

## ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

### Тиропита с трюфелем и пармезаном

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

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

Балтийский угорь, гребешок, сицилийская креветка, мраморная говядина, хамон

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, ебешок, 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: 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, ебешок, пюре манго, тобико, угорь, свекла, хамон иберико  
Калории: ~ 980 ккал | Белки: ~ 70 г | Жиры: ~ 68 г | Углеводы: ~ 50 г

### Говядина Вагю А5 Япония 100 г 4800

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 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 22%, перец зеленый, перец черный, ворчестер, соус соевый/свежие томаты, томат паста, специи, оливковое масло, чеснок/ингр. блю-чиз/сливки 22%, перец зеленый, перец черный, ворчестер, соус соевый, 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, цуккини, 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): упругие стебли зеленой спаржи мы деликатно очищаем и бланшируем в белом вине с добавлением кусочков охлажденного сливочного масла.  
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 с небольшим содержанием крахмала с добавлением сливок, выдержанного итальянского сыра и охлажденным сливочным маслом.  
Калории: ~ 150 ккал | Белки: ~ 2 г | Жиры: ~ 7 г | Углеводы: ~ 20 г

### Овощи гриль

Способ приготовления: обжарка на гриле  
Состав (основные ингредиенты): Свежие грибы и овощи мы нарезаем на крупные кусочки, добавляем ароматизированное розмарином и тимьяном оливковое масло и готовим в нашем угольном гриле.  
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, Овца-корова "Гурий " выдержка 12 мес. Корова "Качотта" выдержка 8 мес., полутвердый Карова "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): речная рыба караси, 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 суш, 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

Способ приготовления: приготовление основным способом  
Состав (основные ингредиенты): утку мы ферментируем со специями в течении трех дней, затем запекаем для придания знаменитой корочки бордового цвета. Подаем с тонкими пшеничными лепешками, соусом хойсин, луком пореем и свежим огурцом  
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 томленной 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 с мягким сыром и анчоусом, перцы мы томим в печи, аккуратно очищаем и начиняем смесью сыров /маскарпоне, рикотта, творожный сыр с добавлением артишоков и анчоуса, немного рукколы, рубленной фисташки и бальзамического крема для обрамления сливочной глубины перцев с соленой нотой анчоуса  
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 с/м, 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): ребра леща, капуста, картофель, соус демигляс, соус цитрусовый, специи  
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, клюква. Лук репчатый, сливки 22%, смородина, 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, 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): нежный лосось, свежий огурец и сладкий ферментированный ананас в рисовой бумаге с листочками романо. Ролл дополнен пикантным соусом 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): сочная креветка в тандеме с острыми ферментированными ананасами и хрустящим огурцом. Идеальный баланс остроты и сладости в легком рисовом роле. Подается с фирменным соусом спринг и соком 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): нежное крабовое мясо, икра тобико, хрустящий огурец и ананас. Дополняется пикантным спайси-соусом и свежей кинзой  
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): для приготовления мы используем ломтики свежего мурманского лосося, огурцы, рис, приготовленный по специальной технологии, сливочный сыр тобико и соусом унаги, а завершающим акцентом служит ароматная стружка тунца бонито  
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): нежное копченое мясо угря, сливочный авокадо, свежий огурец и рис, приготовленный по специальной технологии. Ролл дополняется сливочным сыром, хрустящей икрой тобико и соусом унаги, а завершающим акцентом служит ароматная 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): для приготовления этого рола мы используем нежное мясо крабовой фаланги и сочную тигровую креветку. Рис, приготовленный по специальной технологии, и свежий огурец дополняются сливочным сыром «Кремлетта» и двумя соусами — пикантным спайси и сладковатым свит чили. Ролл покрыт хрустящей икрой 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): тайский острый и пряный суп. Мы дополнили его кокосовым молоком, дальневосточным гребешком, командорским кальмаром, креветкой и мини осьминогами.  
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): тайский острый и пряный суп. Мы дополнили его ломтиками нежного мурманского лосося, креветками, командорским кальмаром, мини осьминогом, тонко порезанным луком пореем и свежими томатами.  
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): для приготовления этого блюда мы маринуем креветки по специальной технологии в соевом соусе и подаем их в воздушном тесте катаифи. Соус готовится 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): хрустящие баклажаны темпура со спелыми томатами, руколой, козым сыром, карамелизированными орехами и медово-горчичной заправкой.  
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): хрустящие мини-гедза с начинкой из камчатского краба и артишоков идеально сочетаются с эспумой том ям и огурцами, замаринованными 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): утку мы ферментируем со специями в течении трех дней, затем запекаем для придания знаменитой корочки бордового цвета. Подаем с тонкими пшеничными лепешками, соусом хойсин, луком пореем и свежим огурцом.  
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): тонкое безе с нежным кремом 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): внутри десерта сочетаются нежный миндальный бисквит, клубничное желе и лёгкий 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): десерт из тонких медовых бисквитов с прослойкой крема из фермерской сметаны и заварного крема. Десерт дополнен тонкими чипсами из молока, сметанным мороженым собственного приготовления и сладим соусом 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): нежный бисквит на смородиновом соку, хрустящий крамбл, тающий мармелад в йогуртовых объятиях, и финальный аккорд воздушного мусса, словно морской бриз с ягодными нотами.  
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): брауни с кусочками пекана, который подаётся с тающим ванильным мороженым на хрустящей малиновой крошке — крамбле  
Калории: ~ 380 ккал | Белки: ~ 9,5 г | Жиры: ~ 20 г | Углеводы: ~ 37 г

### Крем-брюле со свежими ягодами 100 г 850

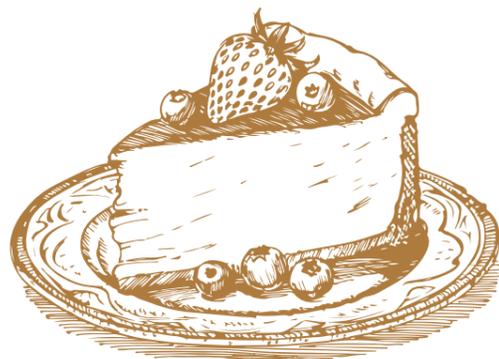
Способ приготовления: запекание  
Состав (основные ингредиенты): сливки, яйцо, сахар, ваниль, свежие ягоды  
Калории: ~ 440 ккал | Белки: ~ 6 г | Жиры: ~ 35 г | Углеводы: ~ 27 г

### Мороженое 50 г 300

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



Ресторан Hoffmann  
[www.hoffmann.rest](http://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