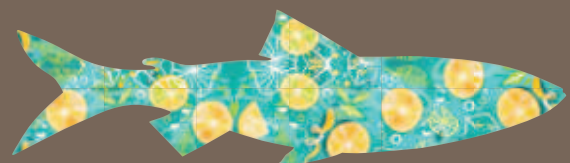


РЯПУШКА

— МЕНЮ —





СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Тапас ассорти + сет настоек

Тапас:

хлеб зерновой на закваске
с семечками:

1. форель с/с, сыр сливочный,
хрен сливочный, огурец свежий,
каперсы, зелень

2. горгонзола, масло сливочное,
варенье абрикосовое, грецкий
орех, курага

3. сельдь маринованная,
картофель отварной, лук
маринованный, соус песто

Настойки на выбор (3 шт)

970 Р.

ФИРМЕННЫЕ НАСТОЙКИ

18+

Маракуйя-мята 22%

Хреноуха 38,5%

Малина-лайм 26%

Лимонцелло 22%

Черника-апельсин 26%



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Антипаста

маслины, оливки, томаты вяленые, пармская ветчина, сыр пармезан, соус песто, гриссини

580 Р.

120/40 гр.



Тапас ассорти

500 Р.

хлеб зерновой на закваске с семечками:

1. горгонзола, масло сливочное, варенье абрикосовое, грецкий орех, курага

2. форель с/с, сыр сливочный, хрен сливочный, огурец свежий, каперсы, зелень

3. грудинка свиная г/к, крем из батата, горчица русская, лук зеленый

4. сельдь маринованная, картофель отварной, лук маринованный, соус песто

180 гр.



Сырное плато с сухофруктами и медом

590 Р.

горгонзола, камамбер, пармезан, чеддер, курага, чернослив, мед, соломка, грецкий орех

120/80 гр.



Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню



Овощная закуска с соусом тартар

300 Р.

перец болгарский, сельдерей стебель,
огурец свежий, морковь свежая,
зелень, соус тартар

140 гр.

Копченая свиная грудинка с маринованным луком и горчицей

380 Р.

свиная грудинка, лук
маринованный, лук зеленый,
горчица русская

80/10/20 гр.



Маринованная сельдь с картофелем

380 Р.

сельдь, картофель стоун, лук
репчатый, лук зеленый, масло
сливочное, соус песто, зелень

80/100/40 гр.

Паштет из куриной печени с луковым конфитюром

350 Р.

печень куриная, лук
репчатый, мед, вино
красное, чиабатта

80/20/30 гр.



Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее

САЛАТЫ



Салат с форелью шеф-посола и чипсами из пармезана

580 Р.

микс салат, томаты черри, свежий огурец, чипсы из пармезана, кунжут, оливковое масло, лук шалот, форель с/с

170 гр.

Салат Цезарь с куриным филе

470 Р.

микс салат, куриная грудка, соус цезарь, гренки, томаты черри, пармезан

170 гр.



Салат Греческий

380 Р.

томаты свежие, свежий огурец, болгарский перец, микс салат, лук красный, сыр фета, маслины каламата, бальзамический уксус, оливковое масло, соль, сахар

180 гр.



Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню



Салат с кальмаром и цитрусами

580 Р.

салат микс, кальмар томленный су-вид, огурец терияки, томаты черри, апельсин свежий, дрессинг юдзу, горчица зернистая

170 гр.



Салат с авокадо на гриле с соусом чимичури

520 Р.

авокадо, томаты свежие, редис свежий, кинза, петрушка, перец чили, чеснок, масло растительное, масло оливковое, сок лимона, соль, перец

60/100/5 гр.

Моцарелла буррата с томатами и пряной сальсой

580 Р.

моцарелла буррата, томаты свежие, перец болгарский печеный, микс салат, томаты вяленые, чеснок, лук репчатый, соус песто, уксус бальзамический, масло оливковое, сок лимона, зелень

100/70 гр.

Салат с томленным говяжьим языком и печеным перцем

550 Р.

язык говяжий, томаты черри, огурец свежий, микс салат, редис, каперсы, перец болгарский печеный, соус терияки, соус устричный, сладкий чили, масло оливковое, уксус бальзамический, сок лайма

170 гр.



Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее

СУПЫ



Борщ домашний со сметаной

300 Р.

говядина, морковь, свекла, картофель, капуста, лук, чеснок, томатная паста, масло растительное, масло сливочное, сахар, уксус столовый, зелень, сметана

200/20 гр.



Уха со сливками

380 Р.

треска, форель, укроп, картофель, лук-порей, томаты, сливки, зелень

200 гр.



Хлебная корзина

80 Р.

булочка солодовая,
булочка французская

2/40 гр.

Масло чесночное

80 Р.

масло сливочное,
чеснок, зелень

20 гр.



Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



БЛЮДО

EXCLUSIVE

ОТ ШЕФ-ПОВАРА

★ ХИТ! ★

Корюшка жареная с соусом тартар

корюшка, мука, микс салат, томаты черри, огурец
свежий, соус тартар

450 Р.

130/70 гр.



Креветки жареные с кисло-сладким соусом

590 Р.

креветки тигровые, масло оливковое, вино белое сухое, чеснок, уксус бальзамический, ворчестер соус, тимьян, чабатта, сладкий чили, горчица зерновая, томаты черри, огурец свежий, микс салат, зелень

70/30/55 гр.

Рататуй

470 Р.

баклажаны, цукини, томаты, перец болгарский, чеснок, масло оливковое

220 гр.



Жюльен с грибами

380 Р.

шампиньоны, лук репчатый, сливки, сыр гауда, масло сливочное, мука, мускатный орех, томаты черри

120 гр.



Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню



Картофель фри

300 Р.

100 гр.



**Стрипсы куриные
с сырным соусом**

450 Р.

куриное филе, яйцо, мука, панировочные сухари, сыр чеддер, ананас, масло сливочное, сливки

160/40 гр.

**Жареный сыр
с брусничным соусом**

450 Р.

сулугуни, масло растительное, яйцо, мука, сухари панко, брусника, сахар, мед, коньяк

150/50 гр.



Соусы:

50 гр.

Соус кисло-сладкий

90 Р.

сладкий чили, бальзамический уксус, горчица

Сацебели

90 Р.

томаты в собственном соку, лук, чеснок, зелень

Соус тартар

90 Р.

домашний майонез, огурцы маринованные, каперсы, зелень, специи, чеснок

Соус сырный

110 Р.

сыр чеддер, сыр пармезан, ананас, масло сливочное, сливки



Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА



Медальоны из свиной вырезки с грибным соусом и молодым картофелем

550 Р.

свиная вырезка, тимьян, картофель стоун, соус песто, шампиньоны, соус демиглас, сливки, томаты черри

120/30/60 гр.



Куриный шашлык со свежими овощами и соусом сацебели

580 Р.

бедро куриное бескостное, огурцы свежие, томаты черри, микс салат, зелень, соус сацебели: томаты в собственном соку, лук репчатый, чеснок, зелень

200/80 гр.



Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню



Медальоны из говяжьей вырезки

1100 Р.

вырезка говяжья, масло растительное, масло сливочное, чеснок, микс салат, томаты черри, соус демиглас, зелень

120/45 гр.

Домашние колбаски с молодым картофелем

550 Р.

фарш мясной, масло растительное, картофель стоун, огурцы свежие, томаты черри, соус сацебели, микс салат, зелень

150/80/60 гр.



Томленый телячий язык с жареным картофелем

750 Р.

язык телячий, картофель молодой, соус песто, соус терияки, томаты черри, микрозелень

120/60/30 гр.



Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



Филе форели с булгуром и цитрусами

1100 Р.

филе форели, масло растительное, булгур, масло сливочное, лук шалот, зелень, апельсин, сахар

130/90 гр.



Тельное из рыбы с картофельным пюре и соусом тартар

570 Р.

филе форели, филе судака, филе трески, лук репчатый, сливки, сухари панко, масло растительное, масло сливочное, картофель, огурец свежий, томаты черри, зелень, соус тартар: майонез, сметана, корнишон, чеснок, каперсы, зелень

100/60/40/40 гр.



Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню



Филе трески с кремом из топинамбура

650 Р.

филе трески, мед, топинамбур, мисо паста, сливки, огурец свежий, соевый соус, масло кунжутное, масло сливочное, масло оливковое, томаты черри, лимон

120/60/40 гр.



Филе судака с пармантье из цветной капусты и шпинатом

780 Р.

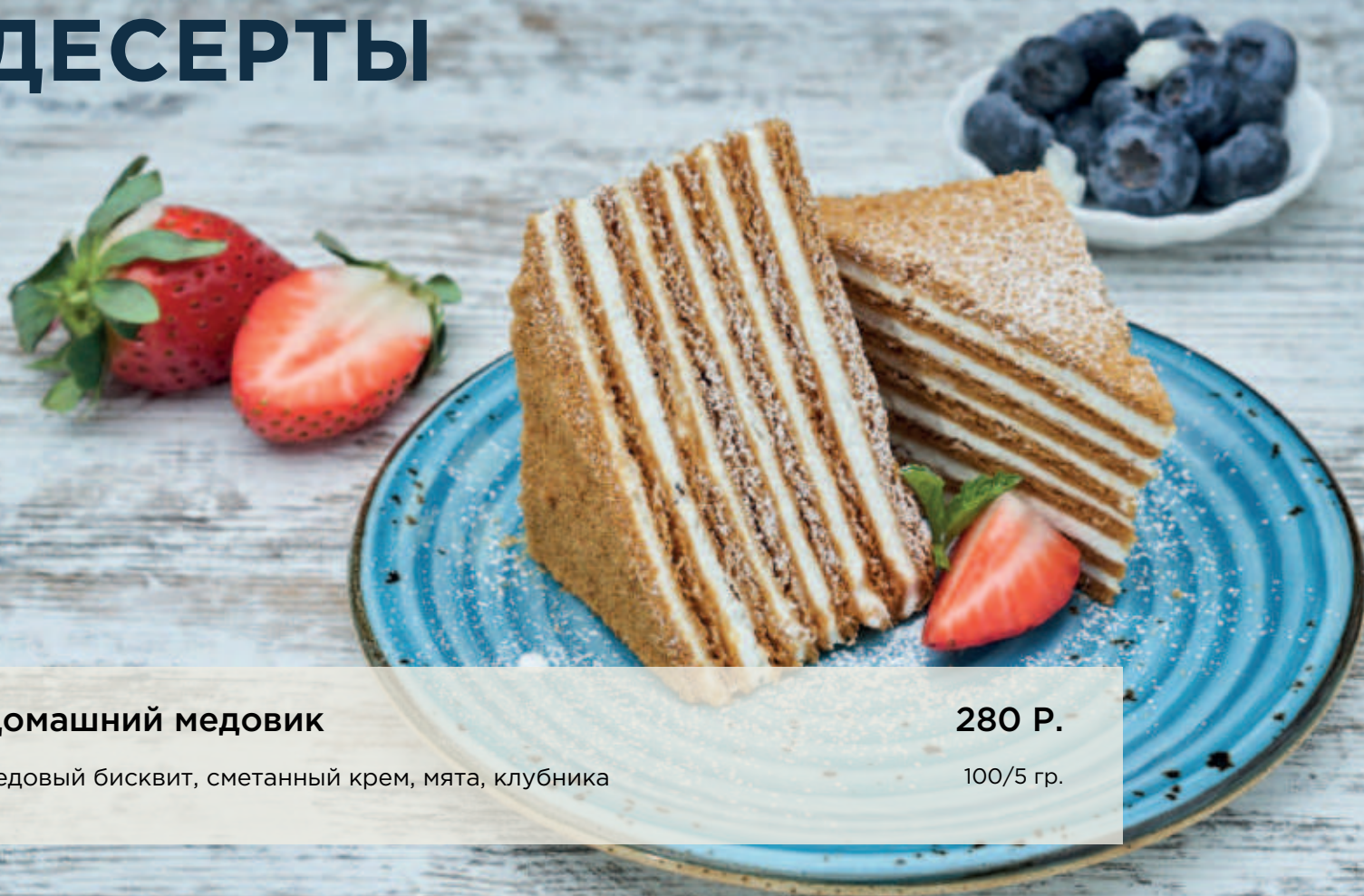
филе судака, масло растительное, шпинат, сливки, цветная капуста, томаты черри, микс салат, зелень

140/50/50/10 гр.



Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее

ДЕСЕРТЫ



Домашний медовик

медовый бисквит, сметанный крем, мята, клубника

280 Р.

100/5 гр.



Торт «Три шоколада»

бисквит шоколадный, шоколад молочный, шоколад горький, шоколад белый, желатин, мята, клубника

280 Р.

100/10 гр.



Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню



Торт «Наполеон»

тесто слоеное, заварной крем, сахарная пудра, мята, клубника

280 Р.

100/5 гр.



Чизкейк клубничный

ванильный бисквит, сыр сливочный креметто, сливки, клубничное пюре, мята, клубника

280 Р.

100/10 гр.



Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее



Фруктовая тарелка по сезону

420 Р.

300 гр.



Блины с вареньем

200 Р.

блины, клубничное варенье

150/40 гр.



**Мороженое
с топингом**

250 Р.

100/20 гр.

клубничный, шоколадный, карамель

**Топинг
в ассортименте**

50 Р.

30 гр.

клубничный, шоколадный, карамель



Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню



Эклер

мука, яйцо, молоко, масло сливочное, заварной крем, шоколад

180 Р.

1 шт/60 гр.

Моти

80 Р.

мука рисовая, сахарная пудра, крахмал кукурузный, сыр маскарпоне

1 шт/30 гр.



Макарон

90 Р.

мука миндальная, белок яичный, сахарная пудра, шоколад, сливки, ягодное пюре

1 шт/20 гр.



Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее

АРЕНДА ТЕПЛОХОДОВ

www.astra-marine.ru
+7 (812) 407-17-12



Банкеты, свадьбы,
конференции,
дни рождения
на просторах Невы
и Финского залива



СКИДКА 30% В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

НА БИЛЕТ ИМЕНИННИКУ



Подробности акции
вы можете узнать
по телефону:
+7 (812) 426-17-17

СКИДКА 15% И 30% НА ПОВТОРНЫЙ КРУИЗ

15%
и
30%



Подробности акции
вы можете узнать
по телефону:
+7 (812) 426-17-17



МЕТЕОРЫ В ПЕТЕРГОФ

- 📍 Причал «Наб. Макарова» (в пути 25 мин.)
Наб. Макарова, 34
- 🕒 Ежедневно с 10:20 - 16:50, каждые 30 мин.
- 📍 Причал «Спуск со львами» (в пути 45 мин.)
Адмиралтейская наб. д 2
- 🕒 Ежедневно с 10:00 - 18:00, каждые 30 мин.



Купить билет
на метеор
официальной линии
«Peterhof Express»



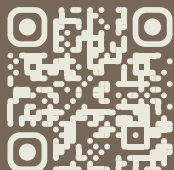
Подробности о всех проводимых
акциях и мероприятиях Вы сможете узнать
у менеджера ресторана
или по телефону: +7 (812) 426-17-17

Ваши отзывы, а также вопросы
и пожелания отправляйте
на почту otk@astra-marine.ru
или по телефону +7 (812) 426-17-17



RESTOFLOT

Все цены указаны в рублях. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами. Данное издание является рекламным материалом. Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню. Более подробную информацию о составе, выходе блюд и калорийности Вы можете узнать на стойке информации. Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



RESTOFLOT.RU

