

САЛАТЫ

	ЦЕЗАРЬ ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ Свежие томаты, листья Айсберга и Романо, соус Том Ям, гренки, Пармезан, сочная курица, приготовленная в хоспере	250г/ 500
	ЦЕЗАРЬ ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ Свежие томаты, листья Айсберга и Романо, соус Том Ям, гренки, Пармезан, жареные креветки	245г/ 500
	КАРДИНИ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ Свежие томаты, листья Айсберга и Романо, соус Цезарь, гренки, Пармезан, сочная курица, приготовленная в хоспере	250г/ 500
	КАРДИНИ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ Свежие томаты, листья Айсберга и Романо, соус Цезарь, гренки, Пармезан, жареные креветки	245г/ 500
	БОМБЕЙ Спелые красные помидоры с кинзой на подиуме из сочных, хрустящих баклажанов в ароматном соусе Азия-Восток	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
	СТРАЧАТЕЛЛА С ПОМИДОРАМИ Нежный молочный сыр в компании сочных сладких томатов, ароматного базилика, красного лука, соуса Песто и бальзамического крема	250г/ 500
	САЛАТ С АРБУЗОМ И МУССОМ ИЗ ФЕТЫ Безупречное сочетание сочного арбуза, мусса, ореха Пекан, соуса Маракуйя и разнотравья	230г/ 500
	ГРЕЧЕСКИЙ Насыщенное сочетание сыра Фета, пикантных маслин, сладких помидоров, хрустящего перца, сочного огурца и красного лука	210г/ 500
	САЛАТ С УТКОЙ, МАРАКУЙЕЙ И МАНГО Кофейное 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 паназиятский соус	345г/ 600
	САЛАТ С ИСПАНСКИМИ ГАМБАСАМИ 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, цуккини, ароматной кинзой и спелой смородиной	170г/ 500
	КАРПАЧО НЕРКА И БЛЭК ТРЕСКА Тонко нарезанная мозаика из красной нерки и угольной трески с лимонным маслом	105г/ 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, мед, подается с льняными гриссини и фирменным виноградом су-вид	160г/ 600
	МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ Трюфельная колбаса, Пармская ветчина и нежное утиное филе. Подается 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
	САРСУЭЛА Наваристый испанский суп с благородной рыбой, кальмарами, осьминогом, креветкой и мидиями	330г/ 600
	ТОМ ЯМ С древесными грибами	400г/ 700

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	КРЫЛЬЯ ЧИЛИ Подается с соусом Блю чиз	6шт/ 500
	КРЫЛЬЯ БАРБЕКЮ Подается с соусом Блю чиз	6шт/ 500
	КРЕВЕТКИ ЧИМИЧУРРИ Большие креветки, жареные на углях, подаются с соусом Манго-Маракуйя	130г/ 500
	МИДИИ БЛЮ ЧИЗ Томленые мидии в белом вине с добавлением сыра Дор Блю	370г/ 600
	МИДИИ МАРИНАРА Томленые в томатном соусе с добавлением белого вина	350г/ 600
	КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ *вес в сыром виде Магаданские креветки, обжаренные в ароматном масле по секретному рецепту, привезенному из Европы. Подаются с лимоном	250г/ 750
	КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ *вес в сыром виде Магаданские креветки, отваренные с добавлением душистых специй. Подаются с лимоном	250г/ 750

ПАСТЫ

	ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ Нежный лосось, креветка, щупальца осьминога, белый кальмар, мидии в сливочном соусе с базиликом и Пармезаном	300г/ 500
	ПАСТА ТОСКАНА С солнечными томатами, аппетитными осьминогами, мидиями, кальмаром и креветками	250г/ 500
	КАРБОНАРА Классическая паста с беконом и Пармезаном в сливочном соусе	250г/ 500
	ПАСТА С ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ С добавлением шпината и ароматного Пармезана	260г/ 500

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
	БРУСНИЧНЫЙ	40г/ 80

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА



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

ДЕСЕРТЫ



	МОРОЖЕНОЕ С ДРОБЛЕННЫМ ОРЕХОМ И ТОППИНГОМ	150г/ 350
	ЧИЗКЕЙК БАСКСКИЙ С БРУСНИЧНЫМ ЧАТНИ	150г/ 400
	МЕДОВИК	130г/ 400
	ФИСТАШКОВОЕ ТИРАМИСУ	130г/ 400

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

ГОРЯЧЕЕ/JOSPER

СТЕЙК ТУНА С ароматным азиатским соусом. Прожарка rare	130г/ 500
 СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЕ ДОРАДО Обжаривается в испанском хоспере для ценителей вкуса рыбы добавляется только масло и соль, Подается с долькой лимона	1шт/ 500
БЕФСТРОГАНОВ Нежная томленая говядина в сливочном соусе с грибами. Подается с картофельным пюре, мясным соусом Демиглас	360г/ 500
КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ШПИНАТОМ Подаём с мясным соусом	310г/ 500
 САВОЙСКИЙ ШАШЛЫК Жареный в хоспере, подается с домашней аджикой, печеным картофелем и разнотравьем	205г 500
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ BBQ Запеченные под фирменным соусом с капустой Кимчи	320г/ 600
 ЦЫПЛЕНОК ГРИЛЬ Приготовленный в хоспере, подаем с домашними аргентинскими огурчиками и душистым бульоном	1шт/ 600
 СТЕЙК ИЗ ДИКОГО ОКЕАНИЧЕСКОГО ЛОСОСЯ С аппетитным гарниром из киноа, вяленой клюквой и разнотравьем	230г/ 600
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/ 600
 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 Уточните желаемую прожарку	250г/ 950
 СТЕЙК РИБАЙ *вес в сыром виде Уточните желаемую прожарку	250г/ 1500

ГАРНИРЫ

 ОВОЩИ ХОСПЕР Балажан, цуккини, перец болгарский, лук красный, шампиньоны, томат	190г/ 350
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	190г/ 350
 ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ ХОСПЕР	190г/ 350
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЛУКОМ ФРИ	150г/ 350
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ИЗ БАТАТА ЭКСКЛЮЗИВ	150г/ 350


СЕТЫ

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

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.