

CITY

*Blues*



— МЕНЮ —







## ВЛАДИМИР АЛФЕРОВ

Шеф-повар группы компаний  
«Астра Марин»

Готовить - это мое призвание и самая главная страсть. По-другому в нашем деле ничего не получится, ведь работа повара - это настоящее искусство, которое складывается из множества важных аспектов. Свежие и качественные ингредиенты - основа основ, обязательное условие успеха; в «Астра Марин» мы уделяем качеству продуктов самое пристальное внимание. Спасибо, что выбираете нас!



Ваши отзывы, а также вопросы  
и пожелания отправляйте на почту  
[otk@astra-marine.ru](mailto:otk@astra-marine.ru) или по телефону  
8 (812) 426-17-17





# ХОЛОДНЫЕ

# ЗАКУСКИ



## ТАПАС АССОРТИ

хлеб зерновой на закваске с семечками, форель с/с, сыр креметте, хрен сливочный, каперсы, зелень, копченое филе судака, соус цезарь, каперсы, корнишон, лук зеленый, зелень, горгонзола, масло сливочное, варенье абрикосовое, грецкий орех, курага, томленая телятина, томат вяленый, каперсы, редис свежий, микс салат, тунец консервированный, уксус бальзамический, сливки, соус цезарь, зелень

**480₽** / 170 гр.

ⓘ Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.



## СЫРНОЕ ПЛАТО С СУХОФРУКТАМИ И МЕДОМ

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

**530 ₺** / 120/80 гр.

## ФОРЕЛЬ ГРАВЛАКС С ХРУСТЯЩИМ САЛАТОМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ ИЗ ХРЕНА

филе форели, свекла, сахар, водка, корень хрена,  
цедра лимона, морковь, огурец свежий, фенхель,  
редис, масло оливковое, хрен сливочный,  
сыр крематте

**400 ₺** / 40/50 гр.



## ВИТЕЛЛО ТОННАТО

томлёная телятина, соус из тунца:  
тунец консервированный, желток,  
масло растительное, горчица, анчоус,  
пармезан, уксус бальзамический, сливки,  
томаты черри, вяленые томаты каперсы,  
редис, микс салат

**480 ₺** / 110 гр.

## ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ

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


**260 ₺** / 50/20 гр.







# САЛАТЫ



## МОЦАРЕЛЛА БУРРАТА С ТОМАТАМИ И ПРЯНОЙ САЛЬСОЙ

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

**550 ₺** / 100/70 гр.

! Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.



## САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

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

**350₽** / 180 гр.

## САЛАТ СО СКУМБРИЕЙ И АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ

филе скумбрии, огурец свежий, корнишон, микс салат, яйцо перепелиное, фенхель, томаты черри, томаты вяленые, апельсин, мед, масло оливковое, масло сливочное, уксус яблочный, зелень

**410₽** / 170 гр.



## САЛАТ С ТОМЛЕННЫМ ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ

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

**470₽** / 170 гр.



## САЛАТ С ЯГОДАМИ, МОЦАРЕЛЛОЙ И ПАРМОЙ

микс салата, клубника, виноград, моцарелла, масло оливковое, уксус бальзамический, мед, сок лимона, парма, зелень

**470₽** / 170 гр.



## САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

микс салат, филе куриное, соус цезарь, гренки, томаты черри, пармезан

**380₽** / 170 гр.



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



ГОРЯЧИЕ

# ЗАКУСКИ



## КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ С СОУСОМ ТАРТАР

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

**390** ₴ / 130/70 гр.

ⓘ Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.



## ЖУЛЬЕН С ГРИБАМИ

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

**320₽** / 120 гр.



## СТРИПСЫ КУРИНЫЕ С СЫРНЫМ СОУСОМ

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

**380₽** / 160/40 гр.

## РАТАТУЙ

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

**420₽** / 220 гр.



ГОРЯЧИЕ

# БЛЮДА

ИЗ МЯСА



## МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

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

**850 ₺** / 120/45 гр.



Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.



## ФИЛЕ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ И СЛИВОВЫМ СОУСОМ

вырезка свиная, картофель,  
масло сливочное, молоко,  
микс салат, слива, имбирь,  
чеснок, апельсин, сахар,  
соевый соус, масло оливковое,  
зелень

**520₽** / 150/60/35 гр.



## ФИЛЕ ИНДЕЙКИ ТОМЛЕННОЕ СО ШПИНАТОМ

грудка индейки, масло растительное,  
шпинат, сливки, масло сливочное,  
желток, сок лимона, томаты черри,  
зелень

**520₽** / 150/90 гр.

## ТОМЛЕННЫЙ ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С ЖАРеныМ КАРТОФЕЛЕМ

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

**680₽** / 120/60/30 гр.



ГОРЯЧИЕ

# БЛЮДА

ИЗ РЫБЫ



## ФИЛЕ СУДАКА

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

**650₽** / 140/50/50/10 гр.

ⓘ Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.



## ФИЛЕ ФОРЕЛИ С БУЛГУРОМ И ЦИТРУСАМИ

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

**820₽** / 130/90 гр.



# ХЛЕБ

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

французская булочка,  
солодовая булочка

**70₽** / 2/40 гр.

## МАСЛО ЧЕСНОЧНОЕ

масло сливочное,  
чеснок, зелень

**70₽** / 20 гр.



# СОУСЫ

## САЦЕБЕЛИ

томаты  
в собственном соку,  
лук, чеснок, зелень

**55₽** / 50 гр.



## СОУС ТАРТАР

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

**55₽** / 50 гр.





# ДЕСЕРТЫ



**ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА  
ПО СЕЗОНУ**

**350 ₺** / 300 гр.



Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.



## БЛИНЫ С ВАРЕНЬЕМ

**180 ₺** / 150/40 гр.



## ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ

**230 ₺** / 100 гр.



## ТОРТ МЕДОВИК

**230 ₺** / 142 гр.



## ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ

**230 ₺** / 188 гр.



## ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК

**230 ₺** / 125 гр.

## МОРОЖЕНОЕ С ТОППИНГОМ

клубничный,  
шоколадный,  
карамель

**200 ₺** / 100/20 гр.



# АРЕНДА ТЕПЛОХОДОВ

ASTRA-MARINE.RU

+7 (812) 426-17-17



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



## СКИДКА 30% В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

НА БИЛЕТ ИМЕНИННИКУ



Скидка действует  
в день рождения, а  
также за 2 дня до и  
2 дня после. Для  
получения скидки  
предъявите паспорт  
при покупке билета.

## ВСЕ ВОДНЫЕ МАРШРУТЫ ПЕТЕРБУРГА

BOATTRIP.RU



Метеоры в Петергоф,  
Кронштадт и Орешек.  
Реки и каналы СПб.  
Разводные мосты  
Музыкальные круизы  
Гастрономические  
круизы



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

Ваши отзывы, а так же вопросы и пожелания отправляйте на почту [otk@astra-marine.ru](mailto:otk@astra-marine.ru) или по телефону +7 (812) 426-17-17.

 **ASTRA MARINE**

Обслуживание на борту производится ООО «Стэлла»  
ИНН 7838348127 / ОГРН 1067847538846  
Реквизиты лицензии: № 78 РПО0000581 от 24 сентября 2009 г.

Если Вы хотите поделиться впечатлениями о качестве сервиса на борту, просим обращаться по телефону: +7 (921) 952-50-56 или по почте: [otk@astra-marine.ru](mailto:otk@astra-marine.ru).  
Вы можете оставить отзыв в Книге отзывов и предложений на борту теплохода. Ваше обращение обязательно будет рассмотрено.

Мы не продаем алкоголь лицам до 18 лет.

В целях соблюдения условий безопасности на борту теплохода ведется видеонаблюдение.

Запрещено приносить и употреблять принесенные с собой продукты и напитки.





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 у официанта. Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

**BOATTRIP.RU**