



gnn°c
CONTEMPORARY STEAK

800°C Contemporary Steak: новый мясной ресторан на Патриарших

В ноябре 2017 г. команда il FORNO Group открыла большой мясной ресторана с гурмэ бургерной под названием 800°C Contemporary Steak в двухэтажном здании с видом на Патриаршие пруды.

К вопросу приготовления мяса владельцы нового проекта подошли основательно. Во-первых, отправили шеф-повара Сергея Балашова (Beeftro, «Лимончино», Burger&Pizzetta) на трехмесячную стажировку в мишленовский ресторан Beefbar в Монако к Тьерри Палудетто.

Во-вторых, привезли из Европы уникальные печи и технологии, аналогов которых в России нет. Эти печи работают при постоянной температуре 800 градусов, за счет чего происходит моментальное запечатывание пор, и вся сочность мяса максимально сохраняется.

Мраморную говядину закупают в России, Аргентине и Японии, в зале ресторана установлена камера для сухого вызревания мяса.

Средний счет: 2500-3000 р.





Чипсы из батата, свеклы, корня лотоса, салат цель **180 Р**

Трио тартаров: телятина с трюфелем/кострец с горчичным соусом/вырезка с ворчестером и тобаско **890 Р**

Чечевичный суп с ребрами **390 Р**

Фирменный бургер 800С **550 Р**

Сет из мини-бургеров classic: итальянский/мексиканский/фирменный 800С **490 Р**

Рибай на кости (Dry Age, Россия) **1200 Р/100 г**

Вырезка (Matured Beef, Аргентина) **990 Р/100 г**

Стрейк стриплоин (Matured Beef, Япония) **2300 Р/100 г**

Фирменное пюре с трюфелем **220 Р**

Фирменное пюре с черной икрой **550 Р**

Авокадо фри в миндальной панировке **420 Р**

Лингвини с черной икрой, яйцом пашот и стружкой тунца **780 Р**

Карамелизированный фейхоа с муссом **450 Р**



В качестве основного гарнира здесь предлагают 12 видов фирменного воздушного картофельного пюре с различными добавками: свежим трюфелем, черной икрой, пармезаном, горгонзолой, хрустящими чипсами из говяжьего бекона и не только.

В целом меню ресторана состоит из понятных блюд, приготовленных из самых качественных продуктов: салаты со свежими овощами, разнообразные закуски, хлеб и булочки из собственной пекарни, а также гурмэ бургеры.

Интерьер пространства создан архитектором бюро MMZ Project Марией Жуковой (Craft Kitchen, Burger&Pizzetta, Erwin, Duran Bar) в сотрудничестве с совладельцем il FORNO Group Генрихом Карпиным. Ресторан наполнен воздухом, светом и комфортной непринужденной атмосферой.

Адрес: Большой Патриарший переулок, дом 6, стр. 1
Тел.: +7 499 (769) 33 33



A photograph of three sliders on a wooden tray. The sliders are arranged in a row. The left slider has a beef patty, tomato, onion, and lettuce. The middle slider has a beef patty, cheese, and mushrooms. The right slider has a beef patty, cheese, tomato, and lettuce. The tray is on a dark surface. There are some dark, round objects on the tray. The background is blurred.

Благодарим за внимание

www.facebook.com/800degreesmoscow

www.instagram.com/800degreesmoscow

www.ilfornogroup.ru