом, помидорами черри, шпинатом, огурцами, салатными листьями и хрустящими крутонами из белого багета, под легким луковым соусом.

570 ₽

200 г





СОЛЯНКА МЯСНАЯ

MEAT SOLYANKA

Наваристый суп по традиционному рецепту с копчеными колбасками, языком и говядиной, с маслинами, каперсами, лимоном и зеленью. Подается со сметаной.

490 ₺
500/30 г

КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

CREAM OF MUSHROOM SOUP

Крем-суп из белых грибов со сливками и хрустящими гренками, прекрасно дополняет аппетитная брускетта с икрой из белых грибов, жареными белыми грибами и укропом.

590 ₺
410/50/10 г



РЫБНОЕ АССОРТИ

FISH PLATTER

Ассорти из африканского сома собственного копчения, малосолевой семги и отварных аргентинских креветок, с сочными маслинами, маринованными каперсами и луком-сибулетом, в сочетании с пикантным соусом из хрена.

850 ₺

75/75/80/
15/20 г





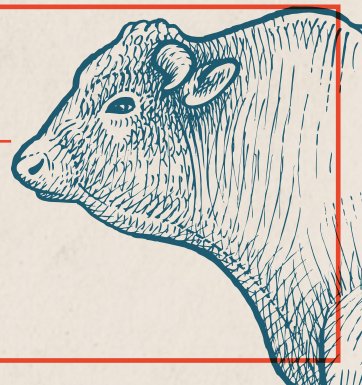
МЯСНОЕ АССОРТИ

MEAT PLATTER

Ассорти из буженины, ростбифа, сыровяленой говядины и отварного говяжьего языка с хрустящими корнишонами, зеленым луком и традиционной ароматной приправой из хрена. Мясо собственного приготовления.

850 ₽

180/
30/20 г





ЯЗЫК НА ГРИЛЕ

GRILLED BEEF TONGUE

Говяжий язык с баклажаном, обжаренные в дровяной печи, с острым перцем и кинзой в сочетании с традиционным соусом из грецкого ореха.

950 ₺
175/45/30 г





СТЕЙК «ФЛЕТ АЙРОН»

FLAT IRON STEAK

Стейк «Флет Айрон» на «подушке» из обжаренного на углях зеленого лука, с соусом из запеченного перца с луком, чесноком, кинзой и тимьяном.

1350 ₽

220*/
20/30 г



* - ВЕС БЛЮДА УКАЗАН В СЫРОМ ВИДЕ



БАКЛАЖАНЫ С БАРАНИНОЙ

LAMB STUFFED EGGPLANT

Запеченные в дровяной печи баклажаны, фаршированные сочной рубленой бараниной со сладким перцем, луком и кинзой, с томатным соусом и кусочками сыра фета.

650 ₺

460 г

СОМ НА ГРИЛЕ

GRILLED CATFISH

Африканский (мраморный) сом, приготовленный на углях.

890 ₺

500*/50 г

* - ВЕС БЛЮДА УКАЗАН В СЫРОМ ВИДЕ



КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ

GRILLED SQUID AND VEGETABLES

Кальмары, подрумяненные на гриле. Подаются с итальянской закуской — баклажанами «Пармеджано». Ломтики баклажана, обжаренные в дровяной печи, с сыром пармезан, соусом «Песто», свежими листьями базилика и протертыми спелыми томатами.

750 ₽

150/
130/50 г





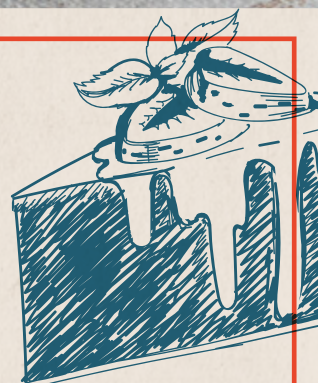
ЧИЗКЕЙК

CHEESECAKE

Вкусный и нежный десерт по классическому английскому рецепту, с клубничным соусом или соусом из манго.

440 ₺

190/30 г





ГРОГ «ТРОПИК»

TROPIC GROG

Ром пряный, зеленый чай, апельсин, маракуйя, гвоздика, корица.

280/20 г **450 ₺**

ГРОГ «ЭКЗОТИК»

EXOTIC GROG

Ром черный, зеленый чай, груша, ликер Персик, гвоздика, корица.

270/50 г **450 ₺**

ГРОГ «ГРАНАТ»

POMEGRANATE GROG

Ром черный, черный чай, гранат, мед, гвоздика, корица.

250/40 г **450 ₺**

СЕТ ВИСКИ SINGLETON + БРУСКЕТТЫ* ОТ ШЕФ-ПОВАРА

SPECIAL
OFFER
1499₽

* Ассорти из брускетт, состав блюда уточняйте у официанта.

THE SINGLETON. 12 YEARS

40мл

Длительный процесс ферментации и медленная дистилляция в сочетании с особой технологией последовательной выдержки в дубовых бочках делают вкус хорошо сбалансированным и по-настоящему мягким.

Аромат: орех с медово-фруктовыми оттенками и легкими нотками кофе эспрессо.

Вкус: мягкий, сладковатый с фруктовыми и ореховыми оттенками.

THE SINGLETON. SUNRAY

40мл

Интенсивный характер Sunray получается из-за выдержки виски в обожженных бочках из-под бурбона. Этот виски с богатым набором вкусовых оттенков — алегитимный пример медового вкуса из региона Dufftown.

Аромат: яблоки, черная смородина, мед.

Вкус: виноград, специи, сладости, ваниль, черная смородина, мед.

THE SINGLETON. TAILFIRE

40мл

Выдержка в специальных бочках из-под хереса. Бочки были тщательно отобраны, чтобы подчеркнуть ягодную свежесть во вкусе виски и сладкие ароматы ванили и свежескошенной травы.

Аромат: черника, ягодный джем, дубовые бочки, ваниль, трава.

Вкус: кокос, солод, брусника, специи, трава.



18+