

# МАГАЗИН

**Brisket BBQ** ..... 100г **690-**

*мраморная говядина*

**Рваная свинина BBQ** ..... 100г **350-**

*из свиной шеи /яблоня*

**Грудинка свиная BBQ** ..... 100г **350-**

*дубовые дрова*

**Пастроми из говядины** ..... 100г **490-**

*200 дней зернового откорма / дубовые дрова*

**Грудка индейки** ..... 100г **390-**

*яблоня*

**Целый кусок brisketa** ..... 3,5 кг **25 000-**  
**3,5 кг для вечеринки**

*Отдаем в вакуумном пакете  
с рецептом приготовления /  
заказ принимается за 48 часов*

Дополнить вкус помогут  
наши топпинги

**Соус Jack Daniel's** ..... 100г **150-**

**Соус BBQ имбирный** ..... 100г **170-**

**Соус медово-горчичный** ..... 100г **130-**

**Маринованные огурчики** ..... 100г **100-**

**Халापеньо** ..... 100г **100-**

**Соль копченая для стейков** ..... 100г **150-**

**Микс специй для бургера** ..... 100г **150-**



## наш МАГАЗИН

Организируйте свою GRILL вечеринку!  
Наш шеф-повар подготовил все,  
чтобы вы смогли удивить своих близких  
на празднике, даче или смогли организовать  
гастрономическое свидание.

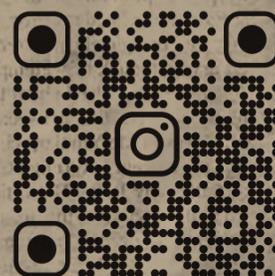
У вас есть возможность приобрести мясо  
прямоком из нашего смокера.  
Все блюда отдаем с уникальным рецептом  
приготовления от шеф-повара.

Поразите своих гостей вкусным,  
сочным мясом из тexasского смокера!

Наличие уточняйте у официантов.

+7 812 320-97-46  
welovemeat.ru

Подписывайтесь на наш Instagram



## ФЕСТИВАЛЬ ТЕХАССКОГО МЯСА

# SMOKER MENU



# ТЕХНОЛОГИЯ ТЕХАССКОГО КОПЧЕНИЯ SLOW&LOW

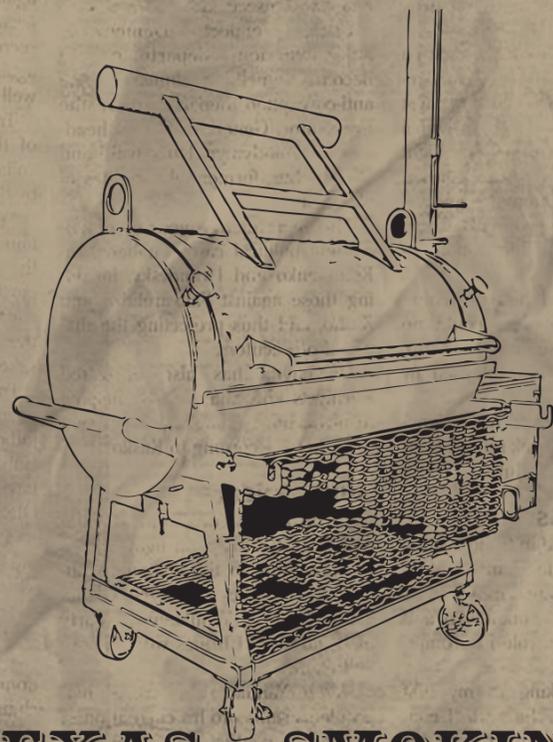
У нас появился смокер!

Всем ценителям американской мясной кухни рекомендуем попробовать мясо из нашего смокера CARBO.

Многие ошибочно думают, что мясо коптится дымом, но это не совсем верно.

Наше мясо мы готовим в профессиональном смокере от 12 до 18 часов на жаре из плодовых, дубовых и других дров. Выбор породы дерева придает мясу свой финальный и неповторимый оттенок. Он может быть терпким, прямым, густым или душистым.

Для копчения мы используем только лучший черный перец и морскую соль, чтобы ничего не отвлекало от истинного вкуса копченого мяса.



**TEXAS SMOKING**

# SMOKER MENU

**Салат с копченым ростбифом ..... 160г 780-**  
**прямиком из смокера**

*с горчичным соусом, рукколой,  
вялеными томатами и перцем конфи*

**Салат с пастроами..... 180г 650-**

*с муссом из сливочного сыра со шпинатом,  
вяленой дыней с остро-соевым соусом чили*

**Карпачо из индейки ВВQ..... 180г 670-**

*с листьями салата ромейн,  
каперсами и сыром пармезан*

**BRISKET ВВQ ..... 170/180г 1 790-**

*говяжья грудинка, приготовленная  
в нашем смокере на дубовых дровах  
в течение 12-14 часов*

{ Самое знаменитое блюдо  
техасского барбекю! }

**Большая тарелка ..... 400г/450г 1790-**  
**свинины ВВQ**

*ребра свиные, рваная свинина,  
грудинка свиная в соусе  
Jack Daniel's, кукуруза*

**ВВQ Smoke сет на двоих ..... 480г/400г 2 300-**

*BRISKET ВВQ, индейка ВВQ,  
свиная грудинка в соусе Jack Daniel's*

**Свиная грудинка ВВQ ..... 1/300г/180г 980-**  
**в соусе Jack Daniel's**

*приготовленная в нашем смокере  
на дубовых дровах в течение 12-14 часов*

Традиционное техасское копчение по технологии SLOW&LOW, уникальные рецепты приготовления мяса, аутентичная американская кухня для любителей и ценителей мяса и ВВQ.

Готовое мясо из смокера подается с салатом коул слоу, халапеньо, маринованными огурцами и луком, домашними соусами.

“ Традиционное блюдо южных штатов Америки ”

**РВАНЯЯ СВИНИНА ВВQ ..... 1/240г/180г 890-**

*в соусах Jack Daniel's и ВВQ*

**Бургер с брискетом ..... 1/320г 860-**  
**и соусом Jack Daniel's**

*на картофельной булочке с салатом коул слоу*

**Бургер с рваной свиной ..... 1/320г 690-**  
**с соусом ВВQ**

*луковым мармеладом, салатом коул слоу и маринованными огурцами*