




















МЕНЮ KITCHEN





САЛАТЫ

 ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ КАРДИНИ/ ТОМ ЯМ на выбор 250г/ 500	
Томаты черри, листья Айсберга и Романо, соус Кардини/Том Ям, гренки, Пармезан, сочная курица, приготовленная в хоспере	
 ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ КАРДИНИ/ ТОМ ЯМ на выбор 245г/ 600	
Томаты черри, листья Айсберга и Романо, соус Кардини/Том Ям, гренки, Пармезан, жареные креветки	
 ЛЁГКИЙ САЛАТ БЕТА ВУЛГАРИС 215г/ 550	
Запеченная свекла с ароматными травами, шпинатом и нежной рикоттой, красной рыбой, приготовленной в хоспере фисташками, и соусом Гамадари	
 БОМБЕЙ 250г/ 500	
Спелые сочные помидоры на подиуме из хрустящих баклажанов в ароматном соусе Азия-Восток с красным луком и кинзой	
 СТРАЧАТЕЛЛА С ПОМИДОРАМИ 190г/ 550	
Нежный молочный сыр в компании сочных сладких томатов, ароматного базилика, красного лука, соуса Песто и бальзамического крема	
 ГРЕЧЕСКИЙ 210г/ 500	
Насыщенное сочетание сыра Фета, пикантных маслин, сладких помидоров, хрустящего перца, сочного огурца и красного лука	
 САЛАТ С УТКОЙ И СОУСОМ МАНГО-МАРАКУЙЯ 180г/ 600	
Утиное филе с муссом из Феты, соусом Манго-Маракуйя, салатными листьями и фисташкой	
 САЛАТ С ЯЗЫКОМ И АРГЕНТИНСКИМИ ОГУРЦАМИ 310г/ 650	
Телячий язык, томленный картофель, аргентинские огурцы, салатные листья, мусс из нежного хрена, томаты и паназиатский соус	
 САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ В ТЕМПУРЕ 200г/ 600	
В соусе Свит Чили с рукколой, огурцами, томатами, нежным сыром и кунжутом	
 САЛАРДЕЗ KOSTER ЭКСКЛЮЗИВ 200г/ 650	
С филе утиной грудки, обжаренной в хоспере, на листьях салата с черри, запечённым ананасом, грушей су-вид, сыром Горгонзола и пикантной заправкой	
 БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ 200г/ 650	
Романо, айсберг, руккола, шпинат, брокколи, авокадо, сельдерей, редис, тыквенные семечки, цуккини, огурец, зеленое яблоко и цитрусовая заправка	








ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

 КАРПАЧО ИЗ МРАМОРНОГО БЫЧКА С РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ 90г/ 600	
С трюфельным маслом, соусом Песто, бальзамическим кремом	
 КАРПАЧО ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО И МАНГО 170г/ 500	
Слайсы тунца в соусе Понзу с манго и авокадо, цуккини, ароматной кинзой и дикой смородиной	
 ТАРТАР ИЗ ТУНЦА 150г/ 500	
Рубленый двумя ножами, заправленный французским соусом Винегрет, с огурцом, черным кунжутом и бальзамическим кремом	
 ХУМУС С БАКЛАЖАНОМ НА УГЛЯХ И ФИСТАШКОВЫМ ТАХИНИ 200г/ 500	
Подается с креветочными чипсами и льняными гриссини	
 ОСЬМИ КАЛАМАСКА 170г/ 550	
Маринованная сибирская капуста с обжаренными щупальцами Лолиго в азиатском стиле на подиуме из вкуснейшей чуки	
 СЫРНОЕ ПЛАТО 160г/ 650	
Качотта, Горгонзола, Пармезан, Раклет, Чеддер, сырны нити, мёд, подаётся с фирменным виноградом су-вид	
 МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ 140г/ 600	
Трюфельная колбаса, Пармская ветчина и нежное утиное филе. Подаем с хумусом и льняными гриссини	
 КРЕВЕТКА РАФАЭЛЛО ЛАЙМ 130г/ 600	
Океанические гамбасы Том Ям на соусе Раффаэлло с лаймовым гелем	





СУПЫ

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










ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

 КРЫЛЬЯ ЧИЛИ 6шт/ 500	
Подаем с соусом Блю чиз	
 КРЫЛЬЯ БАРБЕКЮ 6шт/ 500	
Подаем с соусом Блю чиз	
 КРЕВЕТКИ ЧИМИЧУРРИ 130г/ 600	
Большие креветки, жареные на углях	
 МИДИИ БЛЮ ЧИЗ 370г/ 600	
Томленые мидии в белом вине с добавлением сыра Дор Блю	
 МИДИИ ТОМ ЯМ 330г/ 600	
Томленные в насыщенном соусе Том Ям	
 КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ *вес в сыром виде 200г/ 790	
Северные креветки, обжаренные в ароматном масле по секретному рецепту, привезенному из Европы. Подаются с лимоном	
 КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ *вес в сыром виде 200г/ 790	
Северные креветки, отваренные с добавлением душистых специй. Подаются с лимоном	


ПАСТЫ

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

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






МЫ РЕКОМЕНДУЕМ

 АРГЕНТИНСКИЕ ОГУРЧИКИ наши фирменные 100г/ 200
 КРЕВЕТКИ К ЦЕЗАРЮ И ПАСТАМ ×2 200
 ПАРМЕЗАН 10г/ 80
 ГРИССИНИ 2 шт/ 50











ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

 ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 140г/ 250
--


ДЕСЕРТЫ

 МОРОЖЕНОЕ С ДРОБЛЕННЫМ ОРЕХОМ И ТОППИНГОМ 100г/ 350
 ЧИЗКЕЙК БАСКСКИЙ С БРУСНИЧНЫМ ЧАТНИ 150г/ 450
 МЕДОВИК 130г/ 450
 ФИСТАШКОВОЕ ТИРАМИСУ 130г/ 450
 ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН 115г/ 450
МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ С ВИШНЕЙ 160г/ 550




ГОРЯЧЕЕ/JOSPER

 СТЕЙК ТУНА С ароматным азиатским соусом и черным кунжутом. Прожарка rare	130г/ 650
 СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЕ ДОРАДО Обжаривается в испанском хоспере для ценителей вкуса рыбы, добавляется только масло и соль, подается с долькой лимона	1шт/ 750
БЕФСТРОГАНОВ Нежная томленая говядина в сливочном соусе с грибами. Подается с картофельным пюре, луком фри и аргентинскими огурчиками	390г/ 550
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/ 700
 ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЕНКА Обжаренная в хоспере, подается с картофельным кремом и аргентинскими огурчиками	425г/ 650
 СТЕЙК ИЗ ДИКОГО ОКЕАНИЧЕСКОГО ЛОСОСЯ Со сливочным муссом из брокколи и соусом Капероссо	210г/ 950
 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/ 750
 ФОРЕЛЬ БАТТЕРФЛЯЙ С кремом из сельдерея, миксом зелени и азиатским соусом	230г/ 950
 СТЕЙК СТРИПЛОЙН *вес в сыром виде МИРАТОРГ Подается с миксом овощей Josper. Уточняйте желаемую прожарку	300г/ 2250
 СТЕЙК РИБАЙ *вес в сыром виде МИРАТОРГ Уточняйте желаемую прожарку	300г/ 2500
 ФИЛЕ МИНЬОН ОТ ШЕФА *вес в сыром виде МИРАТОРГ 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, палочки моркови и сельдерея	380г/ 800
 МОРСКОЕ ПЛАТО Такаки из тунца, креветки Чимичурри, Лолиго, шашлык из испанских гамбасов, нежный кальмар, маринованный Кейл и соус Каперитто	430г/ 1600
МЯСНОЕ ПЛАТО Сет из мясных деликатесов: ребрышки, савойский шашлык, два вида крыльев. Подается с соусом	660г/ 1400

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 в печи Хоспер!

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