

МЕНЮ KITCHEN

САЛАТЫ

Кардини Цезарь с курицей	290г/ 500
Листья романо, глазированные фирменным соусом, нежная куриная грудка с вялеными томатами и ароматным пармезаном	
Кардини Цезарь с креветками	270г/ 500
Нежные листья Романо, аргентинские гамбасы, вяленые помидоры, пармезан	
Бомбей	320г/ 500
Сочный хрустящий баклажан на подиуме из помидоров со свежей кинзой, кунжутом, политый ароматным соусом азия-восток	
Verde страчателла	145г/ 500
Микс салатов, вяленые томаты, соус Песто	
Лёгкий салат Beta vulgaris	260г/ 500
Запечённая свекла с ароматными травами, шпинатом и нежной рикоттой, красной рыбой, фисташками и соусом Гамадари	
Греческий	210г/ 500
Насыщенное сочетание сыра фета, пикантных маслин, сладких помидоров, сочного огурца	
Страчателла с помидорами	250г/ 500
Нежный молочный сыр в компании сочных сладких томатов, ароматного базилика и соуса Песто	
Пепер Рамиро	220г/ 500
Запеченный, пропитанный травами и маслом со сливочной рикоттой и свежей рукколой с соусом Тоннато	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо осьминог и тунец	130г/ 500
Приправленный ароматным соусом Тоннато, зелёным маслом и освежающим огуречным соусом	
Карпаччо нерка и блэк треска	105г/ 500
С огуречным соусом и лимонным маслом	
Тартар из тунца	160г/ 500
С нежным авокадо, базиликом, с большим каперсом	
Осьминог на льду	160г/ 500
Фермерские сыры	250г/ 600
Пармезан, горгонзола, ракет, качотта и грюйер. Подаётся с мёдом, виноградом и пряной грушей	
Мясное плато	190г/ 600
Тонко нарезанный пастромой, ростбиф, вяленый свиной окорок, дополненный соусом Релиш	
Северные креветки на льду	400г/ 1500 600г/ 2200
С дальневосточным гребешком	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гребешок	1шт/ 300
Нежный гребешок в собственной раковине под фирменным соусом	
Мидии блю чиз	500г/ 500
Томлёные мидии на белом вине с добавлением сыра Дор блю	
Мидии маринара	490г/ 500
Томлёные в томатном соусе, с добавлением белого вина	
Крылья чили	6шт/ 500
Полдюжины в острой глазури, с соусом Блю чиз	
Крылья Барбекю	6шт/ 500
Куриные крылья в дымчатом соусе Барбекю, с соусом Блю чиз	
Креветки Пиль-пиль	200г/ 500
В меру острая традиционная испанская закуска, подаётся с горячим ароматным маслом	

СУПЫ

Вишисуаз с карпаччо из осьминога	310г/ 500
Сливочный суп из белых овощей с добавлением трюфельного масла и ароматных грибов Портобелло	
Борщ	350г/ 500
Классический рецепт борща, подаём с нежным смальцем	
Крем-суп Грибной	330г/ 500
Из белых грибов и шампиньонов	
Сарсуэла	330г/ 600
Наваристый испанский суп с несколькими видами благородных рыб, кальмарами, осьминогом, креветкой и мидиями	

ПАСТЫ

Паста с говядиной и белыми грибами	320г/ 500
С добавлением шпината, базилика, лука и ароматного пармезана	
Паста с морепродуктами	360г/ 500
Нежный лосось, креветка, щупальца осьминога, белый кальмар, мидии в сливочном соусе с базиликом и пармезаном	
Карбонара	290г/ 500
Классическая живая паста с беконом, пармезаном в сливочном соусе	
Паста Тоскана	320г/ 500
Живая паста с солнечными томатами, аппетитными осьминогами, мидиями, кальмаром и креветкой	

ГОРЯЧЕЕ/JOSPER

Стейк Туна	150г/ 500
Вкуснейший стейк из тунца в ароматном азиатском соусе с пикантными каперсами на ветке	
Плескавица	300г/ 500
Балканское блюдо, подаём с картофелем	
Чеваб	270г/ 500
Фаршированный сыром	
Осьми Каламаска	230г/ 500
Подаём с картофелем и красным луком	
Цыпленок гриль	480г/ 500
Приготовленный в Хоспере, подаём с овощами гриль, домашним Релишем и душистым бульоном	
Стейк из леопардовой рыбы	210г/ 500
Нежная белая рыба с брокколи и горчичным соусом	
Средиземноморское дорадо	200г/ 500
Из испанского хоспера	
Крылья ската	290г/ 500
Океаническая рыба с брокколи и водорослями Нори	
Бефстроганов	150/200г/ 500
Классика во вкусном исполнении с Релишем и луком фри	
Осьминог с перуанским картофелем	320г/ 500
Удивит своей оригинальностью	
Фиштейк рубленый	170/110г/ 500
С муссом из цветной капусты	
Стейк из палтуса	180г/ 600
Нежное филе, подаём с морковью су-вид	

ГОРЯЧЕЕ/JOSPER

Стейк из красной рыбы	140г/ 600
Приготовленный в хоспере, подаём с цукини	
Стейк из чёрной трески	260г/ 600
Нежное филе в сочетании с дуэтом воздушного мусса и в меру острого соуса Том Ям на пасте из Цукини	
Форель Батерфляй	250г/ 950
Нежная красная рыба с картофелем и цукини из нашего хоспера	
Стейк Стриплойн *вес в сыром виде	250г/ 950
С любым соусом на выбор	
Стейк Рибай *вес в сыром виде	250г/ 1500
С любым соусом на выбор	

ГАРНИРЫ

Картофель фри	150г/ 350
Картофель печеный на гриле	200г/ 350
Перлотто с белыми грибами	200г/ 350
Овощи на гриле	180г/ 350
Пюре картофельное из батата	200г/ 350
Пюре из перуанского картофеля	200г/ 350

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк Баскский с брусничным чатни	130г/ 350
Медовик	130г/ 350
Фисташковое тирамису	140г/ 350

СОУСЫ

Грибной	40г/ 80
Тар-тар	40г/ 80
Перечный	40г/ 80
BBQ	40г/ 80
Горчичный	40г/ 80
Блю чиз	40г/ 80

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлебная корзина	100г/ 100
-----------------	-----------

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

 @karen_mell_

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.