

køstør



МЕНЮ
кухня



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МОРСКОЙ ЁЖ 	ХИТ	1 шт.	300 ₽
ХУМУС С БАКЛАЖАНОМ НА УГЛЯХ С ФИСТАШКОВЫМ ТАХИНИ подаётся с креветочными чипсами и льняными гриссини		200 г	500 ₽
КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО И МАНГО слайсы тунца в соусе Понзу с манго и авокадо, цукини, ароматной кинзой, смородиной и клюквой	ХИТ	210 г	600 ₽
СЕВИЧЕ ИЗ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА нежный морской гребешок в дуэте со спелым манго и клубничой		150 г	750 ₽
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ с бататом фри и муссом из пармезана		250 г	950 ₽
СЫРНОЕ ПЛАТО Качотта, Горгонзола, Пармезан, Камамбер, сырные нити, мёд, подаётся с фирменным виноградом су-вид		200 г	950 ₽
КАРПАЧЧО ИЗ МРАМОРНОГО БЫЧКА С РУКОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ с трюфельным маслом, соусом Песто, бальзамическим кремом		110 г	800 ₽
РИЕТ ИЗ ЛОСОСЯ 		160 г	500 ₽
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ сыровяленая колбаса и утиная грудка, ростбиф, подаются с оливками Каламата, хумусом и гриссини		200 г	950 ₽
МАРИНОВАННЫЕ ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ		100 г	550 ₽
СУПЫ			
БОРЩ		330 г	500 ₽
КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ из белых грибов и Портобелло с трюфельным маслом		330 г	500 ₽
ТОМ ЯМ  		400 г	700 ₽
КУРИНЫЙ БУЛЬОН с фрикадельками		350 г	500 ₽
СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП С БЕКОНОМ		330 г	500 ₽
ПАСТЫ			
ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ креветка, щупальца осьминога, белый кальмар, мидии в сливочном соусе с Пармезаном		310 г	650 ₽
ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ в сливочно-томатном соусе, с песто		330 г	600 ₽
КАРБОНАРА		250 г	600 ₽
ПАСТА С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ с добавлением шпината, песто и ароматного Пармезана		350 г	750 ₽
ПАСТА С ГРЕБЕШКАМИ ПО-СИЦИЛИЙСКИ с гребешками, оливками Каламата и руколой		290 г	700 ₽
 Блюда содержат аллергены, уточните состав у официанта  Не является публичной офертой			

ЭКСКЛЮЗИВ ОТ БРЕНД-ШЕФА

САЛАРДЕЗ KOSTER 2.0 сыровяленая утка в дуэте со сладкой грушей, томатами, сыром дорблю и грецким орехом	190 г	800 ₽
ОСЬМИНОГ С СОУСОМ РОМЕСКО нежнейший осьминог, запечённый до совершенства с овощами	210 г	1 150 ₽
БАРАМУНДИ С СОУСОМ «БАТТЕ-ЛЕМОНГРАСС» нежное филе рыбы с соусом Батте-лемонграсс, подаётся с овощами, приготовленными в хоспере	230 г	950 ₽

САЛАТЫ

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ 	230 г	650 ₽
айсберг, рукола, шпинат, брокколи, авокадо, сельдерей, редис, тыквенные семечки, цукини, огурец, зелёное яблоко и цитрусовая заправка		
ЛЁГКИЙ САЛАТ БЕТА ВУЛГАРИС 	ХИТ 220 г	700 ₽
запечённая свёкла с ароматными травами, шпинатом, нежной рикоттой, фисташками и красной рыбой, запечённой в хоспере		
САЛАТ СО СЛАБОСОЛЁНЫМ ЛОСОСЕМ 	170 г	500 ₽
нежный слабосолёный лосось, микс салатов (айсберг, рукола, шпинат), авокадо, огурец и крем из кешью		

БОМБЕЙ	ХИТ	270 г	600 ₽
спелые сочные томаты на подиуме из хрустящих баклажанов в фирменном соусе Азия-Восток с красным луком и кинзой			

ГРЕЧЕСКИЙ	300 г	600 ₽
ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА 	230 г	800 ₽
фермерская буррата со спелыми сочными томатами, подаётся с клубнично-кориандровым соусом		

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ В ТЕМПУРЕ 	240 г	700 ₽
в соусе сладкий чили с руколой, огурцами, томатами, нежным сыром и кунжутом		

ЦЕЗАРЬ КАРДИНИ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 	230 г	700 ₽
--	-------	-------

ЦЕЗАРЬ КАРДИНИ С ЦЫПЛЕНКОМ ХОСПЕР  	230 г	600 ₽
--	-------	-------

САЛАТ С ЯЗЫКОМ И АРГЕНТИНСКИМИ ОГУРЧИКАМИ телячий язык, томлёный картофель, аргентинские огурчики, салатные листья, мусс из нежного хрена, томаты и паназиацкий соус	360 г	750 ₽
--	-------	-------

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ ГРИЛЬ С РОСТБИФОМ баклажан, цукини, красный лук, болгарский перец, приготовленные в испанском хоспере, микс салата, нежный ростбиф и грецкие орехи	270 г	700 ₽
--	-------	-------

МЫ РЕКОМЕНДУЕМ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА со взбитым маслом	170 г	250 ₽
БАГЕТ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ ГРИССИНИ	170 г	150 ₽
КРЕВЕТКИ К САЛАТАМ И ПАСТЕ	2 шт.	50 ₽
РОСТБИФ	40 г	200 ₽
ФИЛЕ ЦЫПЛЁНКА	40 г	200 ₽
АРГЕНТИНСКИЕ / МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЧИКИ	60 г	150 ₽
наши фирменные	80 г	250 ₽
ПАРМЕЗАН	10 г	80 ₽

	хиты нашего меню, те самые блюда, которые гости любят не только за вкус, но и за фотогеничную подачу
---	--

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

СТЕЙК ИЗ ЧЁРНОЙ ТРЕСКИ 	270 г	950 ₽
угольная рыба с муссом, соус Том Ям, лингвини из цуккини		

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ ДОРАДА 	1 шт.	950 ₽
приготовленная в хоспере, с добавлением масла и соли		

СТЕЙК ТУНА 	190 г	700 ₽
с ароматным азиатским соусом и черным кунжутом. Прожарка rare		

СТЕЙК ИЗ ДИКОГО ОКЕАНИЧЕСКОГО ЛОСОСЯ 	ХИТ	210 г	950 ₽
с нежным сливочным муссом из брокколи и пикантным соусом Капероссо			

ЛОСОСЬ С ЛАЙМОВЫМ РИЗОТТО 	210 г	600 ₽
обожжённый лосось с брокколи, черри, подаётся с соусом Блю чиз		

КЛЕШНЯ КАМЧАТСКОГО КРАБА соус на выбор: Блю чиз / Сливочный манго / Чесночный	1 шт.	2500 ₽
--	-------	--------

КРАБ – СЕТ 3 клешни, соус на выбор: Блю чиз / Сливочный манго / Чесночный	1 шт.	6500 ₽
--	-------	--------

МЯСО И ПТИЦА

КОТЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ 	350 г	500 ₽
с картофельным пюре		

ШНИЦЕЛЬ В СЫРНОЙ ПАНИРОВКЕ	ХИТ	280 г	850 ₽
подаётся с руколой, томатами, сельдереем и соусом из пармезана			

ТОМЛЁНАЯ ГОВЯДИНА	ХИТ	320 г	950 ₽
нежная грудинка, подаётся с толчёным картофелем и морковно-апельсиновым муссом			

БЕФСТРОГАНОВ подаётся с картофельным пюре и с малосольными огурчиками	280 г	700 ₽
---	-------	-------

САВОЙСКИЙ ШАШЛЫК 	ХИТ	210 г	600 ₽
жареная в хоспере свинина, подаётся с домашней сальсой и начос			

СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ БАРБЕКЮ запечённые под фирменным соусом с капустой по-чешски	320 г	800 ₽
--	-------	-------

СТЕЙК СТРИПЛОЙН 	*цена за 100 г	890 ₽
*вес в сыром виде. Уточняйте вес и желаемую прожарку у официанта	МИРАТОРГ	

СТЕЙК РИБАЙ 	*цена за 100 г	1090 ₽
*вес в сыром виде. Уточняйте вес и желаемую прожарку у официанта	МИРАТОРГ	

ФИЛЕ МИНЬОН ОТ ШЕФА 	200 г	2100 ₽
*вес в сыром виде. Подаётся с миксом овощей из хоспера. Уточняйте желаемую прожарку у официанта	МИРАТОРГ	

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ХОСПЕР 	ХИТ	190 г	450 ₽
баклажан, цукини, перец болгарский, лук красный, шампиньоны, томат			

БАТАТ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ	150 г	350 ₽
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЛУКОМ ФРИ	200 г	350 ₽
КАРТОФЕЛЬ ФРИ / ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	150 г	350 ₽
ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ	150 г	350 ₽

	блюдо готовится на профессиональном хоспере, который придаёт глубину вкуса, добавляя лёгкую, благородную нотку дыма и создаёт безупречную текстуру
---	--

СЕТЫ НА КОМПАНИЮ

ПИВНОЙ СЕТ	600 г	1200 ₽
крылья барбекю, кольца кальмаров в хрустящей панировке, чесночные гренки с пармезаном, хрустящие начос, жареный сыр Чечил, батат фри с пармезаном, картофель фри с беконом, палочки моркови и сельдерея, подаётся с двумя видами соусов Блю-чиз и Сырный		

МОРСКОЙ СЕТ 	ХИТ	600 г	2290 ₽
татаки из тунца, лангустины Чимичурри, лолиго, шашлычок из испанских гамбасов, нежный кальмар, маринованный кейл, мидии, баклажаны, цукини, подаётся с соусом Айоли-унаги			

МЯСНОЙ СЕТ	1000 г	2190 ₽
свиные рёбрышки, крылья барбекю, крылья чили, савойский шашлык, филе цыпленка хоспер, ростбиф, картофель по-деревенски, лук фри, подаётся с соусом Гриль		

СЕТ «4 БОКАЛА»	890 г	2090 ₽
хрустящий попкорн из креветок с соусом «Сладкий васабиги» и пудрой из бекона, нежные рулетики из пармы с моцареллой, руколой и соусом Вителло Тонато, шашлычки из ананаса и сыра халуми и картофельно-сырные крокеты с соусом Чеддер-горчица		

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАПЕЧЁННЫЙ СЫР КАМАМБЕР	230 г	850 ₽
с чатни из чёрной смородины		

МИДИИ НА ВЫБОР: БЛЮ ЧИЗ / ТОМ ЯМ / ЧЕСНОЧНЫЕ	400 г	800 ₽
---	-------	-------

КРЕВЕТКИ ЧИМИЧУРРИ 	150 г	650 ₽
лангустины, жареные на огне		

МОРСКИЕ ГАДЫ В АЗИАТСКОМ СОУСЕ 	ХИТ	190 г	750 ₽
подаются с маринованным кейлом и салатом चुка			

КРЫЛЫШКИ: ЧИЛИ 	330 г	550 ₽
ИЛИ БАРБЕКЮ НА ВАШ ВЫБОР с палочками моркови, сельдерея и соусом Блю чиз		

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА	ХИТ	170 г	650 ₽
с нежнейшим сливочно-сырным кремом, соусом Манго-чили и сублимированной малиной			

ГРЕНКИ С ПАРМЕЗАНОМ И ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ	150 г	450 ₽
---	-------	-------

ДЕСЕРТЫ

ДЖЕЛАТО / СОРБЕТ вкусы на выбор	100 г	450 ₽
---	-------	-------

ЧИЗКЕЙК БАСКСКИЙ 	150 г	450 ₽
с чатни из чёрной смородины		

МЕДОВИК 	140 г	450 ₽
НАПОЛЕОН	160 г	450 ₽
ТОРТ «ДУБАЙСКИЙ ШОКОЛАД»	150 г	550 ₽
КРЕМ КАТАЛАНА	270 г	500 ₽

СОУСЫ

ТАР-ТАР	40 г	80 ₽
ПЕРЕЧНЫЙ	40 г	80 ₽
БАРБЕКЮ	40 г	80 ₽
БЛЮ ЧИЗ	40 г	80 ₽
КЕТЧУП	40 г	80 ₽
ДОМАШНЯЯ АДЖИКА	40 г	80 ₽
СЫРНЫЙ	40 г	80 ₽
МАНГО-ЧИЛИ	40 г	80 ₽

	блюда, в которых используется острый перец или соусы на его основе, придающие характерную пикантность
---	---