

АМЮЗ-БУШ	
Мини-эклеры	
Балтийский угорь с вяленой свеклой	650
Дальневосточный гребешок с манго	650
Сицилийская креветка с малиной	700
Говядина татаки с трюфельным кремом	650
Ассорти мини-эклеров 12 шт	4300

ЗАКУСКИ	
Соленые грузди со сметаной и луком	1250
Ассорти оливок	1200
Тайские мини-баклажаны с трюфельным соусом	1800
Балтийская килька с тартаром из груздей	1300
Испанский хамон Иберико	2850
Сыр Тет-де-муан с медом и свежими ягодами	1600
Фуагра с брусничным соусом	1800
Баклажан, запеченный с креветками и моцареллой ✨	950
Осьминог с грушей и соусом из горгонзолы	2850
Мини-гедза с крабом и ледяными огурцами	1350

КАРПАЧЧО И ТАРТАРЫ	
Тартар из лосося на дранике из батата и картофеля с маскарпоне ✨	1500
Карпаччо из гребешка с мясом медузы и красной икрой	2500
Тартар из тунца с огуречным кремом ✨	1200
Тартар из говядины с муссом из пармезана ✨	1250

САЛАТЫ	
Французский зеленый салат	650
Салат с осьминогом, авокадо, листьями зеленого салата	2100
Греческий салат ✨	950
Салат с гребешком, цитрусовым соусом и персиком ✨	1350
Салат с балтийским угрем, огурцами и яблоком ✨	950
Салат Оливье с крабом и перепелкой	1800
Салат с говядиной и копченым перцем ✨	1400
Салат Нисуаз с яйцом пашот	1650
Салат Цезарь с креветками	1500
Салат Цезарь с курицей	980



ИКРА		
Императорская черная икра	28 г	6500
Императорская черная икра	113 г	18000
Красная икра	100 г	3500
Щучья икра	100 г	4500
Вся икра подается с драниками из цукини, рубленным яйцом, сметаной и зеленым луком		
МОРЕПРОДУКТЫ		
Любая устрица из нашего аквариума	1 шт.	950
Сет из 6 устриц на ваш выбор		5500
Сет из 12 устриц на ваш выбор		11000
Морской еж	1 шт.	450
Креветка Розенберга	100 г	1200
Дальневосточный гребешок	100 г	2300
Плато морепродуктов на двоих		15000
Сашими из тунца, гребешка и лосося, 4 морских ежа, 4 устрицы , креветка Розенберга		

ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ			
Сашими Пагр	Шри-Ланка ✨	80 г	2500
Почему стоит попробовать Пагр?			
Сашими из Пагр — японская эстетика в чистом виде. Мраморная плотность тает, открывая бархат нежности и вкус океана. Чистая поэзия вкуса.			
Стейк Вагю А5	Япония	100 г	9000
Почему стоит попробовать Вагю?			
Говядина Вагю А5 — это эталон мраморности. Нежнейшее мясо тает на языке, даря взрыв богатого, маслянистого вкуса. Вершина гастрономии.			

СУПЫ	
Суп из лесных белых грибов с перловой крупой ✨	650
Крем-суп из цветной капусты с крабом и розовыми креветками	1600
Крем-суп из тыквы с маскарпоне и персиком	700
Сливочный суп с лососем	1400
Домашний борщ с телячьими щечками и ассорти сала	1500
Деревенский гороховый суп с копченостями	650

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
РЫБА	
Палтус, приготовленный на пару с сельдереем и соусом из тунца ✨	2100
Судак а-ля меньер с пикантным соусом ✨	1400
Щечка сибаса с брокколи и цитрусовым соусом	1850
Лосось с соусом Беарнез и спаржей ✨	2600
Жареная корюшка с соусом тартар	1200

МЯСО	
Утиная грудка с копчеными кореньями и шпоре из батата	1250
Говяжья щечка с картофельным шпоре и трюфельным соусом	1300
Бефстроганов из говяжьей вырезки с белыми грибами и мармеладом из смородины	1850
Телячий язык в острой глазури с кремом из моркови и сельдерея ✨	1900

ГАРНИРЫ	
Запеченное картофельное пюре с трюфелем и пармезаном	550
Спаржа, томленая в сливочном масле с белым вином	1500
Картофель, жаренный с белыми грибами	650
Овощи, приготовленные на пару/гриле	550
Рис басмати	450

СОУСЫ / 150 руб.	
Перечный Томатный Блю-чиз	
Пармезан Трюфельный	

ГРИЛЬ	
МЯСО	
Бургер «Hoffmann» с котлетой из 100 % говядины	1400
Говядина Вагю А5 / Япония	100 г 9000
Стейк рибай зернового откорма / Аргентина	100 г 2100
Стейк Стриплойн Вагю / Аргентина	100 г 5200
Стейк Стриплойн зернового откорма / Аргентина	100 г 2100
Говяжья вырезка зернового откорма / Аргентина	100 г 2100
Каре молодого ягненка / Карачаево-Черкессия	100 г 1800
РЫБА	
Лосось	100 г 1650
Желтопёрый тунец	100 г 1900
Марлин	140 г 1500
Осьминог	100 г 3500

ДЕСЕРТЫ		
Анна Павлова с облепиховым кремом		650
Шоколадный брауни с орехом пекан ✨		650
Чизкейк с сорбетом лайм-имбирь		650
Медовик со сметанным мороженым		650
Танцующий лес		650
Мильфей с муссом из лесных ягод ✨		650
Маргарита		550
Авторское мороженое / сорбет	1 шт.	300

✨новинка в меню



Hoffmann.
RESTAURANT



**СМОТРЕТЬ МЕНЮ
ОНЛАЙН**



**Яндекс
БУДЕМ РАДЫ
ВАШИМ ОТЗЫВАМ**



ПОБЕДИТЕЛЬ 1



2

1 Победитель премии Russian Hospitality Awards 2023
2 Победитель международной премии в сфере роскошных ресторанов

ПАНАЗИЯ

СПРИНГ-РОЛЛЫ *

С лососем и огурцом	750
С креветкой и острыми ананасами	700
С крабом и икрой тобико	850

РОЛЛЫ

Ролл Филадельфия с мурманским лососем, сливочным сыром и морским виноградом	2300
Ролл с угрем Бонито *	1350
Ролл с гребешком и красной икрой	1800
Ролл Спайс Кани с крабом и креветками *	1800

САШИМИ

Тунец Бигаи	1500
Дальневосточный гребешок	2600
Мурманский лосось	1500
Пагр *	2500

ЗАКУСКИ

Чука с фунчозой и ананасом *	650
Баклажаны темпура с козым сыром	1500
Мидии, запеченные с острым соусом *	850
Мини-гедза с крабом и ледяными огурцами	1350



СУПЫ

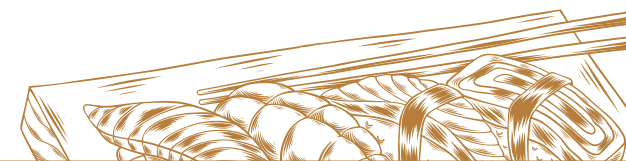
Суп Лакса с креветками *	1200
Суп Том Ям с лососем	1800
Суп Том Ям с креветкой	1800

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Утка по-пекински с соусом Хойсин, персиком и пшеничными лепешками	1900
Тигровые креветки в хрустящей темпуре с соусом васаби	1500
Падтай с креветками *	1400
Падтай с уткой *	1350

ДЕСЕРТЫ *

Хрустящие бананы в кляре	650
Кокосовая панна-кота	650
Мороженое васаби с ананасом	200
Манговое мороженое	200



НАПИТКИ

Аква Панна негаз	250 / 750 мл	650 / 1500
Сан Пеллегрино газ	250 / 750 мл	650 / 1500
Байкал газ / негаз	750 мл	650
Морс ягодный / облепиховый	250 мл	350
Кока-кола	250 мл	380
Эвервесс Кола	250 мл	250
Эвервесс Тоник	250 мл	250
Кровавая Мэри б/а	300 мл	450
Мохито б/а	275 мл	500
Домашний тропический лимонад	300 мл	450

ПИВО

Лендбир	500 мл	750
Приматор светлое / темное	500 мл	650

ВИНА ПО БОКАЛАМ

125 мл

Champagne Delot, Blanc de Noirs Brut	2200
Prosecco Castello Longobardo Valdobbiadene	950
Taka Sauvignon Blanc Marlborough	950
Chablis, Domaine des Malandes	1850
Kranz Riesling Trocken VDP	1150
Villa Antinori Rosso	1450
Les Jamelles, Pinot Noir	1150
"Eder" Crianza, Rioja	950



Hoffmann.
RESTAURANT



Ресторан Hoffmann
www.hoffmann.rest

Бронь столов:
692-602

*новинка в меню