

МЕНЮ KITCHEN

САЛАТЫ

 ЦЕЗАРЬ ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ Свежие томаты, листья Айсберга и Романо, соус Том Ям, гренки, Пармезан, сочная курица, приготовленная в хоспере	250г/ 500
 КАРДИНИ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ Свежие томаты, листья Айсберга и Романо, соус Цезарь, гренки, Пармезан, сочная курица, приготовленная в хоспере	250г/ 500
 ЛЁГКИЙ САЛАТ БЕТА ВУЛГАРИС Запеченная свекла с ароматными травами, шпинатом и нежной рикоттой, красной рыбой, приготовленной в хоспере фисташками, и соусом Гамадари	260г/ 500
БОМБЕЙ Спелые сочные помидоры на подиуме из хрустящих баклажанов в ароматном соусе Азия-Восток с красным луком и кинзой	250г/ 500
СТРАЧАТЕЛЛА С ПОМИДОРАМИ Нежный молочный сыр в компании сочных сладких томатов, ароматного базилика, красного лука, соуса Песто и бальзамического крема	250г/ 500
ГРЕЧЕСКИЙ Насыщенное сочетание сыра Фета, пикантных маслин, сладких помидоров, хрустящего перца, сочного огурца и красного лука	210г/ 500
ЦЕЗАРЬ ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ Свежие томаты, листья Айсберга и Романо, соус Том Ям, гренки, Пармезан, жареные креветки	245г/ 600
КАРДИНИ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ Свежие томаты, листья Айсберга и Романо, соус Цезарь, гренки, Пармезан, жареные креветки	245г/ 600
САЛАТ С УТКОЙ, МАРАКУЙЕЙ И МАНГО Косфейное утиное филе с муссом из Феты, соусом Манго-Маракуйя, салатными листьями и орехом Пекан	220г/ 600
САЛАТ С ЯЗЫКОМ И АРГЕНТИНСКИМИ ОГУРЦАМИ Телячий язык, томленный картофель, аргентинские огурцы, салатные листья, мусс из нежного хрена, томаты и паназитатский соус	345г/ 600
САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ В ТЕМПУРЕ В соусе Свит Чили с рукколой, огурцами, томатами, нежным сыром и кунжутом	230г/ 600

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

КАРПАЧО ИЗ МРАМОРНОГО БЫЧКА С РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ Свежими томатами, трюфельным маслом, соусом Песто, бальзамическим кремом	135г/ 500
КАРПАЧО ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО И МАНГО Слайсы тунца в соусе Понзу с манго и авокадо, цукини, ароматной кинзой и дикой смородиной	170г/ 500
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА Рубленный двумя ножами с нежным авокадо, кинзой, каперсами и соусом Понзу	160г/ 500
ХУМУС С БАКЛАЖАНОМ НА УГЛЯХ И ФИСТАШКОВЫМ ТАХИНИ Подается с креветочными чипсами и льняными гриссини	200г/ 500
ОСЬМИ КАЛАМАСКА Маринованная сибирская капуста с обжаренными щупальцами Лолиго в азиатском стиле с трюфельным соусом	130г/ 500
СЫРНОЕ ПЛАТО Качотта, Горгонзола, Пармезан, Раклет, сырные нити, мёд, подаётся с фирменным виноградом су-вид	160г/ 600
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ Трюфельная колбаса, Пармская ветчина и нежное утиное филе. Подаем с хумусом и льняными гриссини	140г/ 600

СУПЫ

БОРЩ Классический рецепт	330г/ 500
КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ Из Белых грибов и Портобелло с трюфельным маслом	330г/ 500
 ТОМ ЯМ С древесными грибами	400г/ 700
КУРИНЫЙ БУЛЬОН С домашней лапшой	320г/ 500

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

 КРЫЛЬЯ ЧИЛИ Подаем с соусом Блю чиз	6шт/ 500
КРЫЛЬЯ БАРБЕКЮ Подаем с соусом Блю чиз	6шт/ 500
 КРЕВЕТКИ ЧИМИЧУРРИ Большие креветки, жареные на углях	130г/ 500
МИДИИ БЛЮ ЧИЗ Томленые мидии в белом вине с добавлением сыра Дор Блю	370г/ 600
МИДИИ ТОМ ЯМ Томленые в насыщенном соусе Том Ям	330г/ 600
 КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ *вес в сыром виде Магаданские креветки, обжаренные в ароматном масле по секретному рецепту, привезенному из Европы. Подаются с лимоном	250г/ 790
КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ *вес в сыром виде Магаданские креветки, отваренные с добавлением душистых специй. Подаются с лимоном	250г/ 790

ПАСТЫ

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ Нежный лосось, креветка, щупальца осьминога, белый кальмар, мидии в сливочном соусе с базиликом и Пармезаном	300г/ 550
КАРБОНАРА Классическая паста с беконом и Пармезаном в сливочном соусе	250г/ 550
ПАСТА С ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ С добавлением шпината и ароматного Пармезана	260г/ 550
ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ В сливочно-томатном соусе и цукини-гриль	330г/ 550

СОУСЫ

ГРИБНОЙ	40г/ 80
ТАР-ТАР	40г/ 80
ПЕРЕЧНЫЙ	40г/ 80
ВВQ	40г/ 80
ГОРЧИЧНЫЙ	40г/ 80
БЛЮ ЧИЗ	40г/ 80
КЕТЧУП	40г/ 80
ДОМАШНЯЯ АДЖИКА	40г/ 80
СЫРНЫЙ	40г/ 80

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	140г/ 250
------------------------	-----------

ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ С ДРОБЛЕННЫМ ОРЕХОМ И ТОППИНГОМ	100г/ 350
ЧИЗКЕЙК БАСКСКИЙ С БРУСНИЧНЫМ ЧАТНИ	150г/ 400
МЕДОВИК	130г/ 400
ФИСТАШКОВОЕ ТИРАМИСУ	130г/ 400
СМЕТАННИК KOSTÉR	110г/ 400
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН	115г/ 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	130г/ 650
🔥 СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЕ ДОРАДО Обжаривается в испанском хоспере для ценителей вкуса рыбы, добавляется только масло и соль, Подается с долькой лимона	1шт/ 650
БЕФСТРОГАНОВ Нежная томленая говядина в сливочном соусе с грибами. Подается с картофельным пюре, мясным соусом Демиглас	390г/ 500
КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ШПИНАТОМ Подаём с мясным соусом	310г/ 500
🔥 САВОЙСКИЙ ШАШЛЫК Жареная в хоспере свинина, подаётся с домашней сальсой и начос	205г/ 500
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ BBQ Запечённые под фирменным соусом с капустой по-чешски	320г/ 650
🔥 ЦЫПЛЕНОК ГРИЛЬ Приготовленный в хоспере, подаем с домашними аргентинскими огурчиками и душистым бульоном	1шт/ 650
🔥 СТЕЙК ИЗ ДИКОГО ОКЕАНИЧЕСКОГО ЛОСОСЯ С аппетитным гарниром из киноа с добавлением соуса из дикой клюквы	230г/ 750
🔥 СТЕЙК ИЗ ЧЕРНОЙ ТРЕСКИ Нежное запеченное филе угольной рыбы с дуэтом воздушного мусса и в меру острого соуса Том Ям на пасте из цуккини	230г/ 650
🔥 ФОРЕЛЬ БАТЕРФЛЯЙ Стейк из нежной красной рыбы, запеченный в хоспере, подается с печеными картофелем, цуккини и соусом Капероссо	250г/ 950
🔥 СТЕЙК СТРИПЛОЙН *вес в сыром виде Подается с миксом овощей Josper. Уточняйте желаемую прожарку	300г/ 1500
🔥 СТЕЙК ЧАК РОЛЛ *вес в сыром виде Рекомендуем прожарку medium	250г/ 1100
🔥 СТЕЙК РИБАЙ *вес в сыром виде Уточняйте желаемую прожарку	300г/ 2400
🔥 ФИЛЕ МИНЬОН ОТ ШЕФА *вес в сыром виде Подается с миксом овощей Josper. Уточняйте желаемую прожарку	200г/ 1900

СЕТЫ

ПИВНОЙ СЕТ Крылья BBQ, кольца кальмара в хрустящей панировке, чесночные греночки с Пармезаном, хрустящие начос, Жареный сыр Чечил	380г/ 700
МОРСКОЕ ПЛАТО Татаки из тунца, креветки Чимичурри, Лолиго, шашлык из испанских гамбасов, нежный кальмар, маринованный Кейл и соус Каперито	430г/ 1400
МЯСНОЕ ПЛАТО Сет из мясных деликатесов: ребрышки, савойский шашлык, два вида крыльев. Подается с соусом	660г/ 1200

ГАРНИРЫ

🔥 ОВОЩИ ХОСПЕР Баклажан, цуккини, перец болгарский, лук красный, шампиньоны, томат	190г/ 350
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150г/ 350
🔥 ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ ХОСПЕР	190г/ 350
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЛУКОМ ФРИ	150г/ 350
КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ	150г/ 350
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	145г/ 350
🔥 ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ	150г/ 350

koster
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.
- Объемы коктейлей указаны с учётом льда.
- Не является публичной офертой.