



7 ПРАВИЛ ИДЕАЛЬНОГО СТЕЙКА

Мы не можем сделать мир идеальным или остановить глобальное потепление, но мы можем приготовить Вам совершенный стейк!

Для этого необходима самая малость:

- Мясу нужно «отдохнуть». После вакуумной упаковки кислород вернет ему естественный цвет и раскроет аромат.

- Стейк не должен быть излишне толстым или тонким. Идеальная толщина - 1 дюйм или 2,5 см. При такой толщине мясо останется сочным.

- Стейк после нарезания должен слегка обветриться, чтобы образовалась дополнительная корочка, которая защитит его от потери влаги.

- Соль, перец, масло необходимо использовать непосредственно перед жаркой. Эти ингредиенты помогут раскрыть вкус стейка, а масло послужит дополнительной защитой от потери влаги.

- Приготовление стейка происходит при большой температуре – 350°, в хоспере (живой огонь). При этой температуре стейк «закрывается» – покрывается корочкой, для того, чтобы сохранить сочность.

- Второй этап после «закрытия» – это дальнейшее приготовление при щадящей температуре 170°, чтобы обеспечить равномерную рекомендуемую прожарку.

- Потерпите! Скоро Вы получите свой совершенный стейк! Теперь он должен «отдохнуть». Сразу после жарки, сок внутри находится под давлением и «отдых» позволит влаге равномерно распределиться по волокнам, чтобы при разрезании мясной сок не терялся.

Все! У Вас на столе совершенный, правильный стейк! Насладитесь им! И не забудьте бокал вина!

BUFFALO РЕКОМЕНДУЕТ 4 СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ:

Rare-steak
обжаренный снаружи,
красный внутри

Medium Rare
Стейк с кровью,
красно-розовый
внутри

Medium
среднепрожаренный
стейк, розовый внутри,
наиболее популярная
степень прожарки

Medium Well
почти прожаренный
стейк, светло-розовый
внутри

СТЕЙКИ

Ти-Бон Стейк 260
РЕКОМЕНДУЕМАЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ - МЕДИУМ

Стейк Турнедо Россини 310
Центральная часть вырезки, подается с фуа-гра и ароматным трюфелем.

NEW Нью-Йорк - стейк
Говяжий стейк из поясничной части. **160**
РЕКОМЕНДУЕМАЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ - МЕДИУМ

Ковбой стейк 180
Говяжий стейк из реберной части на кости.
ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С БОКАЛОМ КРАСНОГО ВИНА PURCARI CABERNET

NEW Ladies Steak 220
Говяжий стейк - вырезка. Подается со свежим шпинатом.

Томагавк-стейк с беконом 305
Подается на длинном зачищенном ребре.
ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С БОКАЛОМ ФРАНЦУЗСКОГО КРАСНОГО ВИНА CÔTES DU RHONE

Пеппер стейк 180
Стейк, сдобренный взрывоопасным количеством толченого перца.

Рибай стейк 170
Говяжий стейк из реберной части.
РЕКОМЕНДУЕМАЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ - MEDIUM.

Филе-миньон 220
Нежнейшая часть вырезки.
ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С БОКАЛОМ КРАСНОГО ВИНА PURCARI RARA NEAGRA

МИНЬОН

СТЕЙК МЯСНИКА

ТИ-БОН

NEW YORK

КОВБОЙ

РИБАЙ



МОЛОДЫЕ СТЕЙКИ NEW

Нежные телячьи ребрышки 180

ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С БОКАЛОМ ФРАНЦУЗСКОГО КРАСНОГО ВИНА BORDEAUX BARON DE LESTAC

Филе молодого бычка RECOMMENDED
Tortellini Q.F. в сливочном соусе **250**

Филе молочного теленка 220

ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С БОКАЛОМ КРАСНОГО ВИНА PURCARI MERLOT

СТЕЙКИ

ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ (АВСТРАЛИЯ) 120 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА.

NEW Стейк Мясника 250гр. 550
Говяжий стейк-пашинина.
ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С БОКАЛОМ КРАСНОГО ВИНА PURCARI CABERNET

Buffalo «Филе-Миньон» 250гр. 790
Говяжий стейк - вырезка.

ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С БОКАЛОМ КРАСНОГО ВИНА NEGRU DE PURCARI

Buffalo «Рибай» стейк 250гр. 840
Говяжий стейк из реберной части.

ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С БОКАЛОМ КРАСНОГО ВИНА PURCARI CABERNET

БУРГЕРЫ



Классический бургер

из отборной говядины, с печеным картофелем, томатами, листьями салата, луком • **130**

Фирменный бургер Buffalo

из мраморной говядины, с печеным картофелем, томатами, листьями салата, луком • **250**

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- Сыр • 15
- Глазунья • 10
- Бекон обжаренный на гриле • 15
- Соус табаско • 20

ЯГНЕНОК

NEW Запеченная нога ягненка с дижонской горчицей 220

Шашлык из ягненка 130

Каре Новозеландского ягненка 200

ЗА 100 Г., ПОДГОТОВЛЕННОГО К ЖАРКЕ МЯСА

ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С БОКАЛОМ ФРАНЦУЗСКОГО КРАСНОГО ВИНА VINSOBRES

Корейка ягненка 230

ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С БОКАЛОМ КРАСНОГО ВИНА PURCARI RARA NEAGRA

СВИНИНА

NEW Свиные ребра BBQ 165

1 Шашлык из свиной шеи. 120

КРОЛИК

NEW Кролик тушеный в белом вине с прованскими травами 180

ФУА-ГРА

Фуа-Гра с апельсиновым чатни 275

ПТИЦА

Две перепелки, обжаренные в Хоспере 190

Куриные крылышки BBQ 95

Фермерский цыпленок обжаренный на гриле 145

Филе цыпленка, обжаренное на гриле 110

Шашлык из цыпленка 110

Стейк из индейки с соусом из клюквы 155

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ МЯСА

Бифстроганов 115

Из говяжьей вырезки, приготовленный с грибами, густыми сливками и маринованными огурцами.

NEW Гуляш из цыпленка с овощами и рисом 105

Стир-фрай 165

Из говяжьей вырезки, обжаренное с овощами. Подается в горячей сковороде

Медальоны из говядины в беконе 190

ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С БОКАЛОМ КРАСНОГО ВИНА PURCARI MERLOT

МЯСНЫЕ ДОСКИ

БЛЮДА МИНИМУМ ДЛЯ ДВОИХ

Большой гриль 480

Стейк из говядины, филе цыпленка-гриль, домашняя котлета, свиные ребра BBQ, гарнир

Steak Mix **RECOMMENDED** 490

Пеппер стейк, Ковбой стейк, Тендерлойн. Подается с овощами гриль.

Здесь отлично готовят мясо и знают толк в винах. Все блюда мы готовим только из лучших продуктов и подаем их ежедневно свежими. Мы просим наших гостей проявить понимание, если какого-то блюда не будет в меню.

Предупредите, пожалуйста, наш персонал, если у вас имеются аллергические реакции на какие-либо продукты. Всегда рады вас впечатлить.



ЛЕГКОЕ БЛЮДО



ОСТРОЕ БЛЮДО



ХИТ ПРОДАЖ




НОВИНКА



BUFFALO РЕКОМЕНДУЕТ

САЛАТЫ

 **Зеленый салат с вялеными помидорами и прошутто** 95

 **Beef салат** 130
Салат из слайсов стейка и грилованных овощей.

Салат с тунцом 145
Классический салат Нисуаз.

Зеленый салат с лососем и соусом пармезан. 100

 **Тосканский деревенский салат** 70

Зеленый салат руккола с козьим сыром. 95

Caprese 90
Томаты с сыром «Моцарелла» с зеленым соусом из базилика.

Греческий 90

Цезарь
С курицей 110
С креветками 145

КАРПАЧЧО

Из лосося 150
Из говядины 115


ЗАКУСКИ НА БЛЮДЕ

Пармиджана из баклажанов 
по рецепту nonna Luidgina 95

Кальмары «Панко» 110

Икра из баклажан 85

Сырная палитра 180

 **Горячая деревенская закуска** 90

Блюдо из баклажан в остром соусе.

 **Домашний паштет из куриной печени** с тостами гриль. 90



ЗАКУСКИ НА ДΟΣКЕ

Рыбная доска 165

Маринованная рыбка. Лосось маринованный, крем из тунца, масляная рыба.

Итальянские сыры. Грана падано с ароматным джемом.

Маринады. Зеленый перчик чили, оливки, корнишоны.

Хрустящий салат. Тонко нарезанные корнеплоды со свежей зеленью.

Овощная доска 65

Маринованные овощи. Соленые огурцы, маринованные помидоры, маринованная морковь, зеленый перчик чили, оливки.

Сыры. Овечий сыр с чили.

Салат. Квашеная капуста.

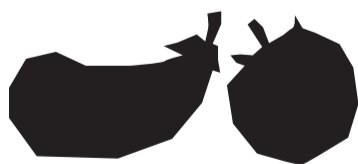
Мясная доска 145

Мясные деликатесы. Три вида итальянских мясных деликатесов.

Итальянские сыры. Моцарелла. Грана падано с ароматным джемом.

Маринады. Зеленый перчик чили, оливки.

Хрустящий салат. Тонко нарезанные корнеплоды со свежей зеленью.





РЫБА

Креветки
на шпажках
со свежей рукколой **185**

Филе форели RECOMMENDED
запеченное в пергаменте
с молодым картофелем
и свежим шпинатом. **175**

Филе семги
на гриле с овощами
и соусом «Аиоли» **275**

ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С
БОКАЛОМ БЕЛОГО ВИНА ALB DE
PURCARI

Дорада на гриле **85**
за 100 г. рыбы, подготовленной к жарке

ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С БОКА-
ЛОМ ФРАНЦУЗСКОГО БЕЛОГО
ВИНА MUSCADET PRESTIGE


ПАСТА

**Tortellini Quattro
Formaggi** **160**
под соусом
из четырех сыров

Тальятелли
со шпинатом и семгой
в сливочном соусе **220**

Спагетти
«Болоньезе» RECOMMENDED **125**

СУПЫ

 **Суп из перепелок
и вяленых
томатов** **70**

**Чечевичный
крем суп** **50**

**Суп из телянка
на гриле** **70**

**Гуляш из ягненка
с чесночными
тостами** RECOMMENDED **80**

**Крем суп
из шпината** **70**

Зама **60**

ГАРНИРЫ

Mac&Cheese RECOMMENDED **65**

NEW **Шпинат** **70**

Овощи гриль **75**

Картофель:
Обжаренный с чесноком
и зеленью в сливочном
масле **55**

Жаренный
по-домашнему
в сливочном масле **55**

Картофель фри **60**

Картофельное пюре
с ароматным
трюфельным маслом **65**

У вас уже сложилось
мнение о нашем ресторане?
Вы знакомы с нашим персоналом.
Вы неплохо знаете нашу еду. Вам
есть, что сказать.

А нам хочется лучше узнать Вас.
Что Вас радует, смущает в Buffalo
Steak House?

Каким вы видите наш ресторан
в будущем?



Мы ждем Ваших
мнений и предложений
по электронной почте
buffalochisinau@gmail.com

С уважением,
Константинов В.

ДЕСЕРТЫ

Тирамису **70**

Крем-брюле **65**

Чизкейк **85**

**Яблочный
тарт татен** **60**

**Мороженое
от шефа** **80**

**Панна котта
с ягодным
топингом** **70**

**Café
gourmand** **110**

**Горячий
шоколадный
фондан** **85**

Соусы • 25

Соус Горгонзола,
Аджика, Перрер соус,
Винный соус, BBQ соус,



ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ, ОФИЦИАНТ ВЫЗОВЕТ ВАМ ТАКСИ.



ЗОНА БЕСПРОВОДНОГО ДОСТУПА В ИНТЕРНЕТ

НАПИТКИ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Dorna 0,33 л • 30
Mattoni 0,33 л • 45
Coca-Cola/Sprite/
Schweppes 0,25 л • 30
Rich 0,25 л • 30
Evian 0,33 л • 55
Borjomi 0,5 л • 55

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ

СОКИ 250 ml
Апельсин • 65
Грейпфрут • 65
Яблоко • 60
Сельдерей • 60
Морковь • 55
Ананас • 150

НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЛИМОНАД
с мятой 250гр.
• 35 •

КОФЕ LAVAZZA

Американо • 40
Эспрессо • 40
Ристретто • 40
Лунго • 40
Макиато • 40
Капучино • 45
Латте • 60
Доппио • 60

Кофе Фраппе • 45

ЧАЙ ALTHAUS

• 45 •

Assam Meleng
(Черный чай)

Imperial Earl Grey
(Черный ароматизиро-
ванный чай)

Royal Jasmine
Chung Hao
(Зеленый ароматизиро-
ванный чай)

Sencha
(Зеленый чай)

Red Fruit Flash
(Фруктовый чай)

Ginseng Valley

(Велнес-напиток на
основе целебных трав)

КОКТЕЙЛИ

Куба Либре • 65
(Rum, Coca-Cola, lime)

Джин тоник • 75
(Gin, Schweppes, cucumber/
lime)

Мохито • 90
(Rum, mint, lime, sugar)

Манхеттен • 85
(Bourbon, Martini Rosso,
Angostura)

VODKA 40 мл

Finlandia • 35
Absolut • 40
Russian Standard
Platinum • 45
Grey Goose • 95

GIN 40 мл

Bombay • 45

RUM 40 мл

Captain Morgan
Spiced Gold,
Jamaica • 45
Bacardi superior • 45

TEQUILA 40 мл

Sauza Blanco • 45
Sauza Gold • 45

WHISKY

AMERICAN 40 мл
Jack Daniel's
Old #7 • 65
Jim Beam • 45

SCOTCH 40 мл

Johnnie Walker
Blue Label • 550
Chivas Regal 12 y.o. • 85

IRISH 40 мл

Jameson • 50

SINGLE MALT 40 мл

Macallan Amber • 180

COGNAC & BRANDY 40 мл

Bardar 7 y.o. • 40
Bardar 10 y.o. • 55
Bardar 12 y.o. • 70
Calarasi 7 y.o. • 40
Calarasi 12 y.o. • 80
Stefan Voda 25 y.o. • 250
Codru 20 y.o. • 225
Hennessy XO • 395
Courvoisier VSOP • 135

VERMOUTH 40 мл

Martini (Bianco,
Extra Dry, Rosso, Rosato) • 40

BITTERS AND HERBAL TINCTURES 40 мл

Campari • 40
Jagermeister • 50
Becherovka • 45

LIQUEURS 40 мл

Limoncello di Buffalo • 40
Malibu • 35
Kahlua • 40
Bailey's • 45
Sambuca • 45

BEER

Lowenbrau 0.5 • 85
Krombacher Pils 0.5 • 60
Krombacher Weizen 0.5 • 60
Krombacher Dark 0.5 • 60
Clausthaler 0.33 F/A • 35

CRAFT BEER LITRA 0.33/05 • 50/70

Vienna Lager
Bohemian Pilsner
Pale Ale
Nuit Blanche



ВИНА

ВИНА БОКАЛАМИ 150 мл

PURCARI

Cabernet-Sauvignon • 55	Alb • 130
Merlot • 55	Negru • 130
Chardonnay • 55	Rara Neagra • 85
Pinot Gris • 55	Rose • 55
Pinot Noir • 55	Sauvignon • 55



ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТОЕ ВИНО

Purcari • 450
Chateau Vartely Brut • 280
Prosecco, Italia 0.75 • 385
Asti Martini • 495
Moet & Chandon • 1850
CRICOVA
Cuvee Prestige Brut • 250
Cricova Crisecco • 150

ICE WINE 350 мл

Ice Wine Purcari • 850



РОЗОВОЕ ВИНО 750 ml

Rose de Purcari • 250	
Rose F'author • 230	
Rose Et Cetera • 190	
Rose Surori Gitana • 250	
Rose Timbrus • 220	
Rose RADACINI Vintage • 230	

БЕЛОЕ ВИНО 750 мл

PURCARI
Chardonnay • 250
Sauvignon • 250
Pinot Gris • 250
Alb • 650



F'AUTOR
Sauvignon Blanc Late Harvest • 400
Fume Blanc • 400
Illustro • 465
AlBarino • 325

CHATEAU VARTELY
Traminer & Sauvignon • 240

EQUINOX
5 Elemente • 390

GITANA WINERY
Sophi • 325

TIMBRUS
Chardonnay • 220
Viorica • 250
Traminer • 220
Polifonia Blend • 280

RADACINI
Vintage:
Sauvignon blanc • 230
Pinot Grigio • 230
Chardonnay • 230

Fiori Feteasca Alba • 230

КРАСНОЕ ВИНО 750 мл

PURCARI
Merlot • 250
Cabernet-Sauvignon • 250
Pinot Noir • 250
Freedom Blend • 375
Rara Neagra • 390
Negru • 650
Rosu • 650
Negru de Purcari • 950



F'AUTOR
Merlot • 230
Illustro • 475
Tempranillo • 450
Negre • 475

Altitudine 310:
Feteasca Neagra & Cabernet • 210
Rară Neagra & Merlot • 210

CHATEAU VARTELY
Merlot & Cabernet • 240
Rara Neagra & Malbec & Syrah • 240
Feteasca Neagra • 250
Taraboste • 480

EQUINOX
Cabernet-Sauvignon • 285
5 Elemente • 565

ET CETERA
Cabernet-Sauvignon • 280
Merlot • 280
Carmenere • 280

GITANA WINERY
Saperavi • 390
Lupi • 450

TIMBRUS
Saperavi • 260
De Autor • 370
Polifonia Blend • 280
Feteasca Neagra • 315
Rara Neagra • 315

RADACINI
Vintage:
Cabernet-Sauvignon • 230
Merlot • 230

Fiori:
Feteasca Neagra • 230
Feteasca Neagra & Syrah • 230

**Скидка по гостевой карте
действует на блюда кухни.
На мраморную говядину, новозеланского
ягненка и продукцию бара скидка не рас-
пространяется.**

**Чеки с исправлениями от руки
вы можете не оплачивать.**

**Г. Кишинев,
ул. В.Александрри, 20
Телефон: 079 88 66 77**

**ДИРЕКТОР : Константинов В.П.
ГЛАВНЫЙ БУХГАЛТЕР : Клепа В.
buffalochisinau@gmail.com**



www.buffalosteakhouse.md

Партнеры Buffalo Steak House:

