




# МЕНЮ KITCHEN


## САЛАТЫ

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




## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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

## СУПЫ

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

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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

## ПАСТЫ

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

## СОУСЫ

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

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	140г/ 250
------------------------	-----------

## ДЕСЕРТЫ

<b>МОРОЖЕНОЕ С ДРОБЛЕННЫМ ОРЕХОМ И ТОППИНГОМ</b>	100г/ 350
<b>ЧИЗКЕЙК БАСКСКИЙ С БРУСНИЧНЫМ ЧАТНИ</b>	150г/ 400
<b>МЕДОВИК</b>	130г/ 400
<b>ФИСТАШКОВОЕ ТИРАМИСУ</b>	130г/ 400
<b>СМЕТАННИК KOSTER</b>	110г/ 400
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН</b>	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.
- Объёмы коктейлей указаны с учётом льда.
- Не является публичной офертой.