

ЭКСКЛЮЗИВ ОТ БРЕНД-ШЕФА

САЛАДЕЗ KOSTËR 2.0 Сыровяленая утка в дуэте со сладкой грушей, томатами, с пикантным сыром дорблю, грецким орехом, сублимированной малиной и с фирменным соусом.	190г/ 800
ЗАПЕЧЁННЫЕ МИДИИ «КИВИ» Запекается с двумя соусами: насыщенным дорблю и нежным чили.	185г/ 850
ОСЬМИНОГ С СОУСОМ РОМЕСКО Нежнейший осьминог запеченный до совершенства с овощами – томаты черри с чесноком, кабачок, шпинат, морковь, подаётся с соусом Ромеско и маслинами.	210г/ 1150
БАРАМУНДИ С СОУСОМ «БАТТЕ-ЛЕМОНГРАСС» Нежное филе рыбы Барамунди с ярким соусом Батте-лемонграсс, подаётся с брокколи и цукини приготовленными в хоспере	230г/ 950

САЛАТЫ

 БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ Айсберг, руккола, шпинат, брокколи, авокадо, сельдерей, редис, тыквенные семечки, цукини, огурец, зелёное яблоко и цитрусовая заправка	230г/ 650
 ЛЕГКИЙ САЛАТ БЕТА ВУЛГАРИС Запеченная свекла с ароматными травами, шпинатом и нежной рикоттой, красной рыбой, приготовленной в испанском хоспере, фисташками и соусом Гамадари	220г/ 700
БОМБЕЙ Спелые сочные томаты на подиуме из хрустящих баклажанов в ароматном соусе Азия-Восток с красным луком и кинзой	270г/ 600
ГРЕЧЕСКИЙ Насыщенное сочетание фермерского рассольного сыра, греческих оливок, сладких томатов, хрустящего перца, сочного огурца и красного лука	300г/ 600
 ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА С ТОМАТАМИ Фермерская буррата со спелыми сочными томатами, подаётся с клубнично-кориандровым соусом	230г/ 800
 САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ В ТЕМПУРЕ В соусе сладкий чили с рукколой, огурцами, томатами, нежным сыром и кунжутом	240г/ 700
 ЦЕЗАРЬ КАРДИНИ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ Томаты, микс салатов, соус Цезарь, гренки, Пармезан, жареные креветки	230г/ 700
  ЦЕЗАРЬ КАРДИНИ С ЦЫПЛЕНКОМ ХОСПЕР Томаты, микс салатов, соус Цезарь, гренки, Пармезан, филе цыплёнка	230г/ 600
САЛАТ С ЯЗЫКОМ И АРГЕНТИНСКИМИ ОГУРЧИКАМИ Телячий язык, томленный картофель, аргентинские огурчики, салатные листья, мусс из нежного хрена, томаты и паназиатский соус	360г/ 750
САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ ГРИЛЬ С РОСТБИФОМ Баклажан, цукини, красный лук, болгарский перец, приготовленные в испанском хоспере, с нежным ростбифом, фирменной заправкой от шефа и грецким орехом	270г/ 700

-  – хиты нашего меню, те самые блюда, которые гости любят не только за вкус, но и за фотогеничную подачу.
-  – блюдо готовится на профессиональном хоспере, который придаёт глубину вкуса, добавляя лёгкую, благородную нотку дыма и создаёт безупречную текстуру.
-  – блюда, в которых используется острый перец или соусы на его основе, придающие характерную пикантность.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

 МОРСКОЙ ЁЖ ХИТ Деликатес со вкусом моря: нежная икра морского ежа на ледяной подушке. Ломтик лимона и соевый соус подчеркивают изысканный вкус	1 шт/ 300
ХУМУС С БАКЛАЖАНОМ НА УГЛЯХ И ФИСТАШКОВЫМ ТАХИНИ Подается с креветочными чипсами и льняными гриссини	200г/ 500
КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО И МАНГО Слайсы тунца в соусе Понзу с манго и авокадо, цукини, ароматной кинзой, смородиной и клюквой	210г/ 600
 ТАТАКИ ИЗ ДИКОГО ОКЕАНИЧЕСКОГО ЛОСОСЯ С гуакомоле, апельсином, с цитрусовым соусом Понзу, подаётся со свежим чили и кинзой	160г/ 750
СЫРНОЕ ПЛАТО Качотта, Горгонзола, Пармезан, Камамбер, сырные нити, мёд, подаётся с фирменным виноградом су-вид	200г/ 950
КАРПАЧЧО ИЗ МРАМОРНОГО БЫЧКА С РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ С трюфельным маслом, соусом Песто, бальзамическим кремом	110г/ 800
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ Сыровяленая колбаса, ростбиф и сыровяленая утиная грудка, подается с оливками Каламата, хумусом и гриссини	200г/ 950
 МОРСКИЕ ГАДЫ В АЗИАТСКОМ СОУСЕ Подаются с маринованным кейлом и салатом чука	190г/ 750
МАРИНОВАННЫЕ ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ	100г/ 550

СУПЫ

БОРЩ Классический рецепт	330г/ 500
КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ Из Белых грибов и Портобелло с трюфельным маслом	330г/ 500
  ТОМ ЯМ С вешенками	400г/ 700
КУРИНЫЙ БУЛЬОН С фрикадельками	350г/ 500
СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП С БЕКОНОМ	330г/ 500

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАПЕЧЁННЫЙ СЫР КАМАМБЕР С ЧАТНИ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ Подается с хрустящим багетом	230г/ 850
МИДИИ НА ВЫБОР: БЛЮ ЧИЗ / ТОМ ЯМ / ЧЕСНОЧНЫЕ Все мидии подаются с хрустящим багетом	400г/ 800
 КРЕВЕТКИ ЧИМИЧУРРИ Лангустины, жареные на огне	150г/ 650
КРЫЛЫШКИ:  ЧИЛИ ИЛИ БАРБЕКЮ НА ВАШ ВЫБОР С палочками моркови, сельдерея и соусом Блю чиз	330г/ 550
КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С нежнейшим сливочно-сырным кремом, соусом Манго-чили и сублимированной малиной	170г/ 650
ГРЕНКИ С ПАРМЕЗАНОМ И ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ	150г/ 450

СЕТЫ НА КОМПАНИЮ

ПИВНОЙ СЕТ Крылья барбекю, кольца кальмаров в хрустящей панировке, чесночные гренки с пармезаном, хрустящие начос, жареный сыр Чечил, батат фри с пармезаном, картофель фри с беконом, палочки моркови и сельдерея, подается с двумя видами соусов Блю-чиз и Сырный	600г/ 1200
 МОРСКОЙ СЕТ ХИТ	600г/ 2290
ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА, ЛАНГУСТИНЫ ЧИМИЧУРРИ, ЛОЛИГО, ШАШЛЫЧОК ИЗ ИСПАНСКИХ ГАМБАСОВ, НЕЖНЫЙ КАЛЬМАР, МАРИНОВАННЫЙ КЕЙЛ, МИДИИ, БАКЛАЖАНЫ, ЦУКИНИ, ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ АЙОЛИ-УНАГИ	
МЯСНОЙ СЕТ Свинные ребрышки, крылья барбекю, крылья чили, савойский шашлык, филе цыпленка хоспер, ростбиф, картофель по-деревенски, лук фри, подается с соусом Гриль	1000г/ 1990

ПАСТЫ

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ Креветка, шупальца осьминога, белый кальмар, мидии в сливочном соусе с Пармезаном	310г/ 600
ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ В сливочно-томатном соусе	330г/ 600
КАРБОНАРА Классическая паста с беконом и Пармезаном в сливочном соусе	250г/ 600
ПАСТА С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ С добавлением шпината и ароматного Пармезана	350г/ 600

МЫ РЕКОМЕНДУЕМ

КРЕВЕТКИ К САЛАТАМ И ПАСТЕ ×2	40г/ 200
РОСТБИФ	40г/ 200
ФИЛЕ ЦЫПЛЁНКА	60г/ 150
АРГЕНТИНСКИЕ ОГУРЧИКИ наши фирменные	100г/ 200
ПАРМЕЗАН	10г/ 80
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА со взбитым маслом	170г/ 250
БАГЕТ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ	170г/ 150
ГРИССИНИ	2 шт/ 50

ДЕСЕРТЫ

ДЖЕЛАТО / СОРБЕТ Фейерверк фееричных вкусов на ваш выбор	100г/ 450
 ЧИЗКЕЙК БАСКСКИЙ С ЧАТНИ ИЗ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ	150г/ 450
 МЕДОВИК	140г/ 450
 ФИСТАШКОВОЕ ТИРАМИСУ	140г/ 450
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН	115г/ 550

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

МЯСО И ПТИЦА

КОТЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ Подаём с соусом Сливочный бекон	350г/ 600
ШНИЦЕЛЬ В СЫРНОЙ ПАНИРОВКЕ Нежное куриное филе с золотистой сырной панировкой. Подается с рукколой, томатами, сельдереем и с соусом из пармезана.	280г/ 850
БРИСКЕТ Грудинка, приготовленная при низкой температуре в смокере, подается с жареным бататом, маринованным кейлом и мясным соусом	340г/ 950
ТОМЛЁНАЯ ГОВЯДИНА ХИТ Нежная грудинка, подается с запечёнными в испанском хоспере корнеплодами	320г/ 950
БЕФСТРОГАНОВ Нежная томленая говяжья вырезка в сливочно-мясном соусе с грибами. Подается с картофельным пюре и с малосольными огурчиками	280г/ 700
 САВОЙСКИЙ ШАШЛЫК	210г/ 600
Жаренная в испанском хоспере свинина, подается с домашней сальсой и начос	
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ БАРБЕКЮ Запечённые под фирменным соусом с капустой по-чешски	320г/ 800
 СТЕЙК СТРИПЛОЙН *вес в сыром виде МИРАТОРГ	*цена за 100г/ 890
Уточняйте вес и желаемую прожарку у официанта	
 СТЕЙК РИБАЙ *вес в сыром виде/ МИРАТОРГ	*цена за 100г/ 1090
Уточняйте вес и желаемую прожарку у официанта	
 ФИЛЕ МИНЬОН ОТ ШЕФА *вес в сыром виде МИРАТОРГ	200г/ 2100
Подается с миксом овощей из испанского хоспера. Уточняйте желаемую прожарку	

РЫБА

 СТЕЙК ИЗ ЧЁРНОЙ ТРЕСКИ	270г/ 950
Нежное запеченное филе угольной рыбы с дуэтом воздушного мусса и в меру острого соуса Том Ям на лингвини из цукини	
 СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ ДОРАДА	1 шт/ 950
Приготовленная в испанском хоспере для ценителей вкуса рыбы, добавляется только масло и соль, подается с долькой лимона	
 СТЕЙК ТУНА	190г/ 700
С ароматным азиатским соусом и черным кунжутом. Прожарка rare	
 СТЕЙК ИЗ ДИКОГО ОКЕАНИЧЕСКОГО ЛОСОСЯ	210г/ 950
Со сливочным муссом из брокколи и соусом Капероссо	

ГАРНИРЫ

 ОВОЩИ ХОСПЕР	190г/ 450
Баклажан, цукини, перец болгарский, лук красный, шампиньоны, томат	
БАТАТ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ	150г/ 350
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЛУКОМ ФРИ	200г/ 350
КАРТОФЕЛЬ ФРИ/ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	150г/ 350
 ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ	150г/ 350

СОУСЫ

ТАР-ТАР	40г/ 80
ПЕРЕЧНЫЙ	40г/ 80
БАРБЕКЮ	40г/ 80
БЛЮ ЧИЗ	40г/ 80
КЕТЧУП	40г/ 80
ДОМАШНЯЯ АДЖИКА	40г/ 80
СЫРНЫЙ	40г/ 80
ЛАЙМ-ЧИЛИ	40г/ 80