



SENESHAL

Luxury Boutique Hotel & Spa

GRILL HOUSE

Дорогие Гости, мы рады Вас видеть в нашем новом заведении!

Мы очень трепетно относимся к нашим продуктам и технике их приготовления, поэтому стейки из говядины должны отдыхать как перед приготовлением, так и после основного этапа в гриле, поэтому среднее время приготовления составляет 25-30 минут.

Для того, чтобы сгладить это ожидание, рекомендуем заказать закуски и стартеры.

С любовью,
Команда ресторана Grill House

ЗАКУСКИ

Тартар из тунца с маринованными овощами	1200 ₺
Карпаччо из лосося с рукколой и шпинатом	1400 ₺
Рийет из креветок	650 ₺
Тартар из говядины в азиатском стиле	1200 ₺
Вителло тоннато из телятины с соусом из тунца	1800 ₺
Классический хумус	450 ₺

САЛАТЫ

Тальята из телятины с рукколой и пармезаном	1510 ₺
Овощной салат с козьим сыром и йогуртовой заправкой	850 ₺
Зеленый микс салата с оливковым маслом	620 ₺
Коул Слоу из капусты, моркови и яблока	460 ₺

СТЕЙКИ ПРЕМИАЛЬНОГО ОТРУБА

цена за 100 гр. сырого мяса

Стейк Рибай	1500 ₺
Стейк Стриплойн	900 ₺
Стейк Ти-Бон	1100 ₺
Стейк Томагавк	1300 ₺

СТЕЙКИ АЛЬТЕРНАТИВНОГО ОТРУБА

цена за 100 гр. сырого мяса

Топ Сирлой-Бат из костреца	510 ₺
Пиканья из мышцы бедра с насыщенным мясным вкусом	510 ₺
Мачете из внешней части диафрагмы, маринованный 12 часов	700 ₺
Говяжьи ребра, томленные в течение 48 часов с перечным соусом	490 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стерлядь гриль звено	2500 ₺
Чалагач из свиной корейки, маринованный с арахисом	1050 ₺
Бургер Сенешаль на булочке бриошь	910 ₺

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре с топингами на выбор трюфельное масло / лимон – шафран / хрустящий лук	410 ₺
Картофель фри подается с соусом на выбор кетчуп / мусс фуа-гра / сливочный хрен	490 ₺
Батат фри	450 ₺
Овощи гриль	510 ₺
Стейк из цветной капусты, приготовленный в су-виде и гриле	430 ₺

ХЛЕБ

Хлебная корзинка	250 ₺
Альтернативный хлеб без глютена	300 ₺

ДЕСЕРТЫ

Крем-брюле	650 ₺
Сабайон со свежими ягодами	850 ₺
Мороженое в ассортименте	340 ₺