



Стейк хаус «Быки и Булки» родился в самом сердце гастроранчо Harry Farm — месте, где мы выращиваем собственную мраморную говядину с уважением к животным, природе и ремеслу.

Мы готовим стейки и бургеры из говядины сухого вызревания на открытом огне OFYR.

Особые отрубы мы коптим медленно, в настоящем техасском смокере на дубовых дровах.

«Быки и Булки» — только мясо, огонь и дым.

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

САЛАТ «РАНЧО» сезонные овощи, зелень, оливковое масло	450	САЛО ГОВЯЖЬЕ мраморная говядина Black Angus, гренки из ржаного хлеба	450
САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ «ТЕПЛИЦА» три вида помидор, соус чимичурри	600	САЛАТ «ТЕХАС» свежие огурцы, зелень, релиш, баварская горчица, вареный картофель	600
САЛАТ «DUCK AND SMOKE» микс салатов, утиная грудка, томленая в смокере, апельсиновый соус, карамелизированная груша	700	СЫРЫ ОТ ФЕРМЕРА сырная тарелка из 5 видов сыра с домашней сыроварни	650
РОСТБИФ мраморная говядина Black Angus, каперсы	580	ОВОЩИ С ГРЯДКИ овощная нарезка с нашего огорода	600
КОППА И СЕСИНА Нарезка из нашего сыровяла 180 дней сухого вызревания, мясной деликатес из мяса шеи и ноги мраморной говядины Black angus	2700	КАРПАЧЧО тонкие слайсы томатов на оливковом масле со страчателлой и базиликом	700
		ХЛЕБ И МАСЛО	250

СУП ДНЯ

550

БУРГЕРЫ

CHEESEBURGER котлета Black Angus 180 г , сыр Чеддер, булочка бриош, солёные огурцы	950	БУРГЕР COWBOY SMASH две котлеты Black Angus 140 г, булочка бриош, сыр Чеддер, сыр Тильзитер, лук фри, солёные огурцы, фирменный соус Happy Farm	1300
БУРГЕР OLD SCHOOL котлета Black Angus 180 г , булочка бриош, сыр Чеддер, помидор, солёные огурцы, белый лук, салат, фирменный соус Happy Farm	1050	БУРГЕР FITNESS котлета Black Angus 180 г , подушка из листьев салата с соусом на основе греческого йогурта, сыр Чеддер, помидор, релиш из солёных огурцов	1050
 БУРГЕР MEXICAN BULL котлета Black Angus, 180 г, булочка, бриош, сыр Чеддер, халапеньо, фирменный соус Happy Farm	1050	СЭНДВИЧ HAPPY FARM пастроми, вяленые томаты, руккола, соус	1050

ТЕХАССКИЙ СМОКЕР

Техасский смокер - это низкотемпературная печь, в которой мясо томится в течение 10-12 часов, насыщаясь ароматом древесного дыма. Все блюда из смокера подаются с салатом Коул Слоу, фирменными солёными огурчиками, брусничным соусом и ржаным хлебом

РЁБРА КАЛЬБИ говяжьи рёбра, медленно копчёные в смокере на дубовых дровах 250 /350 / 550 г	БРИСКЕТ говяжья грудинка, томлёная 12 часов в смокере 250 г	УТИНАЯ ГРУДКА томленная в техасском смокере, подается с апельсиновым соусом 250 г
1400 / 1850 / 2750	1950	1150

СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ

Сухое вызревание Dry Aging— натуральный процесс ферментации, который усиливает вкус и улучшает текстуру мяса. Наша коллекция стейков из собственной мраморной говядины Black Angus проходит сухое вызревание от 30 дней. Для мяса такого качества мы рекомендуем степень прожарки от Medium Rare до Medium.

Стейки прожарки Medium Well и Well Done готовятся 35-45 минут, и их мягкость не гарантируется. Альтернативные стейки подаются нарезанными, рекомендуем прожарку Medium.

ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ

60 дней сухого вызревания Dry Aged, категория Prime

РИБАЙ, 450 г	5800	ФИЛЕ МИНЬОН, 250 г	4300
СТРИПЛОЙН, 450 г	4800	ШАТОБРИАН, 300 г	5100

ЭКСКЛЮЗИВ

СТЕЙК РИБАЙ «КОВБОЙ» BLACK ANGUS

— на кости, 90 дней сухого вызревания

1 кг - 15000

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

ПИКАНЬЯ, 300 г	1800	30 дней сухого вызревания Dry Aged	
МАЧЕТЕ (СКЕРТ), 300 г	1650	ЧАК РОЛЛ, 650 / 800 г	3400

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ СТЕЙК-ХАУС ФРИ	250
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	250
БАТАТ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	450
САЛАТ COLESLAW	380
КУКУРУЗА СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ НА ГРИЛЕ	450

СОУСЫ

СЫРНЫЙ	50
МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ	50
ПРЯНАЯ ВИШНЯ	50
ЧИМИЧУРРИ	80
БАРБЕКЮ	80
АПЕЛЬСИНОВЫЙ	80

ДЕСЕРТЫ

ТЕХАССКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	400
ДОМАШНИЙ ТИРАМИСУ	450
ДЕСЕРТ ДНЯ	450
МОРОЖЕННОЕ 1 ШАРИК	100

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ПЕЛЬМЕШКИ	450
пельмени из мраморной говядины со сметаной и сливочным маслом	
НАГГЕТСЫ	350
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	250
ОВОЩНЫЕ ПАЛОЧКИ	300
с соусом	
СУП ЛАПША КУРИНАЯ	350
САЛАТ ОВОЩНОЙ	350
мелко нарубленный салат заправленный сметаной или оливковым маслом	

НАПИТКИ

ЛИМОНАД «ЦИТРУС» 1л	650
апельсин, лимон, содовая	
ЛИМОНАД «ЛЕТНИЙ САД» 1л	650
клубника, мята, содовая	
СОСА-COLA 0,33л	250
ПИВО Б/А 0,33л	350
ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ 0,7л	350
ЧАЙ чёрный или авторские сборы, 0,5л	350
КОФЕ эспрессо, капучино, американо	150/200/250



+7 985 477 77 01



HappyFarm.club



Калужская область, Медынский район,
д. Громыкино

В стейкхаусе «Быки и Булки» мы внимательно относимся к пищевой аллергии и заботимся о безопасности каждого гостя. Если у вас или у кого-то в вашей компании есть пищевая аллергия, пожалуйста, сообщите об этом нашему персоналу до оформления заказа.