

Le Bureau



Le Vicomte

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 100 гр./g. | **1 600₽**
Cowboy steak

Портерхаус 100 гр./g. | **1 500₽**
Porterhouse

Тибон 100 гр./g. | **1 400₽**
T-bone

Клуб Стейк 100 гр./g. | **1 300₽**
Club steak

КЛАССИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ CLASSIC STEAKS

Рибай 100 гр./g. | **1 300₽**
Ribeye

Стриплойн 100 гр./g. | **1 200₽**
Striploin

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

2212