

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, сырные нити, мёд, подается 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 Томленные 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	130г/ 650
С ароматным азиатским соусом и черным кунжутом. Прожарка rare	
 СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЕ ДОРАДО	1шт/ 750
Обжаривается в испанском хоспере для ценителей вкуса рыбы, добавляется только масло и соль, подается с долькой лимона	
БЕФСТРОГАНОВ	390г/ 550
Нежная томленая говядина в сливочном соусе с грибами. Подается с картофельным пюре, луком фри и аргентинскими огурчиками	
КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ШПИНАТОМ	310г/ 500
Подаём с мясным соусом	
 САВОЙСКИЙ ШАШЛЫК	205г/ 500
Жареная в хоспере свинина, подаётся с домашней сальсой и начос	
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ BBQ	320г/ 700
Запечённые под фирменным соусом с капустой по-чешски	
 ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЕНКА	425г/ 650
Обжаренная в хоспере, подается с картофельным кремом и аргентинскими огурчиками	
 СТЕЙК ИЗ ДИКОГО ОКЕАНИЧЕСКОГО ЛОСОСЯ	210г/ 950
Со сливочным муссом из брокколи и соусом Капероссо	
 СТЕЙК ИЗ ЧЕРНОЙ ТРЕСКИ	230г/ 750
Нежное запеченное филе угольной рыбы с дуэтом воздушного мусса и в меру острого соуса Том Ям на пасте из цуккини	
 ФОРЕЛЬ БАТТЕРФЛЯЙ	230г/ 950
С кремом из сельдерея, миксом зелени и азиатским соусом	
 СТЕЙК СТРИПЛОЙН *вес в сыром виде МИРАТОРГ	300г/ 2250
Подается с миксом овощей Josper. Уточняйте желаемую прожарку	
 СТЕЙК РИБАЙ *вес в сыром виде МИРАТОРГ	300г/ 2500
Уточняйте желаемую прожарку	
 ФИЛЕ МИНЬОН ОТ ШЕФА *вес в сыром виде МИРАТОРГ	200г/ 1900
Подается с миксом овощей Josper. Уточняйте желаемую прожарку	

СЕТЫ

ПИВНОЙ СЕТ	380г/ 800
Крылья BBQ, кольца кальмара в хрустящей панировке, чесночные греночки с Пармезаном, хрустящие начос, жареный сыр Чечил, палочки моркови и сельдерея	
 МОРСКОЕ ПЛАТО	430г/ 1600
Татаки из тунца, креветки Чимичурри, Лолиго, шашлычок из испанских гамбасов, нежный кальмар, маринованный Кейл и соус Каперитто	
МЯСНОЕ ПЛАТО	660г/ 1400
Сет из мясных деликатесов: ребрышки, савойский шашлык, два вида крыльев. Подается с соусом	

ГАРНИРЫ

 ОВОЩИ ХОСПЕР	190г/ 350
Баклажан, цуккини, перец болгарский, лук красный, шампиньоны, томат	
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.
-Объемы коктейлей указаны с учётом льда.
-Не является публичной офертой.