

## JERKY | ВЯЛЕНОЕ МЯСО



**BEEF JERKY** 350

### ВЯЛЕНАЯ ГОВЯДИНА

Мы используем только отборную говядину и будем повторять это снова и снова, так что наберитесь терпения. Мясо натираем смесью острых специй и соли, затем подвергаем медленному вялению. В результате получаются плотные ломтики с насыщенным вкусом, которые идеально сочетаются с любым пенящимся напитком

## FOR TEAMS | КОМПАНИЯМ

**GRAND MIX PLATE** 2950

### БОЛЬШАЯ ТАРЕЛКА ЗАКУСОК

Собрали всё, что любят в Meat Crew: куриные крылья, свиные рёбра и тако на выбор. Рядом — хрустящий картофель фри, начос из тортильи, маринованный лук и халапеньо, а так же два вида соуса

**GRAND PLATE** 2950

### БОЛЬШАЯ ПИВНАЯ ТАРЕЛКА

Куриные крылья, колбаски, сырные и мясные шарики, острые начос, картофель фри, соусы дорбло и кетчуп

**TACO SET | SET TAKO** 1450

Сет тако с курицей, свиной и говядиной



## SOUP | СУП



**CHILI CON CARNE** 550

### ПОХЛЕБКА ЧИЛИ КОН КАРНЕ

Пряная густая похлебка со свиной, фасолью и хрустящим нутом, подается со сметаной

**SMOKED CHICKEN SOUP** 450

### КУРИНЫЙ СУП

Это один из самых домашних супов в меню. Наш шеф готовит его на основе куриных бедрышек, томя мясо с фасолью и кукурузой, так бульон получается густым и насыщенным

## SAUCES | СОУСЫ



**CHEESY | СЫРНЫЙ** 150

**BLUE CHEESE | БЛЮЧИЗ** 150

**PEPPER | ПЕРЕЧНЫЙ** 150

**SPICY CHERRY | ПРЯНАЯ ВИШНЯ** 150

**CURRY | КАРРИ** 120

**PORK BITES** 350

### ВЯЛЕНАЯ СВИНИНА

Что такое «идеальное вяление»? Свиная, приготовленная медленным способом вяления, с пряным акцентом. Отличный вариант для перекуса с крафтовым пивом

**CHICKEN JERKY** 350

### ВЯЛЕНАЯ КУРИЦА

Для тех, кто выбирает полегче, но уже не может обойтись без белка, вам сюда! Нежная, пряная и соленая вяленая курочка

## DESSERTS | ДЕСЕРТЫ



**BROWNIE WITH** 450

### VANILLA ICE CREAM

### БРАУНИ С ВАНИЛЬНЫМ

### ПЛОМБИРОМ

Тёплый шоколадный брауни с грецким орехом подаём с шариком пломбира и карамельным соусом. Для яркого акцента — клубничный сироп

**PANCAKES** 380

### ПАНКЕЙКИ

Панкейки с кремом из сливочного сыра и карамельным топингом

**ICE CREAM** 200

### МОРОЖЕНОЕ

Наши повара говорят: "Простота — тоже искусство". Несколько шариков мороженого на выбор станут лёгким финалом ужина

**HONEY MUSTARD** 150

### МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ

**BBQ | БАРБЕКЮ** 150

**SMOKED ORANGE** 150

### КОПЧЕНЫЙ АПЕЛЬСИН

**KETCHUP | КЕТЧУП** 120

**TAR-TAR | ТАП-ТАП** 150

## SIDES | ГАРНИРЫ



**FRENCH FRIES** 280

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Классика, которая никогда не надоедает: золотистые ломтики картофеля с морской солью, обжаренные до идеальной хрустящей корочки

**TEXAS POTATO** 250

### КАРТОФЕЛЬ ПО-ТЕХАССКИ

Хрустящие слайсы картофеля с техасскими специями, сырным миксом и жареным луком фри

**PICKLES** 200

### МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ

Маринованные огурцы с красным луком

**SWEET POTATO FRIES** 420

### БАТАТ ФРИ

Батат обжариваем до хрустящей корочки, посыпаем морской солью и паприкой. В дуэте с соусом блючиз он раскрывает весь спектр вкуса

**NACHOS WITH** 300

### AVOCADO SAUSE

### НАЧОС С СОУСОМ АВОКАДО

Хрустящие начосы из лепешки тортилья, специи, соль, подается с соусом авокадо

**CRISPI JALAPENO** 200

### КРИСПИ ХАЛАПЕНЬО

Хрустящие слайсы халапеньо в соусе свит чили



БУДНИ С 12:00 ДО 17:00

## COMBO & LUNCH | КОМБО-ОБЕДЫ С СУПОМ НА ВЫБОР

**COMBO WITH BBQ PORK RIBS** 590

### КОМБО С РЕБРАМИ

Свиные ребра BBQ  
+ картофель фри или картофель черри  
+ салат коул слоу  
+ американо или лимонад

**COMBO WITH SMASH BURGER** 590

### КОМБО СМЭШ БУРГЕР

Фирменный смэш бургер  
+ картофель фри или картофель черри  
+ салат коул слоу  
+ американо или лимонад

**COMBO BRISKET** 850

### КОМБО БРИСКЕТ

### С КАРТОФЕЛЕМ

### ПО-ТЕХАССКИ

Брискет  
+ картофель по-техасски  
+ салат коул слоу  
+ американо или лимонад

**COMBO SAUSAGE** 590

### КОМБО С КОЛБАСКОЙ

Колбаска  
+ картофель фри или картофель черри  
+ салат коул слоу  
+ американо или лимонад

**COMBO CHEESEBURGER** 590

### КОМБО ЧИЗБУРГЕР

Чизбургер  
+ картофель фри или картофель черри  
+ салат коул слоу  
+ американо или лимонад

**WINE TO CHOOSE FROM** 250

### ВИНО НА ВЫБОР

Белое сухое/ Красное сухое

**YOUR CHOICE OF SOUP** 150

### СУП НА ВЫБОР

Чили Кон Карне/ Куриный



ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАШЕЙ  
СИСТЕМЕ ЛОЯЛЬНОСТИ



MEATCREW.RU

## HOT SNACKS | ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



### BBQ PULLED PORK TACOS ТАКО С РВАННОЙ СВИНИНОЙ 450

Рваная свинина долго томится, чтобы стать мягкой и ароматной, а потом мы собираем её в тортильи с кремовым соусом из авокадо, халапеньо и миксом сыров

### PULLED BEEF NACHOS НАЧОС С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ 650

Начос из обжаренной тортильи с авторскими специями, соусом сальса, рваной говядиной, луком фри, капустным миксом, табаско и сырным соусом

### BBQ PULLED BEEF TACOS ТАКО С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ 550

Готовим мраморную говядину в смокере и раскладываем её в свежие тортильи. Добавляем соус сальса, острый халапеньо и микс сыров, получаются три сочные тако

### JALAPENO CHEESE BALLS 350 СЫРНЫЕ ШАРИКИ С ХАЛАПЕНЬО

Пикантные сырные шарики в хрустящей корочке с халапеньо

### BBQ CHICKEN TACOS ТАКО С КУРИЦЕЙ 450

Томим курицу до шести часов и после подкопченные ломтики попадают в нежную лепешку с соусом сальса, острым халапеньо и миксом сыров

### BBQ PULLED PORK TACOS ТАКО С РВАННОЙ СВИНИНОЙ 450

Рваная свинина долго томится, чтобы стать мягкой и ароматной, а потом мы собираем её в тортильи с кремовым соусом из авокадо, халапеньо и миксом сыров

### CHICKEN WINGS IN ORANGE SAUSE 750 КРЫЛЬЯ В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ

Нежные куриные крылья в фирменном апельсиновом соусе

### PULLED BEEF BBQ PLATE ТИ-ПУ С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ 650

Это история про тёплый салат с мраморной рваной говядиной, приготовленной в смокере. В составе: обжаренный картофель, салат коул слоу, соус сальса, маринованные огурцы, соусы BBQ и сырный, лук фри, микс сыров и кинза

✂ Добавьте криспи халапеньо, двойной сыр, двойное мясо

## SALADS | САЛАТЫ



### VEGETABLE SALAD WITH SHEEP CHEESE 580 ОВОЩИ И БРЫНЗА

Наш шеф собрал в тарелке всё самое простое и свежее: хрустящие овощи, лёгкий микс зелени и нежнейший, свежий сыр

### OLIVIER SALAD WITH SMOKED CHICKEN 560 ОЛИВЬЕ С КОПЧЁНОЙ КУРИЦЕЙ

Изысканная вариация классического салата, где копчёное куриное мясо придаёт блюду неповторимый дымный аромат и насыщенный вкус

### BRISKET SALAD САЛАТ С БРИСКЕТОМ 680

По рейтингу гостей этот салат уже достоин звезды Мишлен! Всё началось с любви нашего шефа к копчению, он приготовил для нас овощи холодного копчения, добавил свежий салатный микс, нежнейший brisket, фирменный соус копчёный апельсин и щедрую стружку пармезана

### COLE SLAW SALAD КОУЛ СЛОУ 250

Коул слоу мы готовим по классическому рецепту: микс капуст и фирменная заправка. Но секрет — в особом соусе и пропорциях, которые делают вкус нежным, но выразительным

## BURGERS | БУРГЕРЫ



### SMASH BURGER 390 СМЭШ БУРГЕР

Бургер с фаршем из мраморной говядины и сыром чеддер

### SMASH BURGER #2 540 СМЭШ БУРГЕР #2

Двойной бургер с фаршем из мраморной говядины и сыром чеддер

### BLUE CHEESE BURGER 590 БУРГЕР БЛЮЧИЗ

Бургер с котлетой из мраморной говядины, маринованными огурцами, красным луком и соусом дорблю

### PORK RIB BURGER 650 ТЕХАССКИЙ БУРГЕР С РЕБРОМ

История этого бургера начинается с ребёр, которые мы томим в смокере, затем аккуратно отделяем мясо, создавая сочную начинку. К нежному мясу добавляем пикантный BBQ соус, ароматный микс сыров и хрустящие маринованные огурчики

### PULLED PORK BURGER 750 ТЕХАССКИЙ С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ

Бургер с рваной говядиной, сыром чеддер, карамелизированным луком и соусом BBQ

### CHEF CREW BURGER 690 WITH MARBLED BEEF

### ШЕФ КРЮ БУРГЕР С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Бургер с котлетой из мраморной говядины, маринованными огурцами, миксом сыров и соусом BBQ

## SMOKER | СМОКЕР



### CREW PORK RIBS 780 СВИНЫЕ РЕБРА CREW

Томим мы эти ребра не менее шести часов, а затем подаём их Вам с маринованным красным луком и салатом коул слоу. Ежедневный выбор наших гостей, которые Вы встретите в любом из наших заведений

### BRISKET 1600 БРИСКЕТ CREW

Каждый день наш шеф выбирается на мясной рынок и выбирает лучшую мраморную грудинку, для того чтобы ночью питмастер ресторана затомил её в смокере. Утром вы смогли забрать её в нашей лавке или насладиться в компании друзей у нас в ресторане. Подаётся с салатом коул слоу, маринованным луком и соусом копчёный апельсин

### SAUSAGE 690 КОЛБАСКА CREW

Это основа ремесла и душа смокера — мы выбираем сочную свинину, говядину и тщательно подбираем специи. Каждая колбаска томится в дыму до золотистой корочки и подаётся с салатом коул слоу и фирменным соусом

### SMOKED DUCK BREAST 890 УТИНАЯ ГРУДКА

Есть блюда, в которых чувствуется особая деликатность. Наш питмастер бережно коптит утиную грудку, сохраняя её мягкость и насыщая ароматом дыма. На стол она подаётся с миксом салатов, свежими помидорами и соусом пряная вишня

### BEEF STEAK WITH EGG 490 БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Бифштекс из мраморной говядины с яйцом и миксом салатов

### BBQ PORK RIBS 490 СВИНЫЕ РЕБРА BBQ

Мы медленно томим мясо в дыму пока оно не станет очень нежным. Подаем ребра с маринованным луком и свежим салатом коул слоу

### BEEF CHEEKS 1200 ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

Мясо медленно томится в смокере до идеальной текстуры — нежное внутри, с дымной корочкой снаружи. Подаём с воздушным пюре и маринованным красным луком, которые подчёркивают глубину вкуса



ГОТОВИМ В СМОКЕРЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ  
LOW&SLOW ПОДРОБНОСТИ ОТ ШЕФА ТУТ