

ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

Тиропита с трюфелем и пармезаном

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

1200

Сашими Пагр

Шри-Ланка

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

80 г2500

Стейк Вагю А5

Япония

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

100 г9000



Икра

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

Императорская черная икра	28 г	6500
Императорская черная икра	113 г	18000
Красная икра	100 г	3500
Щучья икра	100 г	4500

СВЕЖАЯ РЫБА

Тюрбо	100 г	1400
Морской язык	100 г	1200

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

Сашими из тунца, гребешка и лосося, 4 морских ежа, 4 устрицы, креветка Розенберга

15000

★ новинка в меню

★ новинка в меню

ГРИЛЬ

МЯСО

Бургер «Hoffmann» с котлетой из 100% говядины		1600
Стейк рибай зернового откорма	Аргентина 100 г	2100
Стейк Стриплойн зернового откорма	Аргентина 100 г	2100
Говяжья вырезка зернового откорма	Аргентина 100 г	2100
Каре молодого ягненка	Карачаево-Черкессия 100 г	2100

ПРЕМИАЛЬНОЕ МЯСО

Говядина Вагю А5	Япония 100 г	9000
Стейк Стриплойн Вагю	Аргентина 100 г	5200

РЫБА

Лосось	100 г	1650
Желтопёрый тунец	100 г	1900
Марлин	140 г	1500
Осьминог	100 г	3500

СОУСЫ

Перечный Томатный Блю-чиз Пармезан Трюфельный	220
---	-----

АМЮЗ-БУШ

Мини-эклеры

Балтийский угорь с вяленой свеклой		700
Дальневосточный гребешок с манго		700
Сицилийская креветка с малиной		700
Говядина татаки с трюфельным кремом		700
Ассорти мини-эклеров	12 шт	4800

ЗАКУСКИ

Соленые грузди со сметаной и луком	1650
Ассорти оливок	1200
Тайские мини-баклажаны с трюфельным соусом	1800
Балтийская килька с тартаром из груздей	1500
Испанский хамон Иберико	2900
Сыр Тет-де-муан с медом и свежими ягодами	1800
Фуагра с брусничным соусом	2100
Баклажан, запеченный с креветками и моцареллой	950
Осьминог с грушей и соусом из горгонзолы	2900

КАРПАЧЧО И ТАРТАРЫ

Тартар из лосося с маскарпоне на драниках из батата и картофеля	1600
Карпаччо из гребешка с мясом медузы	2500
Тартар из тунца с огуречным кремом	1450
Тартар из говядины с муссом из пармезана	2100

САЛАТЫ

Французский зеленый салат	850
Салат с осьминогом, авокадо и листьями зеленого	2100
Греческий салат ✨	1200
Салат с гребешком, цитрусовым соусом и персиком ✨	1400
Салат с балтийским угрем, огурцами и яблоком ✨	1100
Салат Оливье с крабом и перепелкой	1800
Салат с говядиной и копченым перцем ✨	1500
Салат Нисуаз с яйцом пашот	1650
Салат Цезарь с креветками	1500
Салат Цезарь с курицей	1100

СУПЫ

Суп из лесных белых грибов с перловой крупой ✨	750
Крем-суп из цветной капусты с крабом и розовыми креветками	1650
Крем-суп из тыквы с маскарпоне и персиком	750
Сливочный суп с лососем ✨	1500
Домашний борщ с телячьими щечками и ассорти сала	1500
Деревенский гороховый суп с копченостями	750



✨ НОВИНКА В МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РЫБА

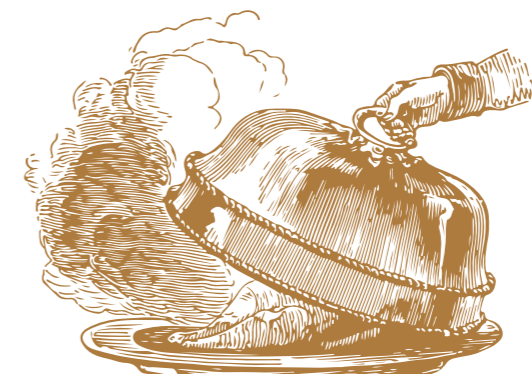
Палтус, приготовленный на пару с сельдереем и соусом из тунца ✨	2200
Судак а-ля меньер с пикантным соусом ✨	1400
Щечка сибаса с брокколи и цитрусовым соусом	1850
Лосось с соусом Беарнез и спаржей ✨	2600

МЯСО

Утиная грудка с копчеными кореньями и пюре из батата	1350
Говяжья щечка с картофельным пюре и трюфельным соусом	1400
Бефстроганов из говяжьей вырезки с белыми грибами и соусом из смородины	1950
Телячий язык в острой глазури с кремом из моркови и сельдерея ✨	1900

ГАРНИРЫ

Запеченное картофельное пюре с трюфелем и пармезаном	650
Спаржа, томленая в сливочном масле с белым вином	1500
Картофель, жаренный с белыми грибами	850
Овощи, приготовленные на пару/гриле	650
Рис басмати	550



✨ НОВИНКА В МЕНЮ

ПАНАЗИЯ

СПРИНГ-РОЛЛЫ ✨

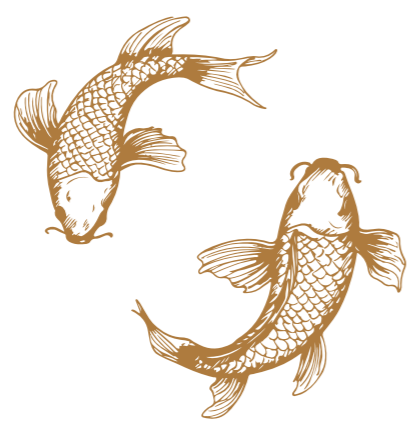
С лососем и огурцом	750
С креветкой и острыми ананасами	700
С крабом и икрой тобико	850

РОЛЛЫ

Ролл Филадельфия с мурманским лососем и сливочным сыром	2300
Ролл с угрем Бонито ✨	1600
Ролл с гребешком и красной икрой	1800
Ролл Спайси Кани с крабом и креветками ✨	1800

САШИМИ

Тунец Бигай	1500
Дальневосточный гребешок	2600
Мурманский лосось	1500
Пагр	2500



✨ новинка в меню

ПАНАЗИЯ

ЗАКУСКИ

Чука с фунчозой и ананасом	650
Баклажаны темпура с козьим сыром	1500
Мидии, запеченные с острым соусом	950
Мини-гедза с крабом и ледяными огурцами	1600

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	1400
Падтай с креветками ✨	1400
Падтай с уткой ✨	1350



✨ новинка в меню

ДЕСЕРТЫ

Анна Павлова с облепиховым кремом		750
Шоколадный брауни с орехом пекан		750
Чизкейк с сорбетом лайм-имбирь		750
Медовик со сметанным мороженым		750
Танцующий лес		750
Мильфей с муссом из лесных ягод		750
Маргарита		650
Авторское мороженое / сорбет	1 шт	300
Мечтатели 📷		1200

ПАНАЗИЯ

Хрустящие бананы в кляре	650
Мороженое васabi с ананасом	200
Манговое мороженое	200



📷 шоу-подача



Ресторан Hoffmann
www.hoffmann.rest

Бронь столов:
692-602



Будем рады
вашим отзывам



Смотреть
меню онлайн



1



2

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