

ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

Тиропита с трюфелем и пармезаном

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

1200

Сашими Пагр Шри-Ланка

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

80 г 2500

Стейк Вагю A5 Япония

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

100 г 9000



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

Тюлбо

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

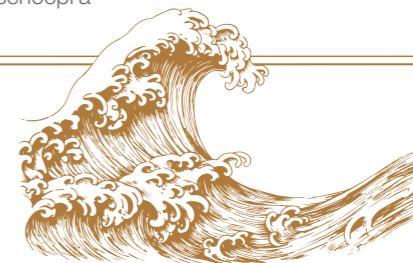
Дальневосточный гребешок

100 г 2300

Плато морепродуктов

15000

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



ГРИЛЬ

МЯСО

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

ПРЕМИАЛЬНОЕ МЯСО

Говядина Вагю A5 Япония	100 г	9000
Стейк Стриплайн Вагю Аргентина	100 г	5200

РЫБА

Лосось	100 г	1650
Желтопёрый тунец	100 г	1900
Марлин	140 г	1500
Осминог	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 грудзи со сметаной и луком	1650
Ассорти оливок	1200
Тайские мини-баклажаны с трюфельным соусом	1800
Балтийская килька с тартаром из груддей	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
Осминог 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 телячими 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 копченными 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 темпURA 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 облединым 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	300
Мечтатели 	1200

ПАНАЗИЯ

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

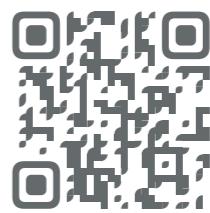


Ресторан Hoffmann
www.hoffmann.rest

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