Стейк-хаус на лайнерах Princess Cruises

Crown Grill

Пример меню ужина

Сбор за посещение — $55 с человека. В ужин входит одно основное блюдо, каждое дополнительное — $20.

Закуски

Охлаждённые королевские креветки (б/г)
соус-коктейль со свежим хреном и бренди XO

Тартар из говядины ручной рубки*
вырезка прайм, французская горчица, желток, икра, корнишоны, хрустящий тост из хлеба на закваске

Крабовая котлета из крупного мяса краба
сливочно-горчичный соус с коньяком, салат из тонко нарезанной спаржи и фенхеля

Салат «Блю Айсберг» (б/г)
бекон, копчённый на яблоневой древесине, томаты черри, заправка с голубым сыром

Салат «Цезарь»
ромэн, чипсы из пармезана, свежетёртый пармиджано-реджано, белые анчоусы, заправка «Цезарь»
с королевскими креветками на гриле — доплата $20

Луковый суп «Black and Blue»
корочка из рокфора, свежий тимьян, виски Jack Daniel's

Биск из морепродуктов
кусочки лобстера и креветки, выдержанный коньяк, взбитые сливки

Стейки

Нью-Йорк стрип* — 310 г
классический толстый стейк из филейной части

Канзас-Сити стрип* — 400 г
стриплойн на кости

Рибай* — 400 г
с выраженной мраморностью

Филе-миньон* — 200 г
классический, нежный и сочный

Surf & Turf от Crown Grill*
филе-миньон 200 г и хвост лобстера 170–200 г, топлёное масло, соус и гарниры на выбор
доплата $20

Говядина Goodstock by Nolan Ryan

Техасская говядина Black Angus с ранчо легендарного бейсболиста Нолана Райана, нарезка вручную.

Стриплойн сухой выдержки* — около 400 г

доплата $20

Рибай сухой выдержки* — около 450 г

доплата $20

Рибай на кости влажной выдержки* — около 1 кг
на двоих
доплата $20 с человека

Другие основные блюда

Двойные бараньи котлеты из Новой Зеландии* — 250 г
с эссенцией розмарина

Портерхаус* — 560 г
филе и стриплойн на одной кости, приготовлен на гриле

Чилийский морской окунь и королевские креветки в панировке из бриоши*
рагу из лука-порея и грибов, муслин с шампанским

Хвост лобстера — 170–200 г
запечённый с перечным маслом или на гриле с чесноком

Гратен из томатов «Бычье сердце» и овощей
песто, руккола, грецкий орех, пена из хереса

Гарниры

Шпинат в сливках
Спаржа на гриле
Жареные грибы
Пюре из красного картофеля
Картофель фри с пармезаном
Печёный картофель «Айдахо» с начинкой

Коллекция соли

К стейку можно выбрать одну из гурманских солей.

Гавайская чёрная соль Hiwa Kai
морская соль с активированным углём: угольно-чёрный цвет, шелковистая текстура, чистый солёный вкус

Копчёная соль Yakima
прокопчена на яблоневой древесине из долины Якима, с лёгким фруктовым дымком

Гималайская розовая соль
насыщенный солёный вкус с минеральными нотами

Десерты

Пирог с пеканом
соус ваниль-бурбон

Черничный чизкейк «с изюминкой»
слои чизкейка, черничное желе, взбитые сливки, черничный соус, сливочная крошка

«Тройной шоколад»
мусс из тёмного шоколада, апельсиновый кремё, начинка из фундука, основа из блонди, золотистые шоколадные макаруны

Лаймовый пирог Key Lime (б/г)
основа из фиников и пекана, нежный крем с настоящим лаймом, карамелизованная меренга, малиновый кули

(б/г) — без глютена.

* Блюда из сырого или недостаточно прожаренного мяса, морепродуктов и яиц могут повышать риск пищевого отравления.

Ко всему счёту, включая сбор за посещение, добавляется сервисный сбор 20%.

Об аллергии и особом питании сообщите менеджеру ресторана.