



ДЕСЕРТЫ

шишка «морешаль» Фирменный мусовый десерт из шоколадного бисквита, крема мокко, малиновой начинки, украшенный шоколадным велюром и свежими ягодами	600
КЛУБНИЧНЫЙ САЛАТ Свежая клубника с лаймовым желе и ванильным соусом	550
ВИШНЕВЫЙ ПУНШ Вишневый пунш с томатами в вине. Подается с муссом из авокадо и шоколада и острым шоколадным соусом	550
КРЕМ-БРЮЛЕ Печеная крем-карамель с сахарной корочкой	600
мороженое и сорбеты	350
Мороженое: ванильное, шоколадное, клубничноеСорбеты: лимон-лайм, манго-маракуйя, малина-базилик	
Сорбеты подходят для вегетарианцев и людей	
с непереносимостью глютена	
ЧИЗКЕЙК	550
• Классика орех шоколал	

Организация частных торжеств и корпоративных мероприятий

8 (812) 748-29-90



ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ



Зарегистрируйтесь в нашей программе лояльности и получайте приятные бонусы

РУМ-СЕРВИС И ДОСТАВКА

Вы можете заказать доставку блюд, перейдя по QR-коду в специальное приложение или по телефону: +7 (812) 748-29-46



ГОТОВИМ В ХОСПЕРЕ

ЦЫПЛЕНОК-КОРНИШОН НА ГРИЛЕ

950

Корнишон целиком, обжаренный в хоспере. Подается с картофелем ратте, запеченным с копченой сметаной и сыром

КАРСКИЙ СВИНОЙ ШАШЛЫК В ЛАВАШЕ

Подается с соленьями и лавашом

ХОСПЕР-БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ

С сочной говяжьей котлетой и мягкой булочкой. Подается с гарниром из жареного картофеля

ГОВЯЖИЙ СТЕЙК МАЧЕТЕ 1 200

Альтернативный стейк,

подается с печеным картофелем

БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ ПАШОТ

РИБАЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ ТРАВЯНОГО ОТКОРМА

2 100

Классический стейк с соусом на выбор

РУЛЕТ ИЗ ОЗЕРНОЙ ФОРЕЛИ

Филе форели с травами, цедрой апельсина, вялеными томатами и соусом шампань. Подается с гарниром из шпината и кедровыми орехами

СОУСЫ

 СОУС ПЕРЕЧНЫЙ
 100

 СОУС ТОМАТНЫЙ С ЭСТРАГОНОМ
 100

 СОУС ДЕМИГЛАС
 100

(фр.) demi-glace - один из основных соусов французской кухни, готовится из говяжьего бульона и овощей

ЗАКУСКИ

МУРМАНСКАЯ СЕЛЬДЬ 590 С теплым картофелем ратте, яйцом пашот, икрой щуки и маринованным луком ЗАКУСКА С ЖАРЕНЫМ СЫРОМ ХАЛУМИ 850 Халуми – традиционный сыр кипрского происхождения. Блюдо подается с овощами гриль и домашним соусом песто ФЕРМЕРСКАЯ СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 950 Сыр с голубой плесенью, камамбер, сыр с трюфелем и сыр морбье, варенье, мед с орехами, финики, мята 950 **МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ** Копченая утка, бастурма, домашняя пастрами, оливки, вяленые помидоры

ВИННЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет из печени кролика с орехами и трюфелем, сыр с голубой плесенью, артишоки, чиабатта, сливочное масло с вялеными помидорами

АССОРТИ СЕВЕРНЫХ РЫБ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ

Палтус г/к, карельская форель г/к, масляная рыба г/к, чиабатта, масло с вялеными помидорами

САЛАТЫ

КАВКАЗСКИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Спелые овощи с грядки, листья салата, красный крымский лук и ореховая заправка

ЗЕЛЕНЫЕ ЛИСТЬЯ САЛАТА С КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛЬЮ

Форель горячего копчения с авокадо и соусом из сливочного хрена

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

Салат ромейн, обжаренный в белом вине, такуан и креветки гриль. Подается с луковым кремом в качестве соуса

ШЕФ-САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ ТАТАКИ

780

Ломтики говядины татаки, печеная паприка и зелень. Элегантное блюдо с легким ароматом копчения

СУПЫ

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

Сливочный крем-суп из лесных грибов

БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

660

Подается с копченой сметаной, зеленью, смальцем и пражской булочкой

СЛИВОЧНАЯ РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА

Густой сливочный суп с несколькими видами рыб, картофелем и креветками

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ И ШПИНАТА

VEG 🕖

Тыква, листовой шпинат, репчатый лук, мед

КРЕМ-СУП ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

VEG **Ø** 450

Печеная свекла, печеный стебель сельдерея, репчатый лук, кокосовое молоко, овощной бульон

ПАСТА

ФАРФАЛЛЕ С ФОРЕЛЬЮ

Домашняя паста с форелью, помидорами черри и шпинатом. Заправляется сливочным маслом и украшается тертым пармезаном

ДОМАШНЯЯ ПАСТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Лингвини, белые грибы, сливочное масло и пармезан

ЛИНГВИНИ С ТОМЛЕНОЙ ГРУДИНКОЙ

650

900

С ПЫЛУ С ЖАРУ

ФЕРМЕРСКАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА

Нежное, слегка обжаренное мясо. Подается с зеленым ризотто

БЕФСТРОГАНОВ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

Классическое блюдо из говядины и лесных грибов.

Подается с пюре и сливочным соусом

ФИЛЕ МИНЬОН С ЖАРЕНЫМИ ВЕШЕНКАМИ 1 250

ФИЛЕ СИБАСА С ПОДЛОЖКОЙ ИЗ ЦУКИНИ 930

Нежное филе, приготовленное на пару.

Подается с цукини и луковым майо

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА 1 200

Панируется в кунжуте и маке, подается с запеченной грушей, сыром с голубой плесенью и соленым лимоном

БАКЛАЖАН C СОУСОМ КАПОНАТА (VEG /) 650

Репчатый лук, чеснок, стебель сельдерея, оливки и маслины, розовые томаты, томатный соус, свежий базилик

СТЕЙК ИЗ КРАСНОЙ КАПУСТЫ VEG

С КОКОСОВЫМ СОУСОМ

450

Красная капуста, маринованная в сладком чили и соевом соусе, соус на кокосовом молоке с манго и сладким чили, грецкие орехи

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 250

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 250

РИС С ОВОЩАМИ

ОВОЩИ ГРИЛЬ 490

