

 	БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ Романо, айсберг, руккола, шпинат, брокколи, авокадо, сельдерей, редис, тыквенные семечки, цуккини, огурец, зелёное яблоко и цитрусовая заправка	230г/ 600
	ЛЁГКИЙ САЛАТ БЕТА ВУЛГАРИС Запеченная свекла с ароматными травами, шпинатом и нежной рикоттой, красной рыбой, приготовленной в испанском Jospet, фисташками и соусом Гамадари	220г/ 600
	БОМБЕЙ Спелые сочные томаты на подиуме из хрустящих баклажанов в ароматном соусе Азия-Восток с красным луком и кинзой	250г/ 500
	ГРЕЧЕСКИЙ Насыщенное сочетание фермерского рассольного сыра, пикантных маслин, сладких томатов, хрустящего перца, сочного огурца и красного лука	250г/ 500
 	ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА С ТОМАТАМИ Фермерская буррата со спелыми сочными томатами подаётся с цуккини на гриле	250г/ 700
 	САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ В ТЕМПУРЕ В соусе Свит Чили с рукколой, огурцами, томатами, нежным сыром и кунжутом	240г/ 600
 	ЦЕЗАРЬ КАРДИНИ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ Томаты, листья Романо, соус Цезарь, гренки, Пармезан, жареные креветки	230г/ 600
 	ЦЕЗАРЬ КАРДИНИ С ЦЫПЛЕНКОМ JOSPER Томаты, листья Романо, соус Цезарь, гренки, Пармезан, филе цыплёнка	230г/ 500
 	САЛАРДЕЗ KOSTER ЭКСКЛЮЗИВ С филе утиной грудки, обжаренной в испанском Jospet, на листьях салата с томатами, запечённым ананасом, грушей Су-вид, сыром Горгонзола и пикантной заправкой	230г/ 650
	САЛАТ С ЯЗЫКОМ И АРГЕНТИНСКИМИ ОГУРЧИКАМИ Телячий язык, томленный картофель, аргентинские огурчики, салатные листья, мусс из нежного хрена, томаты и паназитатский соус	310г/ 650
	САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ ГРИЛЬ С РОСТБИФОМ Баклажан, цуккини, болгарский перец, приготовленные в испанском Jospet, с нежным ростбифом, фирменной заправкой от шефа и грецким орехом	270г/ 600

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	ХУМУС С БАКЛАЖАНОМ НА УГЛЯХ И ФИСТАШКОВЫМ ТАХИНИ Подается с креветочными чипсами и льняными гриссини	200г/ 500
	КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО И МАНГО Слайсы тунца в соусе Понзу с манго и авокадо, цуккини, ароматной кинзой, смородиной и клюквой	200г/ 500
 	ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С ГУАКОМОЛЕ Рубленный двумя ножами, заправленный соусом с азиатскими нотками и черным кунжутом	190г/ 600
	СЫРНОЕ ПЛАТО Качотта, Горгонзола, Пармезан, Чеддер, сырные нити, мёд, подаётся с фирменным виноградом су-вид	160г/ 700
	КАРПАЧЧО ИЗ МРАМОРНОГО БЫЧКА С РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ С трюфельным маслом, соусом Песто, бальзамическим кремом	110г/ 600
	МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ Трюфельная колбаса, ростбиф и нежное утиное филе. Подаем с хумусом и льняными гриссини	150г/ 650
 	МОРСКИЕ ГАДЫ В АЗИАТСКОМ СОУСЕ Подаются с маринованным кейлом и салатом чука	190г/ 600

СУПЫ

 	БОРЩ Классический рецепт	330г/ 500
	КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ Из Белых грибов и Портобелло с трюфельным маслом	330г/ 500
 	ТОМ ЯМ С вешенками	400г/ 700
	КУРИНЫЙ БУЛЬОН С фрикадельками	360г/ 500
	СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП С БЕКОНОМ	330г/ 500

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	ЗАПЕЧЁННЫЙ СЫР КАМАМБЕР С ЧАТНИ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ Подается с хрустящим багетом	230г/ 850
	МИДИИ НА ВЫБОР: БЛЮ ЧИЗ / ТОМ ЯМ / ПАРМЕЗАН Все мидии подаются с хрустящим багетом	400г/ 650
	КРЕВЕТКИ ЧИМИЧУРРИ Лангустины, жареные на огне	130г/ 600
	КРЫЛЫШКИ:  ЧИЛИ ИЛИ БАРБЕКЮ НА ВАШ ВЫБОР С палочками моркови, сельдерея и соусом Блю чиз	330г/ 500
	КРЕВЕТКИ ПАНКО С соусом Чили-лайм	170г/ 600
	КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С нежнейшим крем-чизом, соусом Манго-чили и сублимированной малиной	170г/ 600
	ГРЕНКИ С ПАРМЕЗАНОМ И ЧЕСОЧНЫМ СОУСОМ	150г/ 450

СЕТЫ НА КОМПАНИЮ

	ПИВНОЙ СЕТ Крылья BBQ, кольца кальмаров в хрустящей панировке, чесночные гренки с пармезаном, хрустящие начос, жареный сыр Чечил, батат фри с пармезаном, картофель фри с беконом, палочки моркови и сельдерея, подается с двумя видами соусов Блю-чиз и Сырный	550г/ 1200
 	МОРСКОЙ СЕТ Татаки из тунца, лангустины Чимичурри, лолиго, шашлычок из испанских гамбасов, нежный кальмар, маринованный Кейл, мидии, баклажаны, цуккини, подается с соусом Айоли-унаги	660г/ 1990
	МЯСНОЙ СЕТ Свинные ребрышки, крылья BBQ, крылья чили, савойский шашлык, филе цыпленка Jospet, ростбиф, картофель по-деревенски, лук фри, подается с соусом Гриль	700г/ 1990
	МИКС КОЛБАСОК Мексиканские острые говяжьи колбаски с добавлением кукурузы, улитки баварские свиные, тирольские подкопченные говяжьи колбаски, пряные свино-говяжьи колбаски с сыром, картофель по-деревенски, капуста по-чешски, подаются с двумя видами соусов Гриль и Сальса	700г/ 1500

ПАСТЫ И РИЗОТТО

	РИЗОТТО ФУНГИ ДИ СТАДЖИОНЕ С сезонными грибами	250г/ 550
	РИЗОТТО АЛЬ БАФФО С морепродуктами	270г/ 550
	ПАСТА ФРУТТИ ДИ МАРЕ Креветка, щупальца осьминога, белый кальмар, мидии в сливочном соусе с Пармезаном	300г/ 600
	ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ В сливочно-томатном соусе	330г/ 550
	КАРБОНАРА Классическая паста с беконом и Пармезаном в сливочном соусе	250г/ 600
	ПАСТА С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ С добавлением шпината и ароматного Пармезана	300г/ 600

МЫ РЕКОМЕНДУЕМ

	КРЕВЕТКИ К САЛАТАМ И ПАСТЕ ×2	40г/ 200
	РОСТБИФ	40г/ 200
	ФИЛЕ ЦЫПЛЁНКА	60г/ 150
	АРГЕНТИНСКИЕ ОГУРЧИКИ наши фирменные	100г/ 200
	ПАРМЕЗАН	10г/ 80
	ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА со взбитым маслом	170г/ 250
	БАГЕТ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ	170г/ 150
	ГРИССИНИ	2 шт/ 50

ГОРЯЧЕЕ/JOSPER

КОТЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ Подаём с соусом Сливочный бекон	350г/ 500
ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЕНКА Приготовленная в испанском Josper, подается с картофельным пюре и аргентинскими огурчиками	1 шт/ 650
СТЕЙК ТУНА С ароматным азиатским соусом и черным кунжутом. Прожарка rare	170г/ 650
СТЕЙК ИЗ ЧЕРНОЙ ТРЕСКИ Нежное запеченное филе угольной рыбы с дуэтом воздушного мусса и в меру острого соуса Том Ям на лингвини из цуккини	230г/ 800
СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ ДОРАДА Приготовленная в испанском Josper для ценителей вкуса рыбы, добавляется только масло и соль, подается с долькой лимона	1 шт/ 800
ЩЁЧКИ ГОВЯЖЬИ В соусе Демиглас с картофельным пюре	320г/ 650
БЕФСТРОГАНОВ Нежная томлёная говядина в сливочном соусе с грибами. Подается с картофельным пюре, луком фри и аргентинскими огурчиками	350г/ 550
САВОЙСКИЙ ШАШЛЫК Жаренная в испанском Josper свинина, подаётся с домашней сальсой и начос	210г/ 500
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ BBQ Запечённые под фирменным соусом с капустой по-чешски	320г/ 700
СТЕЙК ИЗ ДИКОГО ОКЕАНИЧЕСКОГО ЛОСОСЯ Со сливочным муссом из брокколи и соусом Капероссо	250г/ 950
СТЕЙК СТРИПЛОЙН *вес в сыром виде МИРАТОРГ Уточняйте вес и желаемую прожарку у официанта	*цена за 100г/ 790
СТЕЙК РИБАЙ *вес в сыром виде МИРАТОРГ Уточняйте вес и желаемую прожарку у официанта	*цена за 100г/ 990
ФИЛЕ МИНЬОН ОТ ШЕФА *вес в сыром виде МИРАТОРГ Подается с миксом овощей из испанского Josper. Уточняйте желаемую прожарку	200г/ 1900

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ JOSPER Баклажан, цуккини, перец болгарский, лук красный, шампиньоны, томат	190г/ 350
ДУЭТ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И БРОККОЛИ С ореховым соусом и тыквенными семечками	150г/ 350
БАТАТ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ	150г/ 350
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЛУКОМ ФРИ	150г/ 350
КАРТОФЕЛЬ ФРИ / ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	150г/ 350
ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ	150г/ 350

СОУСЫ

ТАР-ТАР / ПЕРЕЧНЫЙ / BBQ / БЛЮ ЧИЗ / КЕТЧУП / ДОМАШНЯЯ АДЖИКА / СЫРНЫЙ / ЛАЙМ-ЧИЛИ	40г/ 80
--	---------

ДЕСЕРТЫ

ДЖЕЛАТО / СОРБЕТ Фейерверк фееричных вкусов на ваш выбор	100г/ 450
ЧИЗКЕЙК БАСКСКИЙ С ЧАТНИ ИЗ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ	150г/ 450
МЕДОВИК	130г/ 450
ФИСТАШКОВОЕ ТИРАМИСУ	130г/ 450
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН	115г/ 450
МУСС ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ	190г/ 500

kostër
СИТИ

МЫ ГОТОВИМ В
JOSPER 

Испанский Josper — произведение кулинарного искусства. Натуральное дровяное топливо добавляет особый шарм, который невозможно воспроизвести иначе. К тому же, испанский Josper 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 испанском Josper!

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

При заказе мероприятия в ресторане мы дополнительно включаем в счёт 10% за организацию обслуживания