

le Vicomte *le V* *Ramada*

RESTAURANT

УНИКАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ UNIQUE STEAKS

Сочные, вкусные
стейки из мяса сухого
вызревания (от 21 дня),
приготовленные по
уникальной технологии
на углях в печи Хоспер

Juicy, tasty steaks made of dry-aged
meat (at least 21 days), cooked using
a unique charcoal-roasting technique
in a Josper oven

RAMADA®

BY WYNDHAM
Yekaterinburg Hotel & Spa

Попробуйте мясо, приготовленное
по уникальной технологии сухого
вызревания!

Try meat cooked using the unique
dry-aging technique!

ИЗ МЯСА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ DRY-AGED BEEF STEAKS

Ковбой стейк Cowboy steak	100 гр./g. 1 500₽
-------------------------------------	----------------------------

Портерхаус Porterhouse	100 гр./g. 1 400₽
----------------------------------	----------------------------

Тибон T-bone	100 гр./g. 1 300₽
------------------------	----------------------------

Клуб Стейк Club steak	100 гр./g. 1 200₽
---------------------------------	----------------------------

КЛАССИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ CLASSIC STEAKS

Рибай Ribeye	100 гр./g. 1 200₽
------------------------	----------------------------

Стриплойн Striploin	100 гр./g. 1 100₽
-------------------------------	----------------------------

Заказ в ресторане
или по тел.:
Order in the restaurant
or by phone:

2212