

ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

Тиропита с трюфелем и пармезаном

Изысканный пирог с мягким тестом и сочной начинкой из четырех видов сыра с трюфельным тапеннадом

290 г 1200

Способ приготовления: отпекание в печи
Состав (основные ингредиенты): мука, сыр рикотта, пармезан, козий сыр, трюфель, вода, дрожжи, оливковое масло
Калории: ~ 905 ккал | Белки: ~ 41 г | Жиры: ~ 49 г | Углеводы: ~ 73 г

Ассорти мини-эклеров 12 шт 550 г 4800

Нежные эклеры с начинкой из угря, розовой сицилийской креветки, дальневосточного гребешка и говядины татаки в дополнении с сырными гужерами с хамоном и копченой грушей.

Способ приготовления: отпеченная основа с нарезанными продуктами
Состав (основные ингредиенты): тесто эклер, сливочный сыр, ростбиф, соус трюфельный, понзу, свекольный с угрем, огурцы, розовая креветка, свит чили, кинза, малина, гребешок, пюре манго, тобико, угорь, свекла, хамон иберико
Калории: ~ 980 ккал | Белки: ~ 70 г | Жиры: ~ 68 г | Углеводы: ~ 50 г

Сашими дальневосточный гребешок 100 г 2500

Мраморная плотность тает, открывая бархат нежности и вкус океана. Чистая поэзия вкуса

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): мясо гребешка
Калории: ~ 90 ккал | Белки: ~ 23 г | Жиры: ~ 0,8 г | Углеводы: ~ 2 г

Говядина Вагю А5 Япония 100 г 9000

Нежнейшее мясо тает на языке, даря взрыв богатого, мясного вкуса. Вершина гастрономии

Способ приготовления: обжарка на гриле
Состав (основные ингредиенты): филе говядины
Калории: ~ 280 ккал | Белки: ~ 26 г | Жиры: ~ 19 г | Углеводы: ~ 0 г



 новинка в меню

 шоу-подача



ИКРА

Вся икра подается с драниками из цукини, рубленным яйцом, сметаной и зеленым луком

Императорская черная икра 28 г 6500

Способ приготовления: в сыром виде
Состав (основные ингредиенты): икра осетровая
Калории: ~ 66 ккал | Белки: ~ 7,6 г | Жиры: ~ 3,9 г | Углеводы: ~ 0,3 г

Императорская черная икра 100 г 18000

Способ приготовления: в сыром виде
Состав (основные ингредиенты): икра осетровая
Калории: ~ 266 ккал | Белки: ~ 30,5 г | Жиры: ~ 15,8 г | Углеводы: ~ 1,1 г

Красная икра 100 г 3500

Способ приготовления: в сыром виде
Состав (основные ингредиенты): икра лососевых пород
Калории: ~ 835 ккал | Белки: ~ 55,8 г | Жиры: ~ 67,8 г | Углеводы: ~ 28 г

Щучья икра 100 г 4500

Способ приготовления: засолка в сыром виде
Состав (основные ингредиенты): икра щуки
Калории: ~ 180 ккал | Белки: ~ 26 г | Жиры: ~ 3 г | Углеводы: ~ 0,3 г

СВЕЖИЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Любая устрица из нашего аквариума 1 шт 30 г 950

Способ приготовления: в сыром виде
Состав (основные ингредиенты): устрица в створке
Калории: ~ 22 ккал | Белки: ~ 3 г | Жиры: ~ 0,6 г | Углеводы: ~ 0 г

Сет из 6 устриц на ваш выбор 180 г 5500

Способ приготовления: в сыром виде
Состав (основные ингредиенты): устрица в створке
Калории: ~ 134 ккал | Белки: ~ 18 г | Жиры: ~ 3,6 г | Углеводы: ~ 0 г

Сет из 12 устриц на ваш выбор 360 г 11000

Способ приготовления: в сыром виде
Состав (основные ингредиенты): устрица в створке
Калории: ~ 270 ккал | Белки: ~ 36 г | Жиры: ~ 7,2 г | Углеводы: ~ 0 г

Морской еж 1 шт 30 г 450

Способ приготовления: в сыром виде
Состав (основные ингредиенты): еж в панцире
Калории: ~ 30 ккал | Белки: ~ 4,4 г | Жиры: ~ 1,4 г | Углеводы: ~ 0,8 г

Креветка Розенберга 100 г 1200

Способ приготовления: обжарка на гриле
Состав (основные ингредиенты): креветка Розенберга очищенная
Калории: ~ 85 ккал | Белки: ~ 19 г | Жиры: ~ 1,0 г | Углеводы: ~ 0 г

Ассорти морепродуктов на двоих 650 г 15000

Способ приготовления: в сыром виде
Состав (основные ингредиенты): устрицы, тунец, лосось, гребешок, еж, креветка Розенберга, лимон, соус
Калории: ~ 607 ккал | Белки: ~ 97 г | Жиры: ~ 21,0 г | Углеводы: ~ 10 г

СВЕЖАЯ РЫБА

На компанию

Тунец / лосось приготовим сашими, тартар или на гриле 100 г 1900 / 1650

Способ приготовления: обжарка на гриле / тартар / сашими
Состав (основные ингредиенты): филе желтоперого тунца / филе лосося
Калории: ~ 150/200 ккал | Белки: ~ 28/20 г | Жиры: ~ 2/12 г | Углеводы: ~ 0/1 г

Тюрбо/морской язык 100 г 1500

Запеченные целиком с гарниром из молодого картофеля, цукини и каперсов

Способ приготовления: запекание в печи
Состав (основные ингредиенты): тушка рыбы тюрбо / тушка рыбы морской язык
Калории: ~ 185/180 ккал | Белки: ~ 18,2/11 г | Жиры: ~ 1,3 г | Углеводы: ~ 0 г

ГРИЛЬ

Бургер Хофманн с котлетой из 100% говядины

Способ приготовления: обжарка на гриле
Состав (основные ингредиенты): мука, дрожжи, вода, говядина грудинка, бекон, сыр чеддер, томаты, салат айсберг, соус свит чили, майонез, корнишоны, лук
Калории: ~ 830 ккал | Белки: ~ 34 г | Жиры: ~ 48 г | Углеводы: ~ 32 г

Говядина Вагю А5 Япония

Способ приготовления: обжарка на гриле
Состав (основные ингредиенты): филе говядины
Калории: ~ 280 ккал | Белки: ~ 26 г | Жиры: ~ 19 г | Углеводы: ~ 0 г

Стейк Рибай Аргентина

Способ приготовления: обжарка на гриле
Состав (основные ингредиенты): филе говядины
Калории: ~ 190 ккал | Белки: ~ 26 г | Жиры: ~ 12 г | Углеводы: ~ 0 г

Стейк Стриплойн Вагю

Способ приготовления: обжарка на гриле
Состав (основные ингредиенты): филе говядины
Калории: ~ 280 ккал | Белки: ~ 26 г | Жиры: ~ 19 г | Углеводы: ~ 0 г

Стейк Стриплойн Аргентина

Способ приготовления: обжарка на гриле
Состав (основные ингредиенты): филе говядины
Калории: ~ 250 ккал | Белки: ~ 27 г | Жиры: ~ 15 г | Углеводы: ~ 0 г

Вырезка зернового откорма Аргентина

Способ приготовления: обжарка на гриле
Состав (основные ингредиенты): филе говядины
Калории: ~ 165 ккал | Белки: ~ 21,5 г | Жиры: ~ 7,8 г | Углеводы: ~ 0 г

Корейка ягненка

Способ приготовления: обжарка на гриле
Состав (основные ингредиенты): филе ягненка
Калории: ~ 210 ккал | Белки: ~ 25 г | Жиры: ~ 15 г | Углеводы: ~ 0 г

Осьминог

Способ приготовления: обжарка на гриле
Состав (основные ингредиенты): осьминог марокканский
Калории: ~ 165 ккал | Белки: ~ 29 г | Жиры: ~ 2,1 г | Углеводы: ~ 4 г

СОУСЫ

Перечный | Томатный | Блю-чиз | Пармезан | Трюфельный

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): сливки перец зеленый, перец черный, ворчестер, соус соевый, свежие томаты, томатная паста, специи, оливковое масло, чеснок, горгондзола, трюфельная паста
Калории: ~ 78/44/103/99/93 ккал | Белки: ~ 1,4/0,7/3,2/4,2/1,3 г | Жиры: ~ 7,1/3,3/9,6/8,6/9 г | Углеводы: ~ 2,4/2,8/1,5/1,8/2,1 г

ГАРНИРЫ

Запечённый картофель с цукини и оливками

Способ приготовления: запекание
Состав (основные ингредиенты): картофель, оливки, томаты, цукини, оливковое масло, пармезан
Калории: ~ 103 ккал | Белки: ~ 3,2 г | Жиры: ~ 9,6 г | Углеводы: ~ 1,5 г

Спаржа Приготовим на пару или гриле

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): стебли свежей спаржи, белое вино, охлажденное сливочное масло
Калории: ~ 60 ккал | Белки: ~ 2 г | Жиры: ~ 0,5 г | Углеводы: ~ 10 г

Картофельное пюре с трюфелем

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): пюре из картофеля, сливки, выдержанный итальянский сыр, охлажденное сливочное масло
Калории: ~ 150 ккал | Белки: ~ 2 г | Жиры: ~ 7 г | Углеводы: ~ 20 г

Овощи гриль

Способ приготовления: обжарка на гриле
Состав (основные ингредиенты): Свежие грибы, овощи, ароматизированное розмарином и тимьяном оливковое масло
Калории: ~ 63 ккал | Белки: ~ 3 г | Жиры: ~ 0,7 г | Углеводы: ~ 12 г

БАЛТИЙСКАЯ КУХНЯ

Маринованная килька с тартаром из белых груздей

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): килька, соус тартар, грузди, лук, хлеб с семечками
Калории: ~ 490 ккал | Белки: ~ 34 г | Жиры: ~ 31 г | Углеводы: ~ 25 г

Балтийская килька под шубой с хворостом из зеленого яблока и свекольным мармеладом

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): килька маринованная, картофель, морковь, лук, яйцо куриное, свекольный сок, майонез, яблоко
Калории: ~ 415 ккал | Белки: ~ 12,2 г | Жиры: ~ 29 г | Углеводы: ~ 24 г

Салат Цезарь с соусом из кильки и анчоуса с фермерским цыпленком

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): листья салатов, заправка цезарь, курица, пармезан, куриное филе, яйцо перепелиное, томаты черри
Калории: ~ 640 ккал | Белки: ~ 30 г | Жиры: ~ 45 г | Углеводы: ~ 20 г

Ассорти фермерских сыров

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): козий "Стилтон" выдержка 18 мес., козий в вине" Пеккорино" выдержка 8 мес., овечий "Гурий " выдержка 12 мес., коровий "Качотта" выдержка 8 мес., полутвердый коровий "Зоке" 8 мес. Все сыры калининградских сыроваров
Калории: ~ 570 ккал | Белки: ~ 37,4 г | Жиры: ~ 46 г | Углеводы: ~ 2 г

Царская уха с судаком и угрем

Способ приготовления: обжарка, варка
Состав (основные ингредиенты): карась, судак, угорь, картофель, лук, морковь, слоеное тесто, капуста
Калории: ~ 630 ккал | Белки: ~ 33 г | Жиры: ~ 35 г | Углеводы: ~ 24 г

Грибной суп из куршских белых грибов с перловой крупой

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): белые грибы, морковь, лук, картофель, перловая крупа, масло растительное, специи, сметана
Калории: ~ 170 ккал | Белки: ~ 8 г | Жиры: ~ 7 г | Углеводы: ~ 17г

Картофельные клопсы с тартаром из копченого угря 3 шт

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): копченый угорь, картофель, мука, лук, сухари панировочные, огурец, яблоко, соус унаги, майонез, трюфельная паста, икра боттарга
Калории: ~ 1100 ккал | Белки: ~ 60 г | Жиры: ~ 70 г | Углеводы: ~ 40 г

Балтийский судак в свекольной глазури и пюре из картофеля

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): филе судака, свекольный сок, каперсы, оливковое масло, брокколи, миндаль, сливочное масло, картофель
Калории: ~ 620 ккал | Белки: ~ 24 г | Жиры: ~ 35 г | Углеводы: ~ 25 г

Запеченные ребра леща с томленой капустой и имбирем

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): ребра леща, капуста, картофель, соус демиглас, соус цитрусовый, специи
Калории: ~ 450 ккал | Белки: ~ 38 г | Жиры: ~ 20 г | Углеводы: ~ 27 г



ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

Французский зеленый салат 180 г 850

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): листья салата, сладкий лук, болгарский перец, горошек, фасоль, фундук, сливочное масло
Калории: ~ 380 ккал | Белки: ~ 22,7 г | Жиры: ~ 25 г | Углеводы: ~ 22,7 г

Греческий салат с розовыми томатами 350 г 1200

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): томаты, огурцы, листья салата, фета, оливки, оливковое масло, сладкий перец, лимон, специи
Калории: ~ 600 ккал | Белки: ~ 32 г | Жиры: ~ 20 г | Углеводы: ~ 65 г

Салат Нисуаз с тунцом и яйцом пашот 280 г 1650

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): филе тунца, кунжут, листья салатов, томаты, фасоль, картофель, яйцо, оливковое масло, лимонный сок
Калории: ~ 1040 ккал | Белки: ~ 84 г | Жиры: ~ 78 г | Углеводы: ~ 33 г

Перцы рамиро с мягким сыром, артишоками и анчоусом ✨ 200 г 950

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): перцы рамиро, сыры: маскарпоне, рикотта, творожный сыр, артишоки, анчоусы, рукола, фисташка, бальзамический крем
Калории: ~ 380 ккал | Белки: ~ 12 г | Жиры: ~ 30 г | Углеводы: ~ 17 г

Тартар из говядины с муссом из пармезана 180 г 2100

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): говядина, яйцо перепелиное, сладкий лук, горчица, мускат, оливковое масло, каперсы, корнишоны, хлеб с семечками, соус трюфельный
Калории: ~ 460 ккал | Белки: ~ 29 г | Жиры: ~ 28 г | Углеводы: ~ 13 г

Испанский хамон Иберико 170 г 2900

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): хамон, дыня, огурцы, листья салата, бальзамик
Калории: ~ 490 ккал | Белки: ~ 39 г | Жиры: ~ 55 г | Углеводы: ~ 8 г

Крем-суп из тыквы с маскарпоне 280 г 750

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): тыква, персик, кокосовые сливки, маскарпоне, оливковое масло, травы
Калории: ~ 650 ккал | Белки: ~ 54 г | Жиры: ~ 60 г | Углеводы: ~ 58 г

Французский луковый суп ✨ 350 г 750

Способ приготовления: варка, тушение
Состав (основные ингредиенты): лук, портвейн, хлеб, сыр эмменталь
Калории: ~ 430 ккал | Белки: ~ 17 г | Жиры: ~ 21 г | Углеводы: ~ 37 г

Палтус, приготовленный на пару с сельдереем и соусом из тунца 300 г 2200

Способ приготовления: приготовление на пару
Состав (основные ингредиенты): филе палтуса, тунец, сливки, каперсы, картофель, трюфельная паста, зеленое яблоко, цитрусовый соус, шпинат
Калории: ~ 460 ккал | Белки: ~ 30 г | Жиры: ~ 27 г | Углеводы: ~ 24 г

Фуа-гра с клюквенным соусом и свежими ягодами 150 г 2100

Способ приготовления: обжарка основным способом
Состав (основные ингредиенты): утиная печень, ягодные соус, бриошь, свежие ягоды
Калории: ~ 453 ккал | Белки: ~ 54 г | Жиры: ~ 21 г | Углеводы: ~ 54 г

Филе утки с ягодным демиглясом и тыквенным пюре ✨ 350 г 1350

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): филе утки, клюква, тыква, батат, морковь, кокосовые сливки, оливковое масло, специи, сморчок
Калории: ~ 740 ккал | Белки: ~ 32 г | Жиры: ~ 36 г | Углеводы: ~ 55 г

СЛАВЯНСКАЯ КУХНЯ

Соленые грузди с домашней сметаной 150 г 1650

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): белые грузди, лук, сметана
Калории: ~ 260 ккал | Белки: ~ 11 г | Жиры: ~ 20 г | Углеводы: ~ 12 г

Салат Оливье с крабом и перепелкой 280 г 1800

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): картофель, морковь, корнишоны, перепелиное яйцо, язык отварной, перепелка, красная икра, краб, трюфельная паста, майонез, огурец
Калории: ~ 1200 ккал | Белки: ~ 84 г | Жиры: ~ 80 г | Углеводы: ~ 42 г

Салат с запеченной говядиной и кремом из перца 250 г 1500

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): говядина, томаты, огурцы, листья салатов, фасоль, вяленые томаты, соус перечный
Калории: ~ 380 ккал | Белки: ~ 27 г | Жиры: ~ 21 г | Углеводы: ~ 12 г

Борщ с телячьими щечками и ассорти сала 650 г 1500

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): борщ основа, щеки телячьи, сало, хлеб с семечками, зелень, лук, чеснок, перец
Калории: ~ 1100 ккал | Белки: ~ 58 г | Жиры: ~ 80 г | Углеводы: ~ 60 г

Гороховый суп с копченостями 500 г 750

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): свиные копченые ребра, горох, овощи, вода, специи
Калории: ~ 1040 ккал | Белки: ~ 67 г | Жиры: ~ 16 г | Углеводы: ~ 60 г

Томленые телячьи щечки с картофельным пюре и грибным соусом 350 г 1400

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): телячьи щеки, картофельное пюре, шпинат, кокосовые сливки, сморчки, оливковое масло
Калории: ~ 450 ккал | Белки: ~ 38 г | Жиры: ~ 20 г | Углеводы: ~ 27 г

Бефстроганов с белыми грибами и смородиновым соусом 350 г 1950

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): вырезка говяжья, белые грибы, клюкка, лук репчатый, сливки, морщина, лук порей
Калории: ~ 820 ккал | Белки: ~ 30 г | Жиры: ~ 25 г | Углеводы: ~ 40 г

Телячий язык в глазури с кремом из моркови и сельдерея 330 г 1900

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): телячий язык, тыква, сельдерей, кокосовые сливки, соус терияки, оус хойсин, свит чили, фисташки, лук порей
Калории: ~ 480 ккал | Белки: ~ 30 г | Жиры: ~ 23 г | Углеводы: ~ 35 г



ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

Спринг-ролл с лососем и огурцом 120 г 750

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): лосось, свежий огурец, ферментированный ананас, рисовая бумага, листья романо, соус с соком лайма
Калории: ~ 180 ккал | Белки: ~ 12 г | Жиры: ~ 5 г | Углеводы: ~ 22 г

Спринг-ролл с креветками и ферментированным 120 г 700

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): креветка, ферментированные ананасы, свежий огурец, рисовая бумага, соус спринг, сок лайма
Калории: ~ 160 ккал | Белки: ~ 10 г | Жиры: ~ 3 г | Углеводы: ~ 24 г

Спринг-ролл с крабом и тобико 120 г 850

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): крабовое мясо, икра тобико, свежий огурец, ананас, спайси-соус, свежая кинза
Калории: ~ 120 ккал | Белки: ~ 8 г | Жиры: ~ 4 г | Углеводы: ~ 15 г

Чука с фунчозой и ананасами 230 г 650

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): водоросли чука, ананас, фунчоза, перец, кунжут, специи
Калории: ~ 380 ккал | Белки: ~ 5 г | Жиры: ~ 14 г | Углеводы: ~ 60 г

Ролл Филадельфия 240 г 2300

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): мурманский лосось, свежий огурец, рис, сливочный сыр
Калории: ~ 620 ккал | Белки: ~ 40 г | Жиры: ~ 15 г | Углеводы: ~ 61 г

Ролл с угрем Бонито 250 г 1600

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): копченое мясо угря, авокадо, свежий огурец, рис, сливочный сыр, икра тобико, соус унаги, стружка тунца бонито
Калории: ~ 570 ккал | Белки: ~ 25,7 г | Жиры: ~ 26 г | Углеводы: ~ 55,4 г

Ролл с крабом и креветками 280 г 1800

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): мясо крабовой фаланги, тигровая креветка, рис, свежий огурец, сливочный сыр «Креметта», соус спайси, соус свит чили, икра тобико
Калории: ~ 600 ккал | Белки: ~ 32 г | Жиры: ~ 20 г | Углеводы: ~ 65 г



ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

Суп том ям с креветками 530 г 1800

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): кокосовое молоко, дальневосточный гребешок, командорский кальмар, креветка, мини-осьминоги
Калории: ~ 790 ккал | Белки: ~ 32 г | Жиры: ~ 44 г | Углеводы: ~ 62 г

Суп том ям с лососем 530 г 1800

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): мурманский лосось, креветка, командорский кальмар, мини-осьминог, лук порей, свежие томаты
Калории: ~ 740 ккал | Белки: ~ 30 г | Жиры: ~ 32 г | Углеводы: ~ 64 г

Креветки темпура с соусом васаби-тобико 140 г 1400

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): креветки, маринованные в соевом соусе, тесто катаифи, соус из васаби, сгущенного молока и икры тобико
Калории: ~ 280 ккал | Белки: ~ 28 г | Жиры: ~ 10 г | Углеводы: ~ 15 г

Баклажаны темпура с козым сыром 220 г 1500

Способ приготовления: обжарка основным способом
Состав (основные ингредиенты): баклажаны, темпура, свежие томаты, рукола, козий сыр, карамелизированные орехи, медово-горчичная заправка
Калории: ~ 450 ккал | Белки: ~ 14 г | Жиры: ~ 20 г | Углеводы: ~ 50 г

Мини-гедза с крабом и соусом том ям 250 г 1600

Способ приготовления: обжаривание
Состав (основные ингредиенты): мини-гедза, камчатский краб, артишоки, эспума том ям, огурцы, замаринованные с мятой и чили
Калории: ~ 350 ккал | Белки: ~ 21 г | Жиры: ~ 15 г | Углеводы: ~ 28 г

Утка по-пекински 350 г 1900

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): утка, специи, пшеничные лепешки, соус хойсин, лук порей, свежий огурец
Калории: ~ 1100 ккал | Белки: ~ 60 г | Жиры: ~ 70 г | Углеводы: ~ 40 г



ДЕСЕРТЫ

Анна Павлова с облепиховым кремом 120 г 750

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): безе, крем из облепихи
Калории: ~ 95 ккал | Белки: ~ 7 г | Жиры: ~ 5 г | Углеводы: ~ 10 г

Мечтатели 110 г 1200

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): миндальный бисквит, клубничное желе, шоколадный мусс.
Калории: ~ 95 ккал | Белки: ~ 7 г | Жиры: ~ 5 г | Углеводы: ~ 10 г

Медовик со сметанным мороженым 170 г 750

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): медовые бисквиты, прослойка крема из фермерской сметаны и заварного крема, чипсы из молока, сметанное мороженое, соус из юдзу
Калории: ~ 430 ккал | Белки: ~ 8 г | Жиры: ~ 16 г | Углеводы: ~ 70 г

Танцующий лес 180 г 750

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): бисквит на смородиновом соку, крамбл, йогуртовый мармелад, ягодный мусс
Калории: ~ 210 ккал | Белки: ~ 4 г | Жиры: ~ 1,5 г | Углеводы: ~ 30 г

Чизкейк с сорбетом 190 г 750

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): классический чизкейк, дополненный шариком сорбета из лайма и базилика и свежими ягодами.
Калории: ~ 440 ккал | Белки: ~ 13 г | Жиры: ~ 29 г | Углеводы: ~ 30 г

Шоколадный брауни с орехом пекан 180 г 750

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): шоколад, орех пекан, ванильное мороженое, малиновая крошка
Калории: ~ 380 ккал | Белки: ~ 9,5 г | Жиры: ~ 20 г | Углеводы: ~ 37 г

Крем-брюле со свежими ягодами 100 г 850

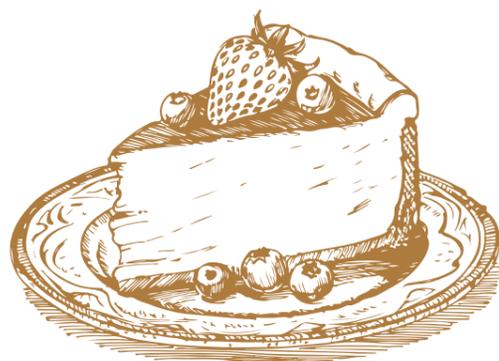
Способ приготовления: запекание
Состав (основные ингредиенты): сливки, яйцо, сахар, ваниль, свежие ягоды
Калории: ~ 440 ккал | Белки: ~ 6 г | Жиры: ~ 35 г | Углеводы: ~ 27 г

Мороженое 50 г 300

Способ приготовления: взбивание, заморозка
Состав (основные ингредиенты): сливки, фрукты, ванилин, яйцо, сахар
Калории: ~ 140 ккал | Белки: ~ 1,7 г | Жиры: ~ 10 г | Углеводы: ~ 9,3 г

Сорбет 50 г 300

Способ приготовления: взбивание, заморозка
Состав (основные ингредиенты): фрукты, стабилизатор, сахар
Калории: ~ 64 ккал | Белки: ~ 0,3 г | Жиры: ~ 0,1 г | Углеводы: ~ 16 г



Ресторан Hoffmann
www.hoffmann.rest

Бронь столов:
692-602



Будем рады
вашим отзывам



Смотреть
меню онлайн



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

 Новинка в меню

 шоу-подача