

1st Lobster

Блюда на горячем камне

для самостоятельного приготовления на раскаленном камне прямо за столом.

Здоровая кухня без жира, сохраняющая витамины.

Улучшает аромат и дает отменный вкус мяса – для истинных гурманов.

200 гр. стейк Шендерлойн (спинная часть вырезки) из аргентинской говядины

300 гр. стейк Шендерлойн (спинная часть вырезки) из аргентинской говядины

350 гр. Рибай стейка (верхняя часть ребер) из европейской говядины

200 гр. куриных грудок

Все блюда на горячем камне подаются с картофелем, овощами-гриль, соусом барбекю и луковой приправой

Скачки на сёрфе

Скачки на сёрфе с креветками - стейк Шендерлойн с креветками

Скачки на сёрфе "1st Lobster" - стейк Шендерлойн с половиной лобстера

Все блюда на горячем камне подаются с картофелем, овощами-гриль, соусом барбекю и соусом из эстрагона (полынь).