



EL GAUCHO

Welcome to El Gaucho...

The meat that our chefs will prepare for you is being dry-aged in our Himalayan salt rooms.

Before you go through the appetizing pages of our menu, let's talk about this dry-aging technique. Normally, the meat you eat fresh is bloody and juicy. The aging process causes the juice and the moisture to naturally decrease as time goes by. This allows your steak to have a more intense flavor.

During this aging time, the tissue also slowly breaks down, letting your steak soften naturally in a controlled environment. The result is a delicious and soft steak, ready to be served for your enjoyment.

Ensuring this process takes place in Himalayan salt rooms adds another level of flavor to our meat. Himalayan salt molecules, which have been used for their health benefits for years, interact with the molecules in the meat to create wonders.

With the addition of our chefs' magic touch, all you need to enjoy this feast is to sit back and relax...

Enjoy your meal!

Добро пожаловать в El Gaucho...

Мясо, которое наши шеф-повара будут готовить для вас, выдерживается и сушится в камерах из гималайской соли.

Прежде чем перейти к аппетитным страницам нашего меню, давайте мы немного расскажем вам об этом методе сухого созревания. Мясо, которое вы обычно едите, содержит кровь и влагу. Процесс созревания удаляет из мяса влагу, что обеспечивает мясу более ароматный и интенсивный вкус.

В то же время происходит процесс ферментации, при котором мясо под постоянным контролем смягчается. В результате получается мягкое и ароматное мясо, достойное вашего вкуса.

Процесс выдерживания мяса в камерах из гималайской соли придает мясу совершенно иной вкус. Молекулы гималайской соли, полезные свойства которой использовались в течение многих лет, взаимодействуя с молекулами мяса создают чудеса.

А если добавить к мясу кулинарное мастерство наших шеф-поваров, вам остается только расслабиться и насладиться этим праздником вкуса ...
Приятного аппетита!

Opening Hours / Часы работы : 19:00 – 23:00

AMUSE BOUCHE

Handmade cheese, dried meat and smoked meat with assorted fresh bread and organic olive oil

AMUSE BOUCHE (Амюз Буш) Комплимент от шефа

Домашние сыры, сушеное и копченое мясо, свежий хлеб и органическое оливковое масло

COLD STARTERS ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ANGUS STEAK TARTAR



With dijon mustard, sea salt, cognac

①

СТЕЙК АНГУС ТАРТАР

Дижонская горчица, морская соль, коньяк

BEEF CARPACCIO



With garden rockets, parmesan cheese and "Bodrum" extra virgin olive oil

②

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Пряные листья рукколы, сыр пармезан, оливковое масло первого отжима "Бодрум"

SMOKED RIB EYE



With garden rockets, cherry tomatoes, parmesan cheese and extra virgin olive oil

③

КОПЧЕНЫЙ АНТРЕКОТ

С рукколой, сочными томатами черри, сыром пармезан и оливковым маслом первого отжима





HOT STARTERS ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

LINGUICA

④ With grilled homemade sausage and slow cooker BBQ sauce

ЛИНГВИКА

Домашние колбаски томленные на гриле с соусом барбекю

LUJO SUSHI ROLL

⑤ With beef, rice, teriyaki sauce, potatoes, avocado sauce, Philadelphia cheese, olive oil with lemon sauce

РОЛЛ "ЛУДЖО"

Суши-ролл с говяжьей вырезкой, рисом, соусом терияки, картофелем, соусом из авокадо, сыром Филадельфия и соусом из оливкового масла и лимонного сока

HALLOUMI SKEWERS

⑥ With halloumi, pesto sauce, fresh vegetables and olive oil

ШАШЛЫЧКИ ИЗ ХАЛУМИ

Сыр халуми, соус песто, свежие овощи, оливковое масло

DYNAMITE SHRIMP

⑦ Jumbo shrimps with sweet and sour sauce, hot sauce, beet chips and tempura sauce

КРЕВЕТКИ "ДИНАМИТ"

Креветки джамбо, обжаренные в кисло-сладком соусе, и свекольные чипсы с соусом темпура

BRISKET TACO

⑧ Taco bread and smoked beef brisket with BBQ sauce

ТАКО С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ

Лепешка тако и копченая говяжья грудинка с соусом барбекю

SOUPS / СУПЫ

TRADITIONAL LUJO SPECIAL SOUP

With mixed beef and lamb, rice, fresh spices and garlic sauce

9

ОСОБЫЙ ТРАДИЦИОННЫЙ СУП "ЛУДЖО"

Ассорти из баранины и говядины с рисом, ароматными специями и чесночным соусом

SOUP OF THE DAY

With toasted garlic bread

10

СУП ДНЯ

С поджаренным чесночным тостом

SALADS / САЛАТЫ

ERZINCAN GOAT CHEESE SALAD

With mixed greens, corn, walnuts, extra virgin olive oil, pomegranate syrup dressing

11

САЛАТ С СЫРОМ ЭРЗИНДЖАН ТУЛУМ

Салат со смесью зелени, сладкой кукурузой, грецкими орехами, оливковым маслом первого отжима и гранатовым соусом

ENDIVE SALAD

With Belgian Endive, parmesan cheese, cherry tomatoes, lemon sauce and olive oil dressing

12

САЛАТ С ЦИКОРИЕМ

Бельгийский салат "Эндиве" с сыром пармезан, спелыми томатами черри, заправленный соусом из оливкового масла с лимонным соком

AVOCADO SALAD

With Mediterranean greens, avocado, parmesan cheese, cherry tomatoes, corn and balsamic vinegar dressing

13

САЛАТ ИЗ АВОКАДО

Средиземноморская зелень, спелый авокадо, сыр пармезан, сочные томаты черри, сладкая кукуруза и бальзамический соус

GARDEN ROCKET SALAD

With red onions, extra virgin olive oil and lemon dressing

14

САЛАТ С РУККОЛОЙ

Хрустящий красный лук, оливковое масло первого отжима и сок лимона

VEGETABLE WEDGE SALAD

Tomatoes, cucumber, red onion, green pepper and scallions

15

ОВОЩНОЙ САЛАТ

Крупно нарезанные томаты, огурцы, красный лук, зеленый перец, дополненные листьями рукколы и зеленым луком

BEEF FILLET OPTIONS ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА

Under special circumstances, when the meat is exposed to humidity between 80% and 86% and aged for 28 days at 0°C temperature with its bones, it loses some juice and weight, and it is called dry aged beef. Dry aged beef varieties that aged in the Himalayan Salt Room are available.

Our dry aged meat choices are cooked on a Robata Grill.

Мясо сухого вызревания – мясо на кости, хранящееся на протяжении 28 дней в особых условиях – при влажности воздуха 80-86% и температуре 0°C, в результате чего оно теряет часть жидкости.


Мясо сухого вызревания в гималайской соляной комнате

Мясо сухого вызревания, которое подается у нас, готовится на гриле Робата

- 
- ⑩⑥ **"LOKUM" BEEF** 
With homemade french fries and spinach sautee
ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ
С печеным картофелем и соте из шпината
- ⑩⑦ **FILLET MIGNON** 
ФИЛЕ-МИНЬОН
- ⑩⑧ **LUJO SPECIAL**   
Special sliced beef fillet in melted butter, sea salt and potato chips to be served at the table (served to two guests minimum.)
"ЛУДЖО СПЕШИАЛ"
Нарезанная говяжья вырезка с морской солью и растопленным сливочным маслом, картофельные чипсы (подается минимум двум гостям)
- ⑩⑨ **BEEF FILLET WITH MUSTARD SAUCE** 
With baked potatoes and mashed spinach
ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ
С печеным картофелем и соте из шпината
- ⑩⑩ **BEEF SHASHLIK**   
With Trakya onion and special sauce
ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ
С луком и особым фирменным соусом
- ⑩⑪ **THINLY SLICED FLAT IRON STEAK**
With grilled vegetables, sea salt and potato chips
ГОВЯЖИЙ СТЕЙК "ФЛЭТ АЙРОН"
Тонко нарезанная говядина, овощи на гриле и картофельные чипсы с морской солью



STEAK CHOICES / СТЕЙКИ

- 22 **COWBOY STEAK** 
Beef Chops with Bones
КОВБОЙ СТЕЙК
Пирзола из говядины на кости
- 23 **BUTTER STEAK**  
Porterhouse Steak to be served at the table with potato chips
БАТТЕРСТЕЙК
Подается на столе, с картофельными чипсами
- 24 **FLORENTINE STEAK** 
With potato chips
ФЛОРЕНТИЙСКИЙ СТЕЙК
Флорентийский стейк с картофельными чипсами
- 25 **RUMP CAP STEAK ON A SKEWER** 
Thinly sliced beef rump, with sea salt
ГОВЯЖИЙ ОКОРОК НА ШАМПУРЕ
Тонко нарезанный говяжий окорок с морской солью, нанизанный на шампур
- 26 **ASADO BEEF RIBS**  
To be served at the table with its own special sauce and french fries (served to two guests minimum).
ГОВЯЖЬИ РЕБРА "АСАДО"
Говяжьи ребра "Асадо"; картофельные чипсы с особым фирменным соусом (подается как минимум двум гостям)
- 27 **RIBEYE STEAK**
With potato chips
ГОВЯЖИЙ АНТРЕКОТ
Говяжий антрекот с картофельными чипсами
- 28 **ТОМАНАУК STEAK** 
(Served to two guests minimum)
СТЕЙК "ТОМАГАУК"
(подается как минимум двум гостям).

According to your preferences all of our steaks are served with homemade french fries, mushrooms or sauteed creamy spinach.

Мясо подается с домашним картофелем фри, грибным или шпинатным сливочным соте на ваш выбор.

SIDE DISHES / ГАРНИРЫ

Onion Flower / Лукковые цветы   

Sauteed Fresh Spinach / Соте из шпината 

Baked Potato With Butter / Печеный картофель со сливочным маслом 

Potato Chips / Картофельные чипсы

Grilled Asparagus / Спаржа на гриле

French Fries / Жареный картофель

Grilled Mushrooms / Грибы на гриле 

SAUCES / СОУСЫ

Spicy Tomato Paste / Пряный томатный соус с пажитником

Remoulade Sauce / Соус из майонеза и свежих приправ    

Béarnaise Sauce / Соус "Беарнез"   

Cognac and Black Peppercorn Sauce / Соус с черным перцем и коньяком

Cafe De Paris Sauce / Соус "Кафе де Пари" 

BBQ Sauce / Соус барбекю

Mustard / горчичный соус 



LAMBS / БАРАНИНА

NEW YORK STYLE LAMB

With baked potato and mashed spinach

29

БАРАНИНА ПО-НЬЮ-ЙОРКСКИ

С печеным картофелем и соте из шпината

LAMB RACK

With homemade french fries to be served at the table (served for two guests minimum)

30

РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА

С домашним картофелем фри (подается как минимум двум гостям)

LAMB FILLET

With homemade french fries and spinach sautee

31

ФИЛЕ ЯГНЕНКА

С домашним картофелем фри и соте из шпината

LAMB CHOPS

With homemade french fries and potato chips

32

ПИРЗОЛА ИЗ БАРАНИНЫ

С домашним картофелем фри

LAMB NECK

Baked in the oven, served with homemade french fries and spinach sautee with mushrooms (served for two guests minimum) to be served at the table

33

ШЕЙКА ЯГНЕНКА

с домашним картофелем фри и соте из шпината и грибов
Подается на столе (минимум для двух гостей)

BURGERS & BUTCHER MEATBALLS ГАБУРГЕРЫ И КОТЛЕТЫ

LUJO BURGER

34 Cheeseburger with smoked beef, caramelized onion and homemade french fries

БУРГЕР "ЛУДЖО"

Сочный бургер с сыром, копченой говядиной и карамелизованным луком, дополненный домашним картофелем фри

BRISKET BURGER

35 Specially steamed beef steak pieces with cheese, caramelized onion and homemade french fries

БУРГЕР С ГРУДИНКОЙ

Кусочки копчёной говяжьей вырезки, сыр, карамелизованный лук и домашний картофель фри

BUTCHER MEATBALLS

36 With homemade french fries

МЯСНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ

С домашним картофелем фри

LUJO CHEESY MEATBALLS

37 With homemade french fries

СЫРНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ "ЛУДЖО"

С домашним картофелем фри

DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

BAKLAVA 🌾 🍷 🍪 🍓

Baklava with ice cream to be served at the table

38

ПАХЛАВА

Пахлава, нарезанная треугольниками, со сливочным мороженым

BAKLAVA 🌾 🍷 🍪 🍓

With creamy ice cream

39

ПАХЛАВА

с фисташками и сливочным мороженым

MANJARI CHOCOLATE SPONGE CAKE 🌾 🍷 🍪 🍓

With raspberry jelly, strawberry and raspberry sorbet

40

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ "МАНЖАРИ"

с малиновым желе, клубничным или малиновым сорбетом

MANDARIN PARFAIT 🌾 🍷 🍪 🍓

ПАРФЕ С МАНДАРИНАМИ

41

THREE COLOR PROFITEROLES 🌾 🍷 🍪 🍓

To be served at the table with vanilla ice cream and brandy chocolate sauce

42

ТРИ ЦВЕТА ПРОФИТРОЛИ

С ванильным мороженым трех цветов и соусом из бренди и шоколада

ASSORTED SEASONAL FRUIT PLATE

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА ИЗ НАРЕЗАННЫХ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

43

SPECIFIC MATERIALS OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGY OR INTOLERANCE ВЕЩЕСТВА ИЛИ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ ВЫЗЫВАЮТ АЛЛЕРГИЮ ИЛИ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ

-  **Grains containing gluten and its products**
Глютенсодержащие зерновые культуры и продукты их переработки
-  **Crustaceans (Crustacea) and their products**
Ракообразные и продукты их переработки
-  **Eggs and egg products**
Яйца и яичные продукты
-  **Milk and dairy products (including lactose)**
Молоко и молочные продукты (включая лактозу)
-  **Fish and fish products**
Рыба и рыбопродукты
-  **Mustard and mustard products**
Горчица и горчичные продукты
-  **Peanuts and peanut products**
Арахис и продукты из арахиса
-  **Soy beans and soy bean products**
Соя и соевые продукты
-  **Celery and celery products**
Сельдерей и продукты его переработки
-  **Lupine and lupine products**
Люпин и продукты из люпина
-  **Hard-shelled fruits and their products**
Плоды с твердой оболочкой и продукты их переработки
-  **Sulfur dioxide and sulfites**
Диоксид серы и сульфиты
-  **Molluscs and their products**
Моллюски и их продукты
-  **Sesame seed and sesame seed products**
Кунжутное семя и кунжутные продукты

-  **Marked dishes contain pork meat**
Блюдо содержит свинину.

Our culinary team will be happy to accommodate any special requests you may have.

Наша команда кулинаров будет рада выполнить любые ваши особые пожелания.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service staff before ordering

Если вы страдаете аллергией на какой-либо продукт, просим Вас сообщать об этом обслуживающему персоналу до заказа блюд.
