## ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

**Тиропита с трюфелем и пармезаном** — 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**

Способ приготовления: отпеченая 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**

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**

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

**Тунец Блюфин** — 100 г — **3500**

Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): филе тунца аками
Калории: ~ 140 ккал | Белки: ~ 23 г | Жиры: ~ 5 г | Углеводы: ~ 0 г

шоу-подача

## ИКРА

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

**Императорская черная икра** — 28 г / 100 г — **6500 / 18000**

Способ приготовления: в сыром виде
Состав (основные ингредиенты): икра осетровая
Калории: ~ 66 ккал / 266 ккал | Белки: ~ 7,6 г / 30,5 г | Жиры: ~ 3,9 г / 15,8 г | Углеводы: ~ 0,3 г / 1,1 г

**Красная икра** — 100 г — **5200**

Способ приготовления: в сыром виде
Состав (основные ингредиенты): икра лососевых пород
Калории: ~ 280 ккал | Белки: ~ 32 г | Жиры: ~ 18 г | Углеводы: ~ 0 г

**Щучья икра** — 100 г — **4800**

Способ приготовления: засолка в сыром виде
Состав (основные ингредиенты): икра щуки
Калории: ~ 90 ккал | Белки: ~ 17 г | Жиры: ~ 3 г | Углеводы: ~ 0 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 / 12 устриц** на ваш выбор — 180 г / 360 г — **5500 / 11000**

Способ приготовления: в сыром виде
Состав (основные ингредиенты): устрица в створке
Калории: ~ 134 ккал / 270 ккал | Белки: ~ 18 г / 36 г | Жиры: ~ 3,6 г / 7,2 г | Углеводы: ~ 0 г / 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 Карабинерос** — 100 г — **2500**

Способ приготовления: обжарка на гриле
Состав (основные ингредиенты): креветка очищенная
Калории: ~ 100 ккал | Белки: ~ 20 г | Жиры: ~ 1 г | Углеводы: ~ 0 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

**Лосось** приготовим сашими, тартар или на гриле — 100 г — **1750**

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** — 100 г — **1600**

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

**Морской язык** — 100 г — **1600**

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

# ГРИЛЬ

**Бургер Хофманн с котлетой из 100% говядины** — 530 г — 1650

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 — 100 г — 9000

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 — 100 г — 2200

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

**Стейк Стриплойн** Аргентина — 100 г — 2300

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 — 100 г — 2100

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** Россия — 100 г — 2200

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

**Осьминог** Марокко — 100 г — 3500

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

**Марлин** — 100 г — 1500

Способ приготовления: обжарка на гриле
Состав (основные ингредиенты): филе марлина
Калории: ~ 270 ккал | Белки: ~ 38 г | Жиры: ~ 12 г | Углеводы: ~ 2 г

# СОУСЫ

**Перечный | Томатный | Блю-чиз | Пармезан | Трюфельный** — 40 г — 250

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** — 350 г — 1200

Способ приготовления: запекание
Состав (основные ингредиенты): картофель, оливки, томаты, цукини, оливковое масло, пармезан
Калории: ~ 350 ккал | Белки: ~ 9,5 г | Жиры: ~ 21 г | Углеводы: ~ 36 г

**Спаржа** Приготовим на пару или гриле — 100 г — 1900

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** — 140 г — 750

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** — 140 г — 750

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

# ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

**Мини-ролл с лососем, креветкой и авокадо | без риса** ✦ — 180 г — 850

Способ приготовления: холодная обработка, варка
Состав (основные ингредиенты): водоросли нори, сыр творожный, лосось, авокадо, креветка тигровая, кунжут, соус из черного перца, уксус рисовый мицукан, масло кунжутное, дайкон, сахар, кунжут, соль морская, соус соевый, огурцы, чеснок, кинза, яйцо куриное, сахар, бульон рыбный Хондаши
Калории: ~ 420 ккал | Белки: ~ 20,3 г | Жиры: ~ 31 г | Углеводы: ~ 11 г

**Мини-ролл с тунцом, креветкой и тобико | без риса** ✦ — 160 г — 1100

Способ приготовления: холодная обработка, варка
Состав (основные ингредиенты): тунец филе, водоросли нори, сыр творожный, икра тобико, креветка тигровая, кунжут, соус из черного перца, уксус рисовый мицукан, масло кунжутное, дайкон, сахар, кунжут, соль морская, соус соевый, огурцы, яйцо куриное, бульон рыбный Хондаши
Калории: ~ 380 ккал | Белки: ~ 22,5 г | Жиры: ~ 26 г | Углеводы: ~ 12 г

**Мини-ролл с крабом, креветкой и ананасом | без риса** ✦ — 180 г — 980

Способ приготовления: холодная обработка, варка
Состав (основные ингредиенты): креветка тигровая, камчатский краб, водоросли нори, сыр творожный, кунжут, соус из черного перца, масло кунжутное, дайкон, сахар, соль морская, соус соевый, огурцы, яйцо куриное, бульон рыбный Хондаши, ананас
Калории: ~ 360 ккал | Белки: ~ 18 г | Жиры: ~ 24 г | Углеводы: ~ 13 г

**Запеченный ролл с лососем, икрой тобико и анансом кимчи | без риса** ✦ — 190 г — 950

Способ приготовления: холодная обработка, варка, запекание
Состав (основные ингредиенты): лосось, икра тобико, огурцы, водоросли нори, мята, апельсиновый сок, ананас, базилик, яйцо куриное, сыр моцарелла, сыр творожный, сыр грана падана, соус устричный, соус соевый, сахар, паста кимчи
Калории: ~ 370 ккал | Белки: ~ 20 г | Жиры: ~ 24 г | Углеводы: ~ 12 г

**Запеченный ролл с крабом, битыми огурцами и красной икрой | без риса** ✦ — 180 г — 1250

Способ приготовления: холодная обработка, варка, запекание
Состав (основные ингредиенты): фаланга краба, икра красная, огурцы, водоросли нори, яйцо куриное, сыр моцарелла, сыр творожный, сыр грана падана, соус устричный, соус соевый, сахар
Калории: ~ 320 ккал | Белки: ~ 19 г | Жиры: ~ 19 г | Углеводы: ~ 14 г

**Суп том ям с креветками** — 530 г — 1650

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 — 1650

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, сгущеного молока и икры тобико
Калории: ~ 280 ккал | Белки: ~ 28 г | Жиры: ~ 10 г | Углеводы: ~ 15 г

**Баклажаны темпура с козьим сыром** — 220 г — 1200

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 — 1500

Способ приготовления: обжаривание
Состав (основные ингредиенты): мини-гёдза, 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 — 1650

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

✦ новинка в меню

# ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

## Спринг-ролл с лососем и огурцом — 120 г — 800

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 ананасом кимчи — 120 г — 650

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, рисовая бумага
Калории: ~ 120 ккал | Белки: ~ 8 г | Жиры: ~ 4 г | Углеводы: ~ 15 г

## Чука с фунчозой и ананасами — 230 г — 550

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

## Салат с уткой и древесными грибами ✦ — 240 г — 850

Способ приготовления: холодная обработка, обжарка
Состав (основные ингредиенты): утка филе, баклажаны, крахмал кукурузный, томаты розовые, салат романо, побеги бамбука, древесные грибы, ананас кимчи, кешью, кинза, соус кунжутный
Калории: ~ 380 ккал | Белки: ~ 15 г | Жиры: ~ 24 г | Углеводы: ~ 20 г

## Ролл Филадельфия — 240 г — 1950

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 — 1500

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 — 1600

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

✦ новинка в меню

# БАЛТИЙСКАЯ КУХНЯ

## Маринованная килька с тартаром из белых груздей — 250 г — 1600

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 — 250 г — 950

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 — 280 г — 1100

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 — 150 г — 1500

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 — 350 г — 1050

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 — 280 г — 850

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 — 350 г — 950

Способ приготовления: обжарка, холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): копченый угорь, картофель, мука, лук, сухари панировочные, огурец, яблоко, соус унаги, майонез, трюфельная паста, икра боттарга
Калории: ~ 295 ккал | Белки: ~ 12,9 г | Жиры: ~ 14,2 г | Углеводы: ~ 27,5 г

## Жареная балтийская корюшка с соусом тартар — 100 г — 950

Способ приготовления: обжарка основным способом
Состав (основные ингредиенты): корюшка потрошеная, крахмал кукурузный, мука пшеничная, соль, масло растительное, соус тартар, лук маринованый
Калории: ~ 198 ккал | Белки: ~ 23 г | Жиры: ~ 10 г | Углеводы: ~ 3 г

## Балтийский судак в свекольной глазури и пюре из картофеля — 300 г — 1200

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 — 350 г — 1150

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 — 220 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: ~ 427 ккал | Белки: ~ 14 г | Жиры: ~ 35 г | Углеводы: ~ 14 г

## Салат Нисуаз с тунцом и яйцом пашот — 280 г — 1600
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

## Салат с осьминогом и гребешком — 250 г — 1650
Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): марокканский осьминог, дальневосточный гребешок, маринованные стебли бамбука, вяленые томаты, авокадо, листья салато романо, соус пикантный и стружка из батата.
Калории: ~ 650 ккал | Белки: ~ 35 г | Жиры: ~ 50 г | Углеводы: ~ 32 г

## Перцы рамиро с мягким сыром, артишоками и анчоусом — 200 г — 1200
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 — 1800
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

## Тартар из розовой креветки с малиной — 150 г — 1600
Способ приготовления: холодная обработка
Состав (основные ингредиенты): сицилийская креветка, малина, авокадо, соус свит чили, сорбет из лайма и имбиря, оливковое масло
Калории: ~ 350 ккал | Белки: ~ 9 г | Жиры: ~ 9 г | Углеводы: ~ 18 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

## Сливочный суп с лососоем и марлином ✦ — 300 г — 1200
Способ приготовления: обжарка, варка
Состав (основные ингредиенты): морковь, лук репчатый, имбирь корень, сливки 22%, сыр творожный, марлин охлажденный, лосось (семга) охл., картофель, карась тушка
Калории: ~ 500 ккал | Белки: ~ 27 г | Жиры: ~ 34 г | Углеводы: ~ 15 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 — 2200
Способ приготовления: обжарка основным способом
Состав (основные ингредиенты): утиная печень, ягодные соус, бриошь, свежие ягоды
Калории: ~ 453 ккал | Белки: ~ 14 г | Жиры: ~ 21 г | Углеводы: ~ 54 г

## Осьминог с картофельным пюре и цитрусовым демигласом ✦ — 280 г — 1400
Способ приготовления: обжарка, варка
Состав (основные ингредиенты): лсьминог, свежая зелень, паста трюфельная, масло сливочное, картофель, сливки кокосовые, вино сухое красное, морковь, лук репчатый, паста томатная, соус аоджисо, цитрусы
Калории: ~ 430 ккал | Белки: ~ 13 г | Жиры: ~ 31 г | Углеводы: ~ 24 г

## Филе утки с ягодным демигласом и тыквенным пюре — 350 г — 1500
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

✦ новинка в меню

# СЛАВЯНСКАЯ КУХНЯ

## Соленые грузди с домашней сметаной — 150 г — 1800
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 — 1850
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 — 1500
Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): телячьи щеки, картофельное пюре, шпинат, кокосовые сливки, сморчки, оливковое масло
Калории: ~ 820 ккал | Белки: ~ 30 г | Жиры: ~ 25 г | Углеводы: ~ 40 г

## Бефстроганов с белыми грибами и смородиновым соусом — 350 г — 1950
Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): вырезка говяжья, белые грибы, клюква, лук репчатый, сливки, мородина, лук порей
Калории: ~ 780 ккал | Белки: ~ 38 г | Жиры: ~ 34 г | Углеводы: ~ 21 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, с оус хойсин, свит чили, фисташки, лук порей
Калории: ~ 480 ккал | Белки: ~ 30 г | Жиры: ~ 23 г | Углеводы: ~ 35 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

## Карамелизированный Баскский чизкейк с кусочками карамелизированной тыквы — 160 г — 750

Способ приготовления: взбивание, заморозка, отпекание
Состав (основные ингредиенты): малина сублимированная, сахарная пудра,Брусника, яйцо куриное, мука, масло сливочное, сливки 35%, сыр Маскарпоне, сыр творожный, шоколад белый, мука миндальная, соль морская, розмарин, масло оливковое, масло растительное, тыква
Калории: ~ 620 ккал | Белки: ~ 7,2 г | Жиры: ~ 30 г | Углеводы: ~ 45 г

## Персиковый шелк — 140 г — 750

Способ приготовления: взбивание, заморозка, отпекание
Состав (основные ингредиенты): клубника св., декстроза, сахар, сироп гл., яйцо куриное, мука, масло сливочное, соль морская, тримолин, пюре из фруктов с/м, мука миндальная, имбирь корень, миндаль, шоколад бел., желатин, персик / нектарин, ликер десертный, лайм, сливки 35%, сыр маскарпоне, чай ассам рассыпной, ваниль стручок, трегалоза
Калории: ~ 420 ккал | Белки: ~ 8 г | Жиры: ~ 20 г | Углеводы: ~ 34 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

## Наполеон — 140 г — 750

Способ приготовления: взбивание, заморозка, отпекание
Состав (основные ингредиенты): малина сублимированная, клубника, тесто слоеное, сливки 35%, сахарная пудра, молоко, крахмал кукурузный, ваниль стручок, яйцо куриное
Калории: ~ 520 ккал | Белки: ~ 7,7 г | Жиры: ~ 33 г | Углеводы: ~ 48 г

## Банановый брауни с миндальным мороженым — 150 г — 750

Способ приготовления: приготовление основным способом
Состав (основные ингредиенты): бананы, шоколад темный, какао масло, масло растительное, какао, сироп кленовый, порошок пекарский, напиток (молоко) миндальный, мука без глютена, кофе ILLY в зернах, соль морская, миндаль, ваниль стручок, какао-бобы,Сливки кокосовые
Калории: ~ 520 ккал | Белки: ~ 7,2 г | Жиры: ~ 30 г | Углеводы: ~ 45 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

новинка в меню

Hoffmann.
RESTAURANT

Ресторан Hoffmann
**www.hoffmann.rest**

Бронь столов:
**692-602**

Будем рады вашим отзывам

Смотреть меню онлайн

RUSSIAN HOSPITALITY AWARDS 1

2

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

Все цены в меню указаны в российских рублях.
**Подробную информацию о калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, а также аллергенах вы можете уточнить у официанта или по QR-коду «Смотреть меню онлайн»**