



МЯСНОЙ  
БЛОК  
РЕСТОРАН  
НА КРЫШЕ

ЛЕНИНГРАД ЦЕНТР

## МЯСО

### ХОЛОДНОЕ

Тартар из рубленой мраморной говядины	
• с солёным огурцом и свекольным чатни	450
• с кунжутным соусом и лаймом	450
• с дроблённым перцем и сыром пармезан	550
• с трюфельной пастой и желе из бурбона	950
Подкопчённый тартар из оленины	580
с можжевельником и ягодами брусники	
Тартар из ягнёнка со специями	580
и ржаными хлопьями	
Карпаччо из мраморной говядины	570
с дижонской горчицей	
Карпаччо из оленины с маринованной	450
репой и вареньем из шишек	
Тёплый салат с говяжьей грудинкой	420
и бобами эдамаме	
Сфера из печени фермерского цыплёнка	380
Мясное плато	950
(пиканья, ростбиф, оленина, подкопчённая утиная грудка)	



**ПРАЙМБИО**

• PrimeBeef •

Для всех наших тартаров, карпаччо, ребер и стейков, мы используем только мраморное мясо бренда «ПРАЙМБИО» бычков породы абердин-ангус, 180 дней кукурузного откорма, выращенных в хозяйстве ГК «Заречное» Рамонского района Воронежской области и специально отобранные для ресторана «Блок» нашими специалистами. «ПРАЙМБИО» - возможно лучшее мясо в мире.

### ТОМЛЁНОЕ, ЖАРЕНОЕ И ТУШЁНОЕ

Рёбра, томлёные в апельсинах	750
Рёбра, томлёные	1550
в можжевелевом взваре	
Рёбра в луковом конфи	1260
Запечённое филе «Барклай-де-Толли»	950
с соусом «красное вино»	
Оссобуко с цитрусовой гремалатой	780
Строганов из мраморной говядины	850
Строганов из перепёлки	850
Тушёные телячьи щёки	880
с муссом из топинамбура	
Пельмени ручной лепки с говядиной	550
Телячий язык в горчичном соусе	650
Печень телёнка «по-венециански»	580
Запечённые мозговые кости с чесноком	380
Голубцы в сафьянской капусте	750
с тыквенным соусом	
Утка сувид	880
с красным тайским карри и личи	
Галантин из цыпленка	790
с пшеном и овощами	
Открытый бургер	580
Перлотто «карбонара»	550
с подкопчённой говяжьей грудинкой	
Котлеты куриные с соусом из белых грибов	550
Котлеты из говядины с соусом из тимьяна	650
Котлеты из фазана с брусничным соусом	790

### СТЕЙКИ

Стейк «Дельмонико»	650
Стейк «Рибай»	2950
Стейк «Булава»	5800
Стейк «Деревенский»	3500
Стейк «Ти-бон»	3800
Стейк «Муромец»	4500
Филе миньон с соусом из боровиков	1800
Шатобриан с соусом из чёрной икры	2800
Стейк «Квазимодо»	2400
с соусом из клюквы	
Стейк «Махаон»	680
Стейк «Англетер»	950
Стейк «Кафе де Пари»	850
с кофейно-грибным соусом	
Стейк «Эспадрон»	780
Стейк «Мясника»	780
Реберный стейк	780
Стейк «Пиканья»	950
с луковым соусом и бурбоном	
Стейк «Бавет»	850
Стейк «Флэнк» с перечным соусом	1250

### СТЕЙКИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

Стейк «Деревенский»	4000
Стейк «Ти-бон»	4500
Стейк «Муромец»	5000

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

### ХОЛОДНОЕ

Эклер с крабовым кремом	350
и креветкой темпура	
Салат с макрелью и муссом	370
из цветной капусты	
Мимоза с печенью трески	480
и красной икрой	
Сугудай из муксуна	550
Каспийский залом	650
с тёплым картофелем	
Мурманский гребешок	650
в сливочно-медовом соусе с васоби	
Салат из подкопчённой пикши	480
с соком судаши	
Устрицы (о. Сахалин) 1 шт.	550
Раковые шейки с авокадо и тобико	650
Филе сёмги на гриле	550
с яйцом пашот, шпинатом и овощами	
Тёплый гребешок	430
с ореховой заправкой и капустой	

### ГОРЯЧЕЕ

Филе мурманской трески	850
с муссом из пастернака	
и огуречным тартаром	
Филе северной камбалы запечённой	990
с травами и овощами	
Сибас на пару «по-сычуаньски»	990
Крабовая зраза с огуречным соусом	1250
и соте из капусты	
Острые спагетти	580
с щучьей икрой «по-одесски»	
Лингвини с крабом в соусе биск	1250
из ростовских раков	

## ОВОЩИ, ГРИБЫ И ЗЛАКИ

### ХОЛОДНОЕ

Лечо «по-домашнему»	280
Тепличные огурцы и помидоры	380
с вологодским маслом или сметаной	
Салат с фенхелем и мятой	280
в цитрусовом нектаре	
Овощная грядка с соусом винегрет	380
Зелёный салат с трюфельной заправкой,	450
кабачками и вялеными томатами	
Томаты с ялтинским луком,	650
базиликом и гранатовой выжимкой	

### ГОРЯЧЕЕ

Стейк из кабачков с томатным соусом	520
Стейк морковный	450
с апельсиновым соусом	
Полба с овощными муссами	480
из корнеплодов	
Картофельные вареники	380
с грибами и трюфельным кремом	
Перловая крупа с чёрными	950
лисичками и корнем сельдерея	
Пене с цуккини и томатами	480
Греча паровая	280
Овощи-гриль с ялтинским луком	450
Обжаренный картофель	250
с травами и чесноком	
Спаржа на пару	980
Шпинат со сливками и кедровыми орехами	450
Картофельное пюре	200
• классическое	200
• с копчёной паприкой и сметаной	200
• с трюфельным маслом	280

## СУПЫ

Вологодские серые щи	350
Суп из бычьих хвостов	550
Борщ с подкопчённой говядиной	280
Солянка мясная «Том Ям»	450
Томатный суп с морепродуктами	580
Овощной суп	250

## ДЕСЕРТЫ

Гатчинские сыры	1350
Ягодное ассорти (150 г)	750
Клубника (160 г)	350
Ананас (500 г)	350
Морковно-апельсиновый торт	280
с ванильным соусом и конфитюром	
Ягодно-чайное желе	280
с мочёной моршккой	
Мусс лайм-шоколад	350
Медовый тирамису	350
Фиалковая панна-котта	480
Крем из ряженки	350
с вяленой клубникой	
Десерт «Кофе и Шоколад»	350
Ромовая баба	380
с малиновым кремом и грушей	
Парфе Тонка с белым шоколадом	380
Домашнее мороженое и сорбетты	140
Наше варенье	70
(груша/слива/шишки пихты/ягодное)	