



## МЕНЮ

### Дорогие гости!

Мы рады приветствовать Вас в нашем ресторане.

Buffalo – это прежде всего, универсальная кухня, где каждый наш гость найдет особенное блюдо для себя. Уютный семейный ужин, деловой обед, посиделки с друзьями, романтическое свидание или празднование дня рождения – мы будем рады разделить с вами любое событие вашего дня. Каждую пятницу и субботу в ресторане проходят музыкальные программы – диджеи, музыканты и артисты создают в заведении непринужденную обстановку и делают выходные яркими.

Наша профессиональная команда трудится изо дня в день, находя отклик в сердцах гостей индивидуальным творческим подходом. Желаем Вам Приятного отдыха и всегда с радостью ждем в гости!



Мы не продаем алкогольную продукцию лицам не достигшим 18 лет.

# Холодные ЗАКУСКИ

## Вителло тоннато

Ростбиф, томаты Черри, каперсы, фундук, сливочный соус с добавлением тунца, каперсов и соевого соуса.

200 гр 495.-


## Ассорти сыров

Сыры пармезан, маасдам, адыгейский, дорблю.

320 гр 895.-



### Овощной разносол

250 гр 380.- 



### Мясное ассорти

Копчёная куриная грудка, ростбиф, буженина, копчёная грудинка, шпик с чёрным перцем.

420 гр 725.-



### Рыбное ассорти

Слабосоленая сёмга и форель,  
масляная рыба, лимон и маслины.

260 гр 895.-



Рулетики с лососем  
и сливочным сыром

150 гр 495.- ★



Язык говяжий с овощами

190 гр 575.- ★



Сельдь слабосоленая  
с беби-картофелем и овощным салатом

280 гр 525.-

# САЛАТЫ



Греческий  
210 гр 435.-



Цезарь с куриной грудкой  
и хрустящими гренками

210 гр 460.-





Тёплый с курицей  
и грибами  
210 гр 420.-



Домашний с языком  
и овощами  
230 гр 465.-



Мясной с копчёными шампиньонами  
и картофелем пай


280 гр 565.-



С говядиной и беконом


230 гр 590.-



A top-down view of a white, scalloped-edge bowl filled with a warm salad. The salad consists of a bed of white rice, topped with a portion of cooked beef, a generous amount of fresh green lettuce, and a drizzle of dark sauce. The dish is garnished with black and white sesame seeds and fresh green microgreens. In the background, a small white bowl contains cherry tomatoes.

Тёплый с ростбифом

210 гр 465.-

A top-down view of a dark, speckled bowl containing a salad. The salad is built on a base of white rice and includes sliced beef, a creamy white sauce, and a variety of fresh vegetables: sliced cucumbers, cherry tomatoes, and mango. The dish is garnished with fresh green microgreens.

С говядиной, сливочным сыром  
и соусом Манго

200 гр 450.-

Цезарь с лососем  
слабого посола и гренками

210 гр 625.-



Микс-салат с тигровыми креветками  
и жареным адыгейским сыром

180 гр 695.-

Овощной с кальмарами

220 гр 445.-



С морепродуктами, свежими овощами,  
мягким сыром и соусом Гребешок

200 гр 565.-



*Горячие*  
**ЗАКУСКИ**

Бургер Буффало

290 гр 585.-



Драники со сметаной

240/100 гр 345.-



Деруны с мраморной говядиной,  
запечённые с беконом и овощами  
300 гр 495.-



Жареные тигровые креветки  
в азиатском соусе  
190 гр 545.-



Наггетсы из куриной грудки  
с французским соусом

200 гр 345.-



Овощи гриль

Шампиньоны, цукини, баклажаны, томаты,  
болгарский перец, кукуруза  
и лук с ароматными специями.

350 гр

495.-





Сырные палочки  
Моцарелла  
120 гр 295.-



Картфель фри с соусом Чипотле  
100/40 гр 190.-


# ЗАКУСКИ

НА КОЛІТАНЦЮ



## Мясное ассорти Буффало

Свиная рулька, запеченные куриные крылышки, колбаски свиные и куриные, жареная капуста, картофель, маринованные томаты и огурцы.

2100 гр 2750.- 





### Ассорти жареных сыров

Сыры адыгейский, голландский и моцарелла, слоёные палочки и соус Чипотле.

350 гр 675.-



### Гриль-микс на компанию

Ароматные куриные крылышки, охотские колбаски, кольца кальмаров, картофель фри, слоёные палочки с беконом, чесночные гренки.

730 гр 1590.-

# СУПЫ

Сырный крем-суп

250/50 гр 385.- ★




Солянка мясная

300/30 гр 435.-


## Борщ

Подаётся с бородинскими тостами,  
салом и сметаной.

300/30 гр 425.- 



## Том-ям

460 гр 695.- 



# ГОРЯЧИЕ *Блюда*



Стейк лосося с овощами  
и соусом из шпината  
250 гр 1090.-

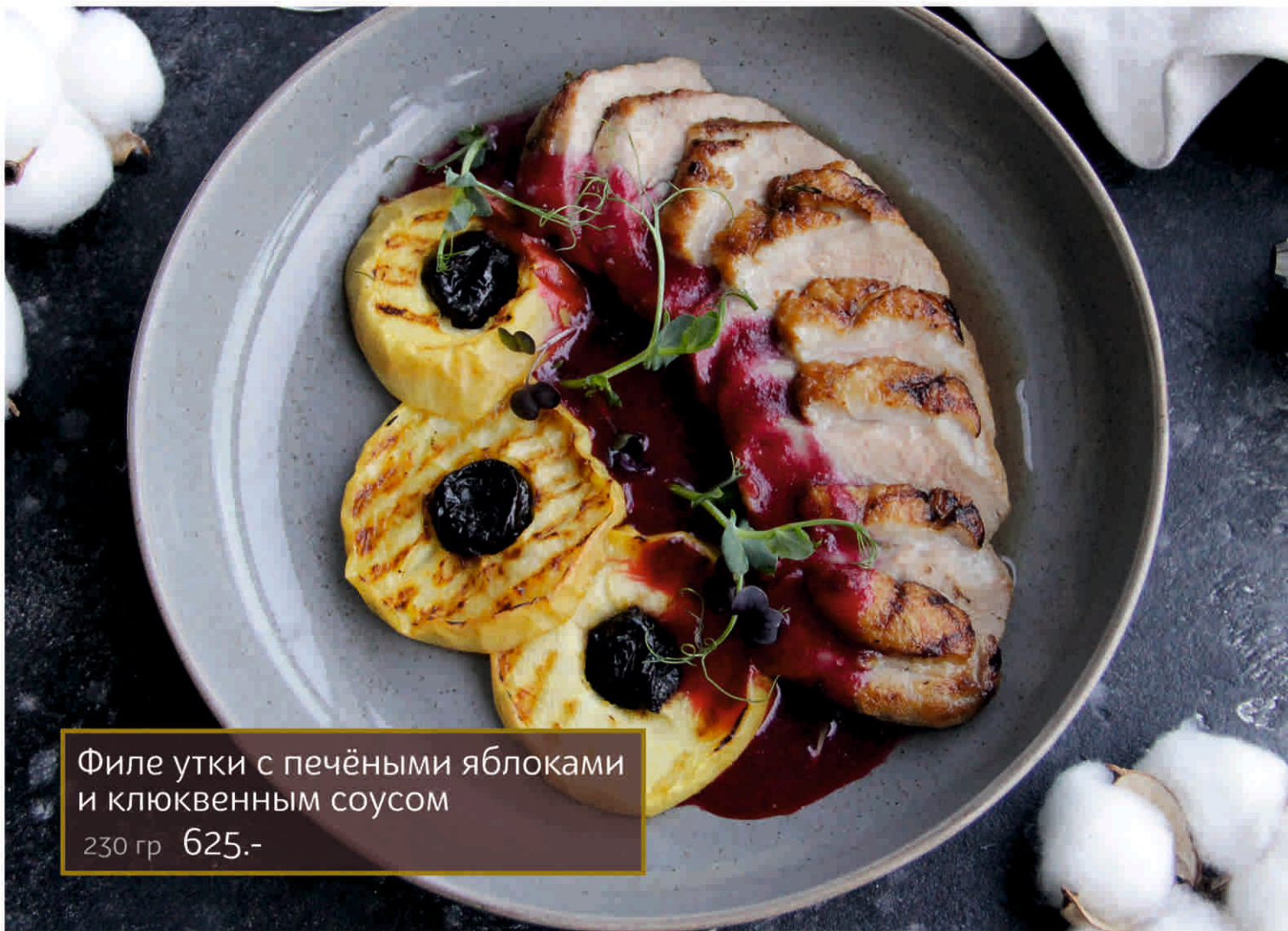


Запечённый судак  
с польским соусом и драниками  
320 гр 765.- ★



Индейка на гриле  
с овощным жульеном

300 гр 725.-



Филе утки с печёными яблоками  
и клюквенным соусом

230 гр 625.-



Фахитос  
с куриной грудкой

400 гр 645.- 



Сочная отбивная из курицы  
с овощным гарниром

290 гр 565.- 



Шашлык из куриного бедра  
с томатной сальсой

380 гр 670.-



Котлеты куриные с картофельным  
пюре и свежими овощами

380 гр 520.-



Бифштекс с печёным перцем,  
беконом и жареным картофелем

300 гр 575.- **NEW**



Шашлык из свинины  
с томатной сальсой

350 гр 685.-





Отбивная из свинины  
с овощами гриль  
290 гр 645.- ★



Филе баранины с овощами,  
соусом Манго и рисом Жасмин  
400 гр 975.-




Жареный картофель  
с курицей и грибами

260 гр 495.-



Паста Карбонара

330 гр 495.- ★



Шатобриан  
с картофельным пюре  
и древесными грибами  
в медово-горчичном соусе

370 гр

985.-



# СТЕЙК

## МЕНЮ

Стриплойн  
за 100 гр 890.-



Филе Миньон  
за 100 гр 690.-

Для приготовления стейков  
используется мясо российских  
производителей



Топ Блейд  
за 100 гр 690.-



Рибай  
за 100 гр 990.-

ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР СЫРОГО ПРОДУКТА



Денвер

за 100 гр 790.-



Бавет

за 100 гр 690.-

ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР СЫРОГО ПРОДУКТА

# СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ

## WELL DONE

**ПРОЖАРЕННЫЙ**

абсолютно прожаренное мясо,  
почти без сока  
t мяса 71-100 °C

## MEDIUM

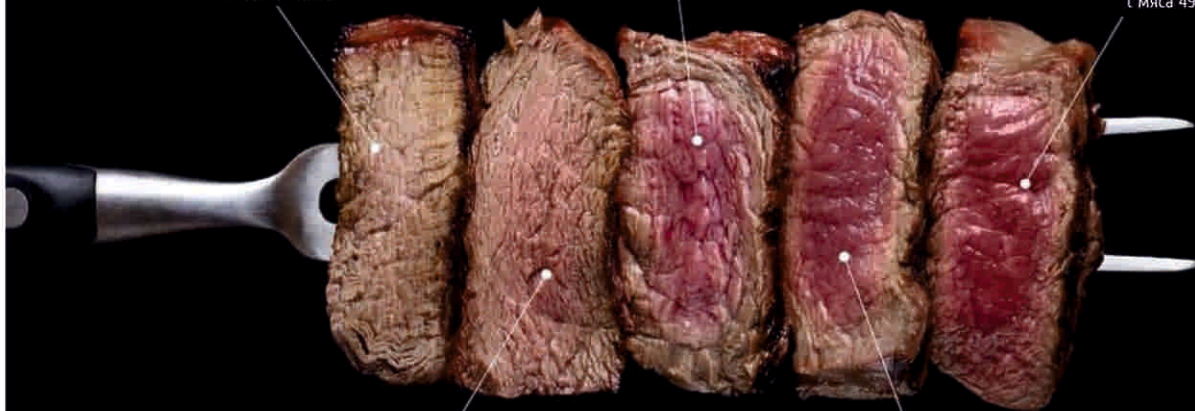
**СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ**

среднепрожаренное,  
внутри светло-розовый сок  
t мяса 60-65 °C

## RARE

**С КРОВЬЮ**

непрожаренное мясо с кровью  
стейк, обжаренный снаружи,  
красный внутри  
t мяса 49-55 °C



## MEDIUM WELL

**ПОЧТИ ПРОЖАРЕННЫЙ**

мясо с прозрачным соком  
t мяса 65-69 °C

## MEDIUM RARE

**СЛАБОЙ ПРОЖАРКИ**

мясо лишь доведено до состояния отсутствия крови,  
с соком ярко выраженного розового цвета  
t мяса 55-60 °C

## СОУСЫ

Айоли, Тар-тар  
Барбекю  
Чипотле  
Сметана  
Кетчуп

50 гр 89.-  
50 гр 99.-  
50 гр 89.-  
50 гр 49.-  
50 гр 59.-

## ХЛЕБ



Хлебная корзина 210 гр 195.-

Хлеб собственной выпечки. Подается с горчичным и чесночным маслом.

Хлеб бородинский/злаковый 30 гр 20.-

Хлеб белый 30 гр 15.-

# ДЕСЕРТЫ



Ореховое мороженое  
с карамелью и попкорном  
180 гр 295.-





Ассорти из мороженого  
с орехами  
180 гр 285.-



Муссовое пирожное с манго  
и маракуйей\*  
130 гр 280.-  
\*собственного приготовления



Торт Наполеон\*

за 100 гр 180.- 

\*собственного приготовления



Штрудель яблочный\*

180 гр 280.-

\*собственного приготовления



Три шоколада\*

100 гр 230.-

\*собственного приготовления



Чизкейк классический\*

160 гр 290.-

\*собственного приготовления



Шоколадный фондан  
с ванильным мороженым\*

160 гр 365.- ★

\*собственного приготовления

Мы ждем ваших впечатлений  
о нашей кухне и сервисе  
[restservice\\_miass@mail.ru](mailto:restservice_miass@mail.ru)

