

GRILL
РЕСТОРАН

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

Салат из сезонных овощей NEW 230гр 410,-
*Свежие томаты, огурцы, болгарский перец,
репчатый лук, редис, оливковое масло*

**Салат из спелых томатов и авокадо
с тыквенным маслом и ростками подсолнуха** 170гр 420,-
Томаты, авокадо, масло тыквенное, специи, ростки подсолнуха

Салат Цезарь с курицей 210гр 480,-
*Салат айсберг, сыр пармезан, соус Цезарь, сухарики,
помидор черри, куриное филе, специи*

Салат с тунцом 180гр 570,-
*Руккола, тунец «yellowfin», горчичный соус, каперсы,
перепелиное яйцо*

Салат Цезарь с креветками 210гр 590,-
*Салат айсберг, сыр пармезан, соус Цезарь, сухарики,
помидор черри, креветки тигровые, специи*

Салат с тигровыми креветками и манго 210гр 650,-
Руккола, креветки тигровые, манго, авокадо

Салат с хрустящим баклажаном и угрем 220гр 750,-

Салат с Мурманским крабом 210гр 960,-
*Мясо краба, руккола, авокадо, томаты,
соус на основе домашнего майонеза*

NEW

Новое блюдо



Произведено в GRILL

DRY AGED

Сухое вызревание



Шеф рекомендует



Рекомендуем летом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Битые огурцы ^{NEW} 150гр 250,-
Огурец свежий, масло кунжутное, чеснок

Колбаса сыровяленая GRILL  50гр 250,-
Колбаса сыровяленая

Закуска из печеного картофеля
и балтийской кильки 180гр 380,-
*Картофель печеный, килька, лук репчатый,
редис, горчица, масло*

Сельдь с чесночными гренками 200гр 450,-
Сельдь с/с, чесночные гренки

Печеные перцы со страчателлой  230гр 550,-
*Печеный в Jospet болгарский перец,
сливочный сыр страчателла, соус из перцев*

Сырная тарелка 160гр 620,-
*Сыр пармезан, сыр с голубой плесенью,
крупные оливки, орехи*

Карпаччо из аргентинской креветки ^{NEW} 120гр 650,-
Красные креветки, масло оливковое, соус понзу

Красная рыба собственного посола 100гр 890,-
*Форель слабосоленая, приготовленная
особенным способом от шеф-повара*

Татаки из говяжьей вырезки с грибным соусом. ... 170гр 950,-
*Обоженная в Хоспере говяжья вырезка
под сливочно-грибным соусом*

Фаланги Камчатского краба,
г. Мурманск ^{от 300гр} 100гр 1200,-
Подаются на льду

Тартар из мраморной говядины
с трюфельным кремом. 170гр 750,-
*Говядина, лук репчатый, огурцы маринованные,
каперсы, дижонская горчица*

Тартар из тунца и лосося с авокадо  130гр 850,-
Тунец, лосось, авокадо, каперсы, специи

Тартар из угря с огурцом и страчателлой 130гр 910,-
Угорь, огурец, орех кешию, сыр страчателла

Тартар из говядины с белыми грибами ^{NEW} 130гр 950,-
Мраморная говядина, специи, белые грибы

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гренки чесночные из бородинского хлеба 150гр 210,-
Подаются с чесночным соусом

Цветная капуста с кунжутным соусом 150гр 380,-
Подушечка из кунжутного соуса и цветная капуста в кляре

Хрустящие конвертики с томленной уткой 140гр 490,-
*Фарш из томленной утки в тесте для спринг-ролла,
с репчатым луком и укропом*

Креветки тигровые в темпуре с соусом васаби ... 160гр 670,-
Креветки тигровые, соус васаби

Крабовые котлетки со шпинатом. 210гр 1250,-
Крабовое мясо, креветки, сливочный шпинат

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Куриный суп-лапша.....	300мл	350,-
<i>Насыщенный куриный бульон, перепелиное яйцо, зелень</i>		
Гаспаччо.....	300мл	350,-
<i>Томаты, перец болгарский, огурец свежий, масло оливковое</i>		
Солянка мясная.....	300мл	490,-
<i>Наваристая мясная солянка с ростбифом и копченой свиной, подается с лимоном и сливками</i>		
Солянка рыбная.....	300мл	490,-
<i>Наваристая рыбная солянка с судаком и лососем, подается с лимоном и сметаной</i>		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Котлета по-киевски.....	250гр	610,-
<i>Натуральная котлета из куриного филе со сливочным маслом</i>		
Томленая утиная грудка с полбой, печеным яблоком и соусом с красным вином....	310гр	680,-
Бургер с говяжьей котлетой.....	350гр	750,-
<i>Булка, бифштекс, соус BBQ, сыр, сладкий огурец, помидор, салат</i>		
Судак жареный с картофельно-сырным кремом, яйцом пашот и сливочно-икорным соусом.....	320гр	790,-
<i>Судак, картофельное пюре, сыр, яйцо</i>		
Говяжьи щечки с картофельным кремом.....	300гр	890,-
<i>Картофельное пюре, щеки говяжьи, соус с красным вином и бальзамиком</i>		
Котлета из судака и палтуса с крабом и кремом из зеленого горошка.....	310гр	950,-
<i>Филе судака, филе палтуса, краб, зеленый горошек, сливки</i>		

Бефстроганов с белыми грибами 380гр 950,-
Говяжья вырезка, помидор, грибы, сливки

Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе. 250гр 950,-
Креветки, чеснок, зелень, сливки

Сковородка с рыбой и морепродуктами в сливках 280гр 1350,-
Кальмар, креветки, судак, лосось, сливки, черри, зелень

ПАСТА

Домашняя паста с говяжьими щечками 270гр 680,-
Паста, щеки говяжьи, сливки, томатный соус

Домашняя паста с Аргентинскими креветками ... 210гр 680,-
Паста, лангустины, масло оливковое, черри

БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В

JOSPER

Стейк «Нью-Йорк» **BLACK ANGUS** 100гр 830,-

Подается на домашнем хлебе с трюфельным маслом.
Рекомендуемая прожарка: Medium rare

Стейк «Рибай» **BLACK ANGUS** 100гр 880,-

Подается на домашнем хлебе с трюфельным маслом.
Рекомендуемая прожарка: Medium

Стейк «Рибай на кости» **DRY AGED** 100гр 930,-

Рекомендуемая прожарка: Medium

Стейк «Т-Бон» **DRY AGED** 100гр 910,-

Рекомендуемая прожарка: Medium-rare.
Определяется по стейку «Нью-Йорк»

Стейк «Томагавк» 100гр 900,-

Мраморный стейк на компанию.
Рекомендуемая прожарка: Medium

Стейк «Филе-Миньон» **BLACK ANGUS** 100гр 1150,-

Медальон, отрез тонкой части вырезки.
Рекомендуемая прожарка: Medium-rare

Стейк «Вагю»  100гр 5100,-

Вагю (яп. 和牛, японская корова) — название пород коров, которые отличаются генетической предрасположенностью к интенсивной мраморности и содержанию ненасыщенных жиров.
Примерный вес стейка 200 гр

Тунец «yellowfin» от 200гр 100гр 570,-

Подается с соусом из дижонской горчицы и меда

Стейк из Синекорого палтуса 100гр 690,-

Подается с лимоном

Лосось на гриле от 200гр 100гр 840,-

Подается с йогуртовым соусом

ЦЕНА БЛЮДА УКАЗАНА ЗА 100 ГРАММ

Стоимость блюда будет зависеть от его веса.

Более детально о размере порции расскажет официант

ГАРНИРЫ

Полба с белыми грибами	150гр	210,-
Картофель фри	100гр	210,-
Картофельное пюре	200гр	210,-
Картофель печеный с чесноком и травами	200гр	210,-
Овощи на гриле.....	150гр	250,-
Картофель фри с трюфельным маслом и пармезаном	110гр	290,-
Шпинат в сливках с голубым сыром.....	100гр	300,-

СОУСЫ

Соус барбекю.....	50гр	160,-
<i>Готовый кулинарный соус</i>		
Соус томатный GRILL	50гр	160,-
<i>Томаты, специи, чеснок, масло оливковое</i>		
Соус сливочно-грибной	50гр	160,-
<i>Сливки, грибы белые, грибы шампиньоны</i>		
Соус-мусс «Блю чиз»	50гр	160,-
<i>Сливки, сыр с голубой плесенью</i>		
Соус-мусс «Перечный»	50гр	160,-
<i>Сливки, смесь перцев</i>		

ХЛЕБ

Хлебная корзина (чабатта, ржаной)	150гр	200,-
<i>Подается с ароматным сливочным маслом</i>		

ДЕСЕРТЫ

Сорбет 70гр 150,-
Яблоко-лайм/клубника-банан

Мороженое 70гр 150,-
Ванильное/шоколадное

Баскский чизкейк 120гр 300,-
Нежнейший десерт на основе сливочно-творожного сыра, с карамелизированной корочкой

Шоколадный фондан 160гр 390,-
Подается с карамельным соусом и домашним ванильным мороженым

Сливочно-клубничное сердце 150гр 350,-
Сливочный мусс с добавлением белого шоколада, с клубникой и карамелью

Штрудель яблоко-груша 150гр 410,-
Карамелизированные яблоко и груша с изюмом, запеченные в слоеном тесте, подается с кремом на основе ряженки и сметаны

Медовик из черемуховой муки
с алтайским медом 150гр 380,-
Коржи из черемуховой муки с Алтайским медом, пропитанные кремом «Дипломат»

Эклер XXL 130гр 350,-
Со сметанным кремом и карамелью

Трайфл манго-маракуйя
с чиа и кокосовым молоком 230гр 430,-
Нежный десерт с кусочками манго, семенами чиа на кокосовом молоке