

Добро пожаловать в бургер-паб/энотеку «Две Мясорубки»!

Наше заведение - это два формата под одной крышей: бургер-паб и энотека (винная лавка на европейский манер). Если Вы у нас впервые, то вот несколько фактов, которые помогут нам познакомиться чуть ближе:

- Мы делаем акцент на грамотных сочетаниях блюд и напитков, и предлагаем Вам по-новому взглянуть на гармонию вкусов. Наши бармены и сомелье всегда готовы помочь Вам с выбором и могут порекомендовать идеальные гастрономические пары из нашего меню.

- Наша отдельная гордость – это сочные стейки, блюда из мяса дичи и, конечно же, авторские бургеры с большим ассортиментом начинок и разными видами подач на Ваш выбор.

- Основные напитки в нашем заведении – это вино и пиво. А ещё Вы можете разнообразить Ваш вечер авторскими настойками, коктейлями или горячительными напитками из нашей алкогольной карты.

- Мы часто используем в меню привычные и простые ингредиенты, такие как крупы, ягоды или садовые овощи. Но уверены, что даже самые обычные продукты в сочетании с нашей фантазией, могут удивлять и влюблять в себя.

P.S. Мы за натуральность и экологичность! Никаких фабричных котлет или хлеба. Всё готовится в стенах нашего заведения заботливыми руками команды поваров и пекарей.

Приятного аппетита!



ОСНОВНОЕ МЕНЮ. БЛЮДА

БУРГЕРЫ

Бургер с олениной и копчёной вишней

Котлета из мяса оленя, листья салата, сливочный соус, копчёная вишня, маринованный лук. 290 г

370

Бургер Сырный

Котлета из мраморной говядины, листья салата, сыр Моцарелла, плавленый сыр. 300 г

350

Бургер с пастроми

Пастроми, сыр Чеддер, сыр Моцарелла, соус Jack Daniel`s, листья салата, печёный перец. 280 г

450

Бургер Jack Daniel`s

Котлета из мраморной говядины, соус Jack Daniel`s, листья салата, сыр Чеддер, томаты, огурцы, бекон. 300 г

370

Бургер Дижонский

Котлета из мраморной говядины, листья салата, Дижонский соус, маринованный лук, маринованные огурцы, бекон. 300 г

340

Бургер Hot Pepper

Котлета из мраморной говядины, острый соус, маринованный перец, листья салата, сыр Чеддер, томаты, маринованный лук. 300 г

340

Бургер Блю Чиз

Котлета из мраморной говядины, листья салата, соус Блю Чиз, мусс из печёных яблок, огурцы, луковый конфитюр. 300 г

340

Бургер с куриным бедром

Филе бедра, шампиньоны, бекон, томаты, маринованный лук, сыр Моцарелла, листья салата. 300 г

320

Бургер с копчёной свиной

Копчёная свинина, ореховый соус, сыр Чеддер, листья салата, томаты, маринованный лук, огурец. 270 г

350

Бургер с булгуром и шпинатом

Котлета из булгура, шпината, шампиньонов, грецкого ореха, зиры и лука, томаты, листья салата, томатный соус с базиликом. 300 г

310

Бургер с козьим сыром

Котлета из мраморной говядины, томатный соус, маринованные огурцы, листья салата, козий сыр, маринованный лук. 300 г

350

Мини-бургер

Котлета из мраморной говядины, бекон, сыр Чеддер, Дижонский соус, листья салата. 120 г

140

Бургер с яйцом

Котлета из мраморной говядины, листья салата, яйцо, соус Чикен, луковый конфитюр. 300 г

330

Вы можете выбрать подачу бургера:
в булочке / в чиабатте / в листьях салата.

Мы можем добавить в Ваш бургер вторую котлету или любой ингредиент. Просто уточните это у бармена.



Степени прожарки стейка



Rare

Температура внутри стейка - 50 °C

Medium rare

Температура внутри стейка - 55 °C

Medium

Температура внутри стейка - 60 °C

Medium well

Температура внутри стейка - 65 °C

Well done

Температура внутри стейка - 70 °C

СТЕЙКИ

Стейк Рибай

1630

Премиальный отруб. Нежное мясо из спинной части (толстого края).
Рекомендуемая прожарка Medium rare. 300 г

Рибай сухого вызревания

1750

Премиальный отруб. Нежное мясо из спинной части (толстого края), сухого вызревания от 10 дней.
Рекомендуемая прожарка Medium rare. 300 г

Стейк Шатобриан

1470

Премиальный отруб наивысшей мраморности. Нежное мясо вырезки. Подается с гарниром из спаржи и соусом Блю Чиз.
Рекомендуемая прожарка Medium. 350/80/60 г

Стейк Стриплойн

1420

Премиальный отруб наивысшей мраморности. Нежное мясо из поясничной части (тонкого края).
Рекомендуемая прожарка Medium rare. 300 г

Стейк Филе-миньон

940

Премиальный отруб. Нежное мясо вырезки. Подается с соусом из перца.
Рекомендуемая прожарка Medium. 250 г

Стейк Денвер

1210

Альтернативный отруб из мраморной говядины. Мякоть шейной части.
Рекомендуемая прожарка Medium. 300 г

Для стейков указан вес сырого продукта.

А еще Вы можете приобрести у нас **мясные деликатесы собственного производства**: стейки, колбаски, птицу, котлетки из мраморной говядины или дичи. Всё мясо упаковано в вакуум и сопровождается инструкцией по приготовлению.

ГАРНИРЫ

Картофель Айдахо

120

Картофельные дольки, чеснок, специи. 120 г

Овощи на гриле

150

Початок кукурузы, картофель, тыква, томаты, цукини, шампиньоны. 150 г

Шампиньоны на гриле

150

Шампиньоны, растительное масло. 120 г

Микс из овощей

120

Микс салата, томаты Черри, красный лук, оливковое масло. 100 г

Соусы к стейкам 60 г 50

Сливочный соус с лесными грибами

Сливочный Блю Чиз

Томатный соус с базиликом и травами

Соус из зелёного перца

Овощная сальса с зеленью



Почему мясо в «Двух Мясорубках» такое нежное и вкусное?

Весь секрет в том, что мы используем «су-вид» для создания наших блюд. Технология **«sous-vide»** родилась во Франции и дословно переводится как «приготовление в вакуумном пакете». Таким образом еда готовится деликатно, не подвергаясь жёсткой тепловой обработке, а температура в каждой части продукта во время всего процесса остается одинаковой. В результате получается очень сочное блюдо с сохранением своей настоящей текстуры, причем без риска пережарить или пересушить его.

Благодаря вакуумной упаковке специи и маринад лучше проникают внутрь мяса и рыбы, создавая удивительные вкусы и ароматы. Овощи остаются свежими и хрустящими, чего не получится добиться при обычной варке. И еще один плюс этой технологии – сохранение всех полезных микроэлементов и витаминов.

Конечно, «су-вид» занимает гораздо больше времени, чем другие техники приготовления. Некоторые наши блюда томятся в вакууме по 10-18 часов прежде, чем попасть к Вам на стол! Но глядя на то, какое наслаждения Вы получаете от этого вкуса, мы понимаем, что это стоит всех затраченных усилий!



Утиная ножка
с томлёной гречкой
и овощами



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Брискет с копчёным творогом и соусом Глазет

Брискет, копчёный творог, лук, соус Глазет, малосольные огурцы, мясной соус. 260 г

580

Говядина с подкопчённой перловкой

Говяжья вырезка, сыр Пармезан, цукини, мусс из зеленого горошка, перловка, лук, красное вино. 380 г

490

Печень кролика с овощами соте

Печень кролика, лук, морковь, болгарский перец, цукини, Дижонский соус, шампиньоны. 220 г

320

Орзотто из булгура с сёмгой и окунем

Булгур, семга, окунь, морковь, лук, сливки, мусс из зеленого горошка, лимон. 320 г

440

Плескавица с жареным картофелем и домашней Аджикой

Рубленая котлета из мраморной говядины, картофель, лук, домашняя Аджика. 560 г

690

Утиная ножка с томлёной гречкой и овощами

Ножка утиная, яблоки, гречка, тыква, сыр Пармезан, мусс из печеных яблок, соус Жус. 360 г

530

Свиная вырезка с луковым кремом и инжиром

Свиная вырезка, луково-картофельное пюре, инжир, фундук, луковое масло. 270 г

440

Томлёная говядина с печёными овощами

Говядина, печёная морковь, печёный картофель, мясной соус. 320 г

520

Половина цыплёнка с овощами гриль

Половина цыплёнка, маринованная в пряных травах, початок кукурузы, тыква, томаты, картофель, шампиньоны, томатный соус с базиликом, микс из зелени. 250/150 г

510

Соусы 60 гр 50

Ранч
Ягодный конфитюр
Горчица зернистая
Ред Пеппер
Аджика домашняя
Песто





Тартар
из говядины
со сливочным
сыром



Суп с копчёной
свиной
грудинкой



JACK DANIEL'S
**GENTLEMAN
JACK**
DOUBLE MELLOWED • TENNESSEE WHISKEY

СУПЫ

Тыквенный крем-суп с уткой 260

Тыква, утка, морковь, картофель, утиный Демигласс, семечки тыквы, чипсы из картофеля. 300 г

Суп с копчёной свиной грудинкой 290

Говяжий бульон, чечевица, копчёная свиная грудинка, сметана, лук, картофель Черри, морковь, зеленый лук, укроп, хрен. 500 г

САЛАТЫ

Салат с пастромой и перепелиным яйцом 410

Пастрома, микс зелени, луковое масло, томаты Черри, перепелиные яйца, перечное масло, дайкон, сыр Пармезан, вешенки, лук, соус Вителло тоннато. 170 г

Салат с куриным рулетом и овощами 360

Рулет из куриного бедра, соус Жус, микс зелени, чиабатта, соус Ранч, сыр Пармезан, огурцы, томаты. 260 г

Салат с маринованной сёмгой и авокадо 390

Сёмга, маринованная в пряном свекольном соке, микс зелени, французский соус, чесночное масло, огурцы, дайкон, авокадо, картофель Черри, лимон. 210 г

Салат с кальмаром и муссом из цветной капусты 340

Филе кальмара, мусс из цветной капусты, томаты, малина, перечное масло, печёный перец, микс зелени. 200 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из говядины со сливочным сыром 390

Мраморная говядина, сыр Чечил, луковое масло, сливки, гречка, соевый соус, бездрожжевой чесночный хлеб. 180 г

Тартар из тунца с авокадо 500

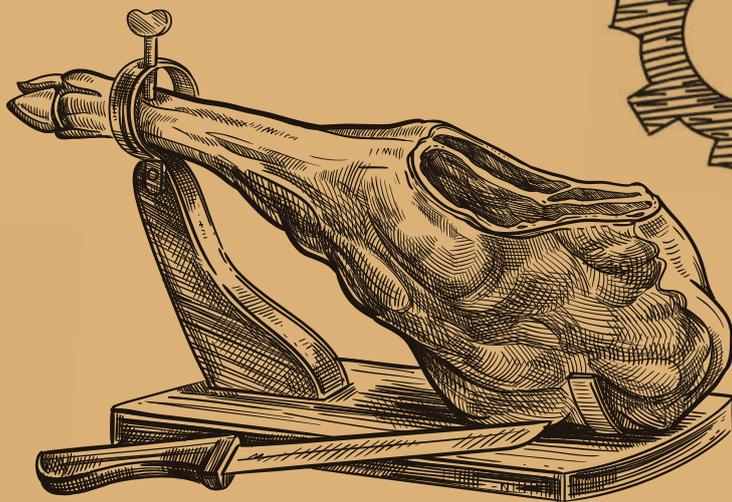
Тунец, авокадо, огурец, мусс из печёных яблок, орехово-кунжутный соус, чиабатта. 180 г

Паштет из куриной печени с копчёной вишней 280

Печень куриная, лук, фундук, чиабатта, яблоки, вишня копчёная, клюква. 190 г

Хумус с кокосовым майонезом 240

Нут, кунжутное масло, чесночное масло, лимон, зира, майонез домашний на кокосовом молоке, чиабатта. 230 г





Сырныи киш
с копчёной
вишней



Паштет
из куриной печени
с копчёной
вишней



Куриные наггетсы
с сыром Чеддер



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Вареники с олениной 340

Вареники с начинкой из мяса оленя, картофельный соус, белые грибы, зелёные соленые томаты, лук, шампиньоны. 250 г

Куриные наггетсы с сыром Чеддер 300

Фарш куриный, сыр Чеддер, перепелиное яйцо, сухари Панко, сливочный соус с лесными грибами. 260 г

Сырный киш с копчёной вишней 320

Корзинка из песочного теста, мусс из сыра Чеддер, сливочного сыра, сыра Моцарелла и сливок, квасной соус, микс зелени, копченая вишня. 210 г

Фиш&Чипс 390

Филе белой рыбы, лимон, сметанный соус, чипсы из картофеля и свеклы. 220 г

Жареная корюшка 250

Корюшка, соус Ранч. 180 г



ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

Ассорти закусок к пиву 850

Сыр Моцарелла в панировке, вяленая говядина, куриное филе и свиная шея, копчённые на ольхе, пельмешки из белой рыбы фри, куриные крылышки, картофель фри, соус Ред Пеппер, соус Ранч, брусничный конфитюр. 800 г

Ассорти закусок к вину 690

Сезонные сыры (ассортимент уточняйте у бармена), мед, пшеничная чабатта, оливки, маслины, вяленые томаты, палочки Гриссини, пастроми из говядины, орехи, груша, соус Песто из петрушки. 430 г

Ассорти сыров 630

Сезонные сыры (ассортимент уточняйте у бармена), мед, орехи, сушеный инжир, виноград. 260 г

Ассорти домашних разносолов 610

Маринованная капуста, малосольные огурцы, маринованные грибы, филе соленой сельди, печёный картофель Черри, солёные зеленые томаты, маринованный лук, солодовая чабатта, хрен, горчица. 790 г



Эклеры



Шоколадный мусс с копчёной вишней



ДЕСЕРТЫ

Шоколадный мусс с копчёной вишней 280

Мусс из темного шоколада, копчёная вишня, глазурь, меренга. 160 г

Эклеры 250

Эклер в глазури с муссом из тыквы, эклер в глазури с муссом из облепихи и имбиря, семечки тыквы и подсолнечника. 170 г

Чизкейк 230

Сливочный сыр, песочное тесто, солод. 130 г

Хлеб

А еще Вы можете приобрести у нас **хлеб собственного производства**. Свежая партия готовится каждый вторник и четверг к 17.00. Ассортимент и цены уточняйте у бармена.



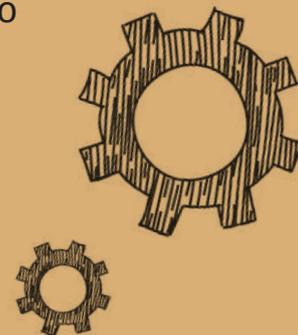
Приходите к нам на бизнес-ланч каждый будний день с 11.00 до 16.00

Заказать доставку еды из «Двух Мясорубок» очень просто на нашем сайте www.dvemyasorubki.ru



Давайте дружить:

Instagram, Facebook, ВКонтакте:
[@dve.myasorubki](https://www.instagram.com/dve.myasorubki)



Будем рады, если Вы оставите отзыв
о нашем заведении

