

### Чизбургер классический

Безупречный классический чизбургер с котлетой из говядины, Американским сыром, салатом, помидором, луком и солеными огурчиками

310 г. 475 ₹

### Бургер классический

Безупречный классический гамбургер с котлетой из говядины, салатом, помидором, луком и солеными огурчиками

280 г. 435 ₹

### Чеддер бургер

Бургер с котлетой из мраморной говядины, картофелем фри и расплавленным сыром Чеддер

320 г. 499 ₹

### Супер гамбургер

Три аппетитные котлеты, говядина с Чили, Сырный соус, бекон и перец халапеньо. Подается на рифленом картофеле фри

800 г. 799 ₹

### Супер чизбургер с беконом

Чизбургер с котлетой из говядины, шестью кусочками расплавленного Американского сыра, шестью кусочками бекона, салатом, помидором, луком и солеными огурчиками.

395 г. 635 ₹

### Карри бургер

Котлета из 100% мраморной говядины, томат гриль, лук и соус из яблочного карри

320 г. 499 ₹

### Бургер с бараниной

Котлета из баранины со специями и луком, обжаренная на гриле. Подается в пите с красным луком, свежими помидорами, соусом Сальса и хумусом

275/40 г. 559 ₹

### Двойной чизбургер

Чизбургер с двумя котлетами из говядины, двойной порцией Американского сыра, салатом, помидором, луком и солеными огурчиками. Подается с картофелем фри

460/120 г. 625 ₹

### Бургер с швейцарским сыром

Крафт-котлета из говядины на гриле, с ветчиной, Швейцарским сыром, хрустящим луком, капустным салатом чау-чау и соусом Барбекю

395/40 г. 599 ₹

### Легкий американский чизбургер

Чизбургер с Американским сыром, салатом айсберг, помидором, луком и солеными огурчиками. Подается с рифленным картофелем фри

200 г. 399 ₹

### Юго-западный бургер

Котлета из говядины, сыр Чеддер, Швейцарский сыр, перец халапеньо и соус Сальса

375 г. 549 ₹

### Бургер с грибами и беконом

Котлета из говядины, жареные грибы с чесноком, два ломтика хрустящего бекона и расплавленный Швейцарский сыр

370 г. 549 ₹

### Вег-бургер

Котлета из красной и черной фасоли, приготовленная на гриле, с сыром Моцарелла, луковым конфи на кленовом сиропе, майонезом, листьями салата, томатами и луком

365 г. 420 ₹

### Бургер с индейкой и ананасом

Рубленая котлета из индейки, ананас Терияки на гриле, руккола, лук, помидоры и Тайский Чили соус

330/40 г. 499 ₹

### Фишбургер с хэком

Бургер с котлетой из филе хэка, хрустящим беконом, Швейцарским сыром, салатом, помидором, луком

360 г. 559 ₹

TWO  
BURGERS

# TWO BURGERS

**Бургеры — это отличное решение для пикника или вечеринки, а ещё они чертовски вкусные! Сегодня вы научитесь готовить отменные бургеры и узнаете десять лайфхаков, которые помогут вам стать лучшим в этом деле.**

Настоящий бургер далёк от фастфуда. Это блюдо со своими канонами, где остаётся немалый простор для кулинарной фантазии. Следуйте этим рекомендациям, и ваши бургеры будут идеальны.

Готовьте только из свежего мяса. Для бургера лучше всего подходит мраморная говядина, но можно использовать и другие виды мяса. Важно лишь выдержать соотношение: 80% мяса на 20% жира (800 граммов мяса — 200 граммов жира).

- 1 Не покупайте готовый фарш. Неизвестно, кто, как и из чего его сделал. Измельчайте мясо самостоятельно, но не слишком сильно: фарш для бургеров должен быть фактурным.
- 2 Вымешивайте фарш руками. Можно даже бросать его об доску или стол. Так жир, зелень, специи и другие ингредиенты, добавляемые к мясу, равномерно распределятся, а смесь станет более воздушной. Чтобы фарш не прилипал к рукам, смачивайте их в холодной воде.
- 3 Чтобы все бургер-котлеты были одинаковой формы и массы, формуйте их при помощи кулинарного кольца либо используйте крышку от большой банки. Подойдут также неглубокие пластиковые контейнеры. Главное, чтобы котлета была не толще полутора сантиметров и весила около 200 граммов. И не забудьте сделать углубление в центре!
- 4 Старайтесь, чтобы котлеты для бургеров были чуть больше булочек. Потом мясо ужарится до нужного размера.
- 5 Держите котлеты в холодильнике, пока готовите соус и нарежете остальные ингредиенты. В тепле жир в фарше начнёт плавиться быстрее, чем окажется на гриле, а значит, бургер получится сухим.
- 6 Солите бургер-котлеты только перед тем, как жарить. Если добавить соль непосредственно в фарш, хлорид натрия начнёт разрушать белковые связи, а мясо приобретёт плотную текстуру, похожую на колбасу. Бургер не будет сочным.
- 7 Не переворачивайте котлеты слишком часто. Чем меньше вы их трогаете, тем сочнее они получаются. Сначала обжарьте мясо в зоне прямого жара, а затем переместите к краю гриля. Во время жарки слегка придавливайте котлету лопаткой. Для medium-прожарки достаточно шести минут. Готовность можно определить специальным термометром: температура внутри котлеты должна быть не менее 70 °C.
- 8 Собирайте бургер правильно. Сначала соус (на обе половины булки), затем листья салата (на нижнюю, меньшую по размеру половину) и, наконец, котлета. Так хлеб не размокнет раньше времени.
- 9 Отложите нож и вилку — ешьте бургер руками! Обеими руками. Хорошенько придавите его, переверните вверх дном (так содержимое не вывалится) и наслаждайтесь вкусынятиной с сочной котлетой.

## Рецепты бургеров на любой вкус

### С соусом чимичурри

#### Ингредиенты для бургера:

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| ☆ 1 кг говяжьего фарша;            | ☆ 1 красная луковица;                        |
| ☆ 6 булочек с кунжутом;            | ☆ соль и свежемолотый чёрный перец по вкусу. |
| ☆ 6 ломтиков копчёного сыра гауда; |  |

#### Ингредиенты для соуса:

- |  |   |
|--|---|
| ☆ свежая петрушка;                               | ☆ 1/2 стакана оливкового масла;                 |
| ☆ 3 зубчика чеснока;                             | ☆ 1 чайная ложка морской соли;                  |
| ☆ 2 столовые ложки измельчённых листьев орегано; | ☆ 1/4 чайной ложки свежемолотого чёрного перца; |
| ☆ 2 столовые ложки красного винного уксуса;      | ☆ 1/4 чайной ложки хлопьев красного перца.      |

#### Приготовление

- 1 Измельчите несколько пучков петрушки и чеснок, смешайте их с остальными ингредиентами для соуса. Тщательно перемешайте.
- 2 Сформируйте котлеты, приправьте их солью и перцем и обжарьте на гриле. За несколько секунд до готовности положите на котлеты сыр, чтобы он расплавился.
- 3 Выложите котлету на слегка поджаренные булочки, полейте соусом чимичурри и добавьте кольца красного лука.

### С сёмгой, лимоном и укропом

#### Ингредиенты:

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| ☆ 1 кг филе сёмги;                               | ☆ 2 столовые ложки соуса Veracha;     |
| ☆ 1/2 стакана панировочных сухарей;              | ☆ 1 столовая ложка дижонской горчицы; |
| ☆ 4 булочки с кунжутом;                          | ☆ 1 столовая ложка лимонной цедры;    |
| ☆ 4 редиса;                                      | ☆ 1/2 чайной ложки соли;              |
| ☆ 2 яичных белка;                                | ☆ руккола;                            |
| ☆ 2 столовые ложки свежего измельчённого укропа; | ☆ соус дзадзики.                      |

#### Приготовление

- 1 Это бургер с рыбной котлетой — фишбургер. Три четверти филе сёмги (без костей и кожи) пропустите через мясорубку, остальное нарежьте на небольшие кубики. Смешайте с яичными белками, горчицей, панировочными сухарями, цедрой лимона, солью, укропом и соусом Veracha. Если последнего нет под рукой, используйте любой другой острый томатный соус.
- 2 Сформируйте котлеты и обжарьте на гриле (около пяти минут с каждой стороны). Также котлеты можно обжарить на сковороде на оливковом масле.
- 3 Прогрейте булочки на гриле и выложите на них готовые котлеты. Сверху положите порезанный кольцами редис, рукколу и полейте соусом дзадзики.