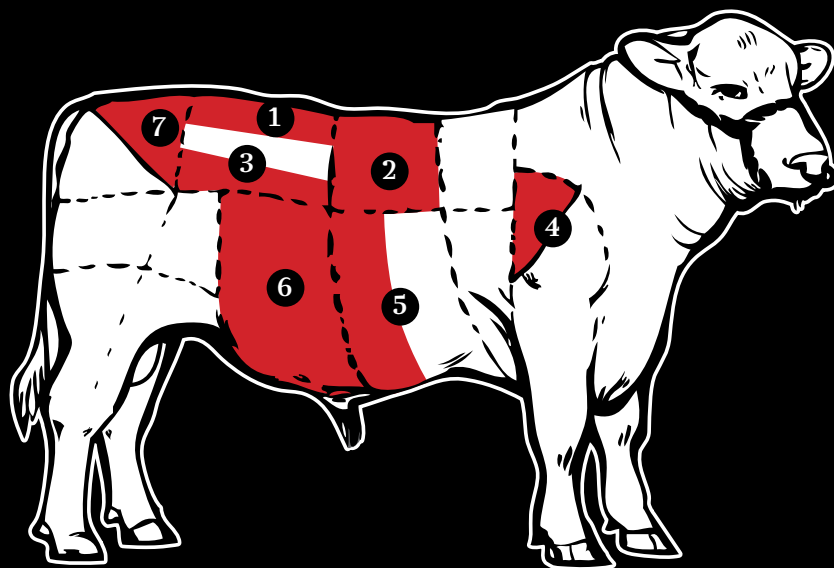


RED

STEAK AND WINE

RED. STEAK & WINE

– неклассический стейк-хаус
на Петроградской стороне.



Открывшись в 2014 году, мы одними из первых познакомили Петербург с культурой альтернативных стейков, определив их в меню наравне с классическими отрубями. Этой культуры мы придерживаемся и по сей день, предлагая своим гостям простой и понятный продукт – идеально пожаренный на гриле кусок свежего мяса.

Пароль от Wi-Fi:
redredred07

СТЕЙКИ

ВСЕ НАШИ СТЕЙКИ МЫ ГОТОВИМ НА УГОЛЬНОМ ГРИЛЕ

КЛАССИЧЕСКИЕ

① «Нью-Йорк» (300 г)	1490
② «Рибай» (300 г).....	1940
③ Филе миньон «Прайм» (225 г)	1940
② «Рибай» травяного откорма (400 г)	1490

НЕКЛАССИЧЕСКИЕ

⑦ «Рамп Кэп» (300 г).....	990
⑦ «Топ сирлоин филе» (250 г)	1080
⑤ «Аутсайд Скерт» DryAge (250 г).....	1090
⑦ «Сирлоин» (300 г).....	780
⑥ «Флэп» (250 г).....	940

SOUS VIDE

① «Нью-Йорк» (300 г)	1490
⑦ «Рамп Кэп» (300 г).....	990

СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ

Тибоны из ягненка (280 г).....	990
① Шатобриан с гарниром (350-400 г).. Surf and turf (краб, филе миньон, гребешки).....	2440 2440

КО ВСЕМ СТЕЙКАМ МЫ ПОДАЕМ МЯСНОЙ СОУС

СОУСЫ

Мясной/Грибной/ Чесночный айоли/Томатный/ Горчичный/Перечный.....	80
---	----

ГАРНИРЫ

Картофель с розмарином	250
Цуккини гриль	240
Шпинат со сливками и кедровыми орехами	280
Овощи гриль	270
Кукуруза на гриле.....	200
Пюре	190
Картофель фри.....	170

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста, уточните состав блюда и предупредите об этом вашего официанта.

К ВИНУ

Сет из паштетов.....	650
Сет закусок к вину.....	680
Сырная тарелка.....	550
Жареный сыр.....	350
Крем-брюле из тыквы с гусиным паштетом.....	350
Мозговая косточка с тостами из бородинского хлеба.....	290
Паштет на выбор: гусиный/из белых грибов/риет из утки.....	270
Оливки/вяленые томаты/артишоки.....	190

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

RED тартар из говядины.....	540
Карпаччо из говядины.....	450
Карпаччо из оленя.....	450
Карпаччо из гребешков со свекольным мороженым.....	500
Крем-брюле из тыквы с гусиным паштетом.....	350
Смесь из салатных листьев и овощей.....	350
Азиатский салат со стейком.....	440
Салат с копченой уткой.....	460
Тартар из тунца.....	580
Салат «Цезарь» с гусем.....	650

СУПЫ

Мясной бульон с фрикадельками.....	350
Крем-суп из тыквы.....	360
Томатный суп.....	300
Хлебная корзина.....	80

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста, уточните состав блюда и предупредите об этом вашего официанта.

ГОРЯЧЕЕ

Большой RED-бургер с 360-граммовой котлетой	750
Бургер с сыром чеддер	540
· бекон	75
· таледжио	120
Глазированная баранья голяшка с пюре	990
Surf and turf (краб, филе миньон, гребешки)	2440
Гребешки с кремом из белых грибов	820
Филе лосося с цуккини гриль	950
Тунец с пюре с васаби	1070

ДЕСЕРТЫ

Мороженое «Педро Хименес»	390
Мягкий финиковый торт с мороженым	320
Малиновый десерт	300
Чернично-смородиновый пирог	280
Сметанник	280
Крем-брюле	240
Домашнее мороженое/сорбет	170

Данное меню является рекламным материалом, полную информацию о калорийности и составе блюд вы можете получить у вашего официанта. Цены указаны с учетом НДС

НАПИТКИ

Минеральная вода Fiuggi (0,5/1 л).....	200/320
Морс (0,2/1 л).....	120/500
Сок свежавыжатый (0,2/0,3 л).....	250/350
Домашний лимонад (1 л).....	500
Сок (0,2 л).....	140
Лимонад Fentimans (0,275 л).....	290
Pepsi (0,2 л).....	140
Чай (0,4 л).....	240
Пряный клюквенный чай (0,4 л).....	290
Облепиховый чай (0,4 л).....	290
Эспрессо.....	140
Американо.....	140
Капучино.....	170
Латте.....	190
Безалкогольное вино	
Natureo белое/розовое (0,125 л).....	260
Безалкогольное пиво Eggenberg (0,33 л).....	190

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста, уточните состав блюда и предупредите об этом вашего официанта.

В случае предрасположенности к пищевой аллергии,
пожалуйста, уточните состав блюда и предупредите
об этом вашего официанта.

Данное меню является рекламным материалом,
полную информацию о калорийности и составе блюд
вы можете получить у вашего официанта.

Цены указаны с учетом НДС



г. Санкт-Петербург,
ул. Ленина, д. 9

+7 (812) 927-46-64

redrestaurant.ru