

МЕНЮ

KITCHEN

САЛАТЫ

	ЦЕЗАРЬ ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ	250г/	500
	Свежие томаты, листья айсберга и романо, соус Том Ям, гренки, пармезан, сочная курица		
	ЦЕЗАРЬ ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ	245г/	500
	Свежие томаты, листья айсберга и романо, соус Том Ям, гренки, пармезан, креветки на углях		
	БОМБЕЙ	270г/	500
	Спелые красные помидоры с кинзой на подиуме из сочных, хрустящих баклажанов в ароматном соусе Азия-Восток		
	ЛЁГКИЙ САЛАТ БЕТА ВУЛГАРИС	260г/	500
	Запечённая свекла с ароматными травами, шпинатом и нежной рикоттой, красной рыбой, фисташками и соусом Гамадари		
	СТРАЧАТЕЛЛА С ПОМИДОРАМИ	250г/	500
	Нежный молочный сыр в компании сочных сладких томатов, ароматного базилика и соуса Песто		
	САЛАТ С АРБУЗОМ И МУССОМ ИЗ ФЕТЫ	230г/	500
	Безупречное сочетание сочного арбуза, мусса, соуса Маракуйя и разнотравья		
	САЛАТ С УТКОЙ, МАРАКУЙЕЙ И МАНГО	220г/	600
	Кофейное утиное филе с муссом из феты, соусом Манго-маракуйя и салатными листьями		
	САЛАТ С ЯЗЫКОМ И АРГЕНТИНСКИМИ ОГУРЦАМИ	345г/	600
	Тонко нарезанный хрустящий картофель с салатными листьями, свежими томатами, языком на углях и соусом из хрена		

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО И МАНГО	170г/	500
	Слайсы маринованного тунца в соусе понзу со спелыми манго и авокадо, хрустящими цукини и спелой смородиной		
	КАРПАЧЧО НЕРКА И БЛЭК ТРЕСКА	105г/	500
	С лимонным маслом		
	ТАРТАР ИЗ ТУНЦА	160г/	500
	С нежным авакадо, каперсами и соусом понзу		
	ПАШТЕТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ПЕРЦЕВ	180г/	500
	Фантастическое блюдо из запеченных перцев, в сочетании с двумя видами сыра и слоеными гриссини		
	ХУМУС С БАКЛАЖАНОМ НА УГЛЯХ И ФИСТАШКОВЫМ ТАХИНИ	200г/	500
	Подается с креветочными чипсами, тостадос и хрустящей питой		
	СЫРНОЕ ПЛАТО	160г/	600
	Молодая качотта, пармезан, горгонзола, копченый чечил, карамелизированный пекан со слайсами макадами и льняными гриссини		
	МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ	140г/	600
	Трюфельная колбаса, Пармская ветчина и нежное утиное филе. Подаем с хумусом и льняными гриссини		

СУПЫ

	БОРЩ	330г/	500
	Классический рецепт борща		
	КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ	330г/	500
	Из белых грибов и шампиньонов		
	САРСУЭЛА	330г/	600
	Наваристый испанский суп с благородной рыбой, кальмарами, осьминогом, креветкой и мидиями		

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	КРЫЛЬЯ ЧИЛИ	6шт/	500
	Подаём с соусом блю чиз		
	КРЫЛЬЯ БАРБЕКЮ	6шт/	500
	Подаём с соусом блю чиз		
	КРЕВЕТКИ ЧИМИЧУРРИ	200г/	500
	Большие креветки, жареные на углях, подаются с соусом Манго-маракуйя		
	МИДИИ БЛЮ ЧИЗ	370г/	600
	Томлёные мидии на белом вине с добавлением сыра Дор блю		
	МИДИИ МАРИНАРА	350г/	600
	Томлёные в томатном соусе, с добавлением белого вина		
	КРЕВЕТКИ ЖАРЕНЫЕ	210г/	750
	Магаданские креветки обжаренные в ароматном масле		
	КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ	240г/	750
	Магаданские креветки отваренные с дабовлением душистых специй		

ПАСТЫ

	ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ	350г/	500
	Нежный лосось, креветка, щупальца осьминога, белый кальмар, мидии в сливочном соусе с базиликом и пармезаном		
	ПАСТА ТОСКАНА	350г/	500
	Живая паста с солнечными томатами, аппетитными осьминогами, мидиями, кальмаром и креветкой		
	КАРБОНАРА	300г/	500
	Классическая живая паста с беконом, пармезаном в сливочном соусе		
	ПАСТА С ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	320г/	500
	С добавлением шпината и ароматного Пармезана		

СОУСЫ

	ГРИБНОЙ	40г/	80
	ТАР-ТАР	40г/	80
	ПЕРЕЧНЫЙ	40г/	80
	BBQ	40г/	80
	ГОРЧИЧНЫЙ	40г/	80
	БЛЮ ЧИЗ	40г/	80
	КЕТЧУП	40г/	80

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	120г/	250
-----------------	-------	-----

ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ	50г/	150
ЧИЗКЕЙК БАСКСКИЙ С БРУСНИЧНЫМ ЧАТНИ	150г/	400
МЕДОВИК	130г/	400
ФИСТАШКОВОЕ ТИРАМИСУ	130г/	400

K A R E N
M E L K O N I A N
P R O J E C T

 @karen_mell_

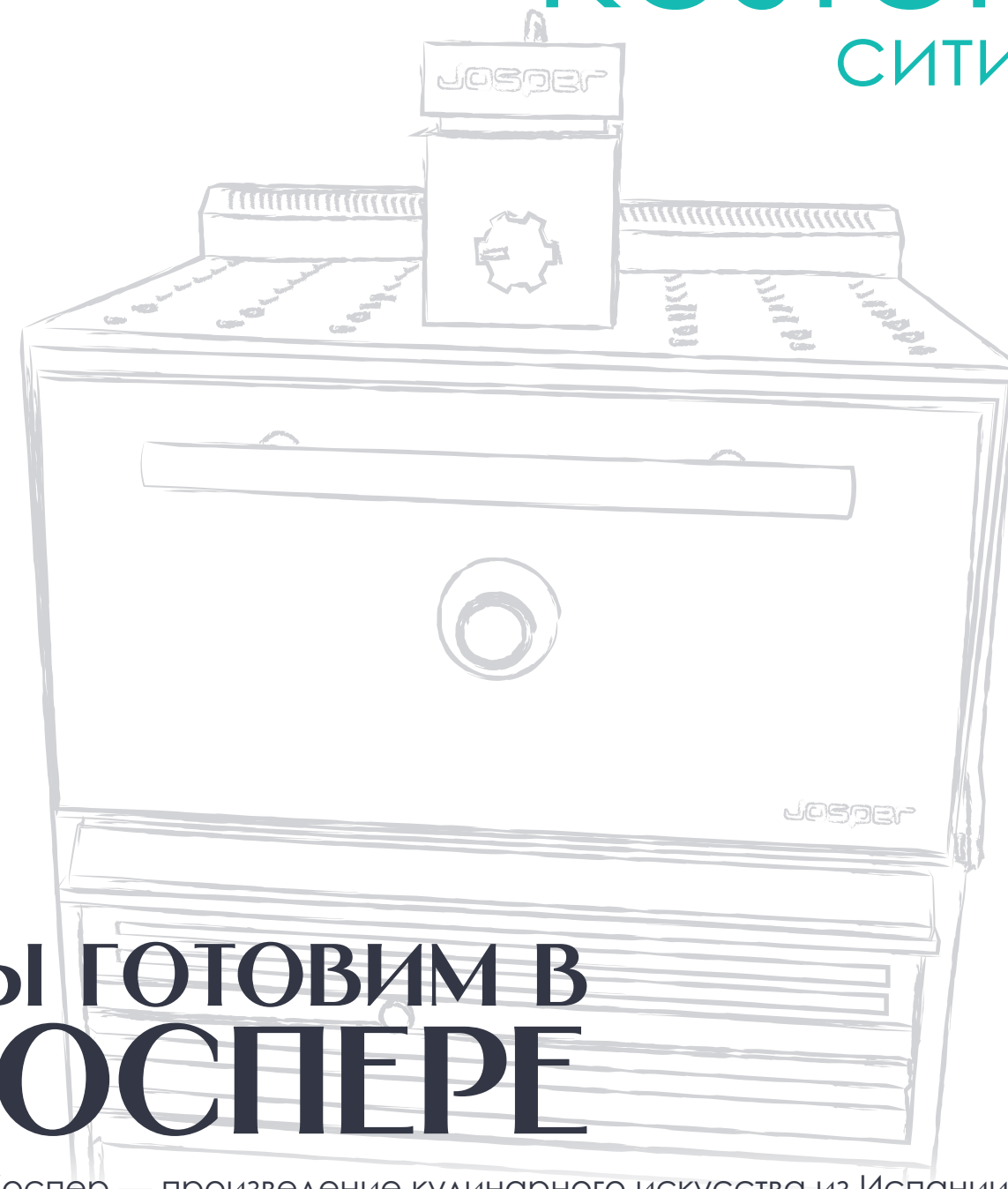
ГОРЯЧЕЕ/JOSPER

СТЕЙК ТУНА С ароматным азиатским соусом. Прожарка rare	160г/ 500
 СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЕ ДОРАДО Из испанского хоспера	1шт/ 500
БЕФСТРОГАНОВ Нежные брусочки говядины, томленные в сливочном соусе с грибами и картофельным пюре	390г/ 500
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ BBQ *вес в сыром виде Запеченные под фирменным соусом. С коул-слоу и соусом блю чиз	350г/ 500
КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ШПИНАТОМ Подаём с мясным соусом, крошкой бородинского хлеба	310г/ 500
 ОТБИВНАЯ СВИНАЯ КОРЕЙКА НА КОСТИ Жареный на углях стейк корейки с домашней аджикой, печеным картофелем и разнотравьем	270г/ 500
 ЦЫПЛЕНОК ГРИЛЬ Приготовленный в Хоспере, подаём с домашним Релишем и душистым бульоном	1шт/ 600
СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА Нежное филе, подаём с морковью су-вид	180г/ 600
КРЫЛЬЯ СКАТА ЭКСКЛЮЗИВ Подаём с соусом Том ям на подушке из овощной соломки, заправленной соусом белая устрица	310г/ 600
 СТЕЙК ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ С киноа, вяленой клюквой и разнотравьем	260г/ 600
СТЕЙК ИЗ ЧЁРНОЙ ТРЕСКИ Нежное филе в сочетании с дуэтом воздушного мусса и в меру острого соуса Том Ям на пасте из Цукини	225г/ 600
РИЗОТТО С УТКОЙ И МАНГО Черный рис с двумя соусами из пармезана и утки с сычуаньским перцем	220г/ 750
 ФОРЕЛЬ БАТЕРФЛЯЙ Нежная красная рыба с картофелем и цукини из нашего хоспера	250г/ 950
 СТЕЙК СТРИПЛОЙН *вес в сыром виде С любым соусом на выбор	250г/ 950
 СТЕЙК РИБАЙ *вес в сыром виде С любым соусом на выбор	250г/ 1500

ГАРНИРЫ

 ОВОЩИ НА ХОСПЕРЕ	190г/ 350
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	190г/ 350
 КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ НА ГРИЛЕ	190г/ 350
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ИЗ БАТАТА ЭКСКЛЮЗИВ	150г/ 350
ПЮРЕ ИЗ ПЕРУАНСКОГО КАРТОФЕЛЯ ЭКСКЛЮЗИВ	150г/ 350

kostër
СИТИ



МЫ ГОТОВИМ В ХОСПЕРЕ

Печь Хоспер — произведение кулинарного искусства из Испании. Натуральное дровяное топливо добавляет особый шарм, который невозможно воспроизвести иначе. К тому же, Хоспер более экологичен и не оставляет смол. Внимание к деталям и равномерное распределение тепла позволяют сохранять питательные вещества в продуктах, придавая блюдам более полный и насыщенный вкус. Погрузитесь в мир изысканности и великолепия блюд, которые были приготовлены на печи Хоспер!

-Блюда содержат аллергены, уточните состав у официанта.
-Объёмы коктейлей указаны с учётом льда.
-Не является публичной офертой.