

*Новое весеннее альпийское
меню от кулинарного
Мастера*
Heiko Mueller


Portland
АРТ-ШОУ РЕСТОРАН

ул. БЕРЕГОВАЯ, 10

Альпийские сезоны в Portland

BY HEIKO MÜLLER



Чили Кон Карне

Пикантное мексиканское горячее блюдо из говядины, приготовленной со свежим острым чили, красной фасолью и кукурузой. Подается с хрустящими традиционными мексиканскими чипсами Начос

770р.



Гамбургер №1 «Portland»

Трехэтажный гигант с сочной котлетой, поджаристым беконом, свежими овощами, кусочками халапеньо, хрустящим салатом, сыром Чеддер и картофелем фри

570р.



Суп-гуляш

Традиционный, проверенный временем классический густой суп с кусочками нежной говядины, пикантно приправленной и томленной со свежими шампиньонами и хрустящей паприкой

370р.



Французская утиная грудка «Барбари»

Хрустящая, прожаренная до нежно-розового цвета, пикантно приправленная соусом Гранд Марнир. Подается с гарниром из глазированной краснокочанной капусты, томленной с сочным яблоком и ароматными картофельными рёсти

980р.



Гороховый суп

Австрийский ароматный густой айнтопф с венскими колбасками и рассыпчатым зеленым горохом

270р.



Креветки в чесночном маринаде 1600р.

Огромная тарелка с тигровыми креветками под ароматным чесночным маринадом. Подается с азиатскими крабовыми чипсами и хрустящими кусочками багета, запеченными с пряными травами

Альпийские сезоны в Portland

BY HEIKO MÜLLER



Филе-стейк

Нежный стейк-ароматный и изысканно мраморированный из самой ценной части говяжьего филе, жировая часть составляет всего 3-4%

1300р.



Карэ ягненка на кости

Сочное мясо новозеландского ягненка, замаринованного в розмарине и чесноке, прожаренного до нежно-розового цвета

1600р.



Антрекот Стейк

Благодаря своей сильной мраморности антрекот является стейком с самым интенсивным вкусом. Подлинный шедевр отличного вкуса!

1750р.



Свинные ребра

Пикантно замаринованные с медом, чили, карри и свежим тимьяном, поджаренные на гриле до хрустящей корочки

990р.



Рулька

Хрустящая аппетитная рулька под фирменным темным соусом из темного пива пивоварни Portland. Подается с приготовленной по традиционной рецептуре кислой капустой, томленной в белом вине и обжаренным румяным картофелем, с беконом и луком

860р.



Венский шницель

Приготовленный по оригинальной австрийской рецептуре сочный шницель в хрустящей панировке из фирменного хлеба. Подается с картофельным салатом.

650р.



Жаркое из свинины

Аппетитный сочный кусок свинины под фирменным темным соусом, приготовленным из темного пива пивоварни Portland. Подается с зеленой фасолью и традиционными хлебными клецками, приготовленными в салфетке

650р.



Медальоны из свиного филе

Сочные медальоны из свиного филе, запеченного со свежими шампиньонами и сыром

570р.