

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 или по телефону
8 (812) 426-17-17

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Тапас ассорти

хлеб зерновой на закваске с семечками, форель с/с, сыр крематте, 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.



Сырное плато с сухофруктами и медом

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

530₽ / 120/80 гр.

Овощная закуска с соусом тартар

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

300₽ / 140 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.

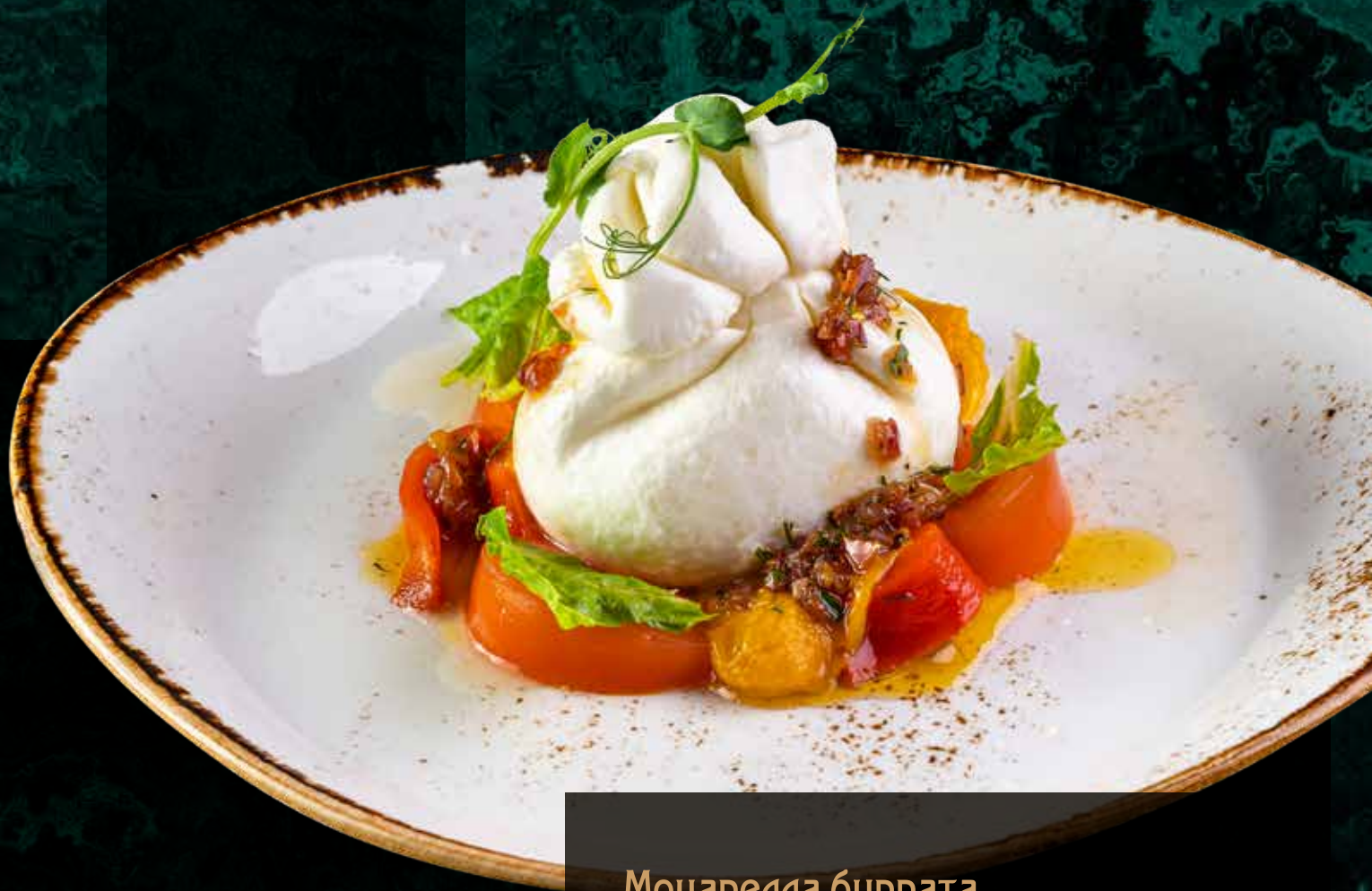
Маринованная сельдь с картофелем

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

350₽ / 80/100/40 гр.



САЛАТЫ



Моцарелла буррата с томатами и пряной сальсой

моцарелла буррата, томаты свежие,
перец болгарский печеный, 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 Цезарь с куриным филе

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

380 ₺ / 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.



ХЛЕБ и СУПЫ



Уха со сливками

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

290 ₺ / 200 гр.



Борщ домашний со сметаной

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

250₽ / 200/20 гр.

ХЛЕБ

Хлебная корзина

булочка солодовая,
булочка французская

70₽ / 2/40 гр.

Масло чесночное

масло сливочное,
чеснок, зелень

70₽ / 20 гр.



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

ГОРЯЧИЕ

ЗАКУСКИ



Рататуй

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

420₽ / 220 гр.

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



Картофель айдахо

250₽ / 100 гр.



Картофель фри

250₽ / 100 гр.



Стрипсы куриные с сырным соусом

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

380₽ / 160/40 гр.



Гренки чесночные с сыром, соусом айоли и соусом сацебели

хлеб столичный, масло растительное,
чеснок, сыр гауда, сацебели, майонез,
кетчуп, сладкий чили, чеснок

320₽ / 120/40/40 гр.



Жульен с грибами

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

320₽ / 120 гр.



Сырные палочки с соусом сацебели

сулугуни, масло растительное,
яйцо, мука, сухари панко, сацебели

380₽ / 150/50 гр.

ГОРЯЧИЕ

БЛЮДА

ИЗ МЯСА



Домашние колбаски с молодым картофелем

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

520 ₺ / 150/60/80 гр.

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

Куриный шашлык со свежими овощами и соусом сацебели

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

520 ₺ / 200/80 гр.



Шашлык из свинины с овощами и соусом сацебели

шея свиная, огурцы свежие,
томаты черри, микс салат,
зелень, соус сацебели:
томаты в собственном соку,
лук репчатый, чеснок, зелень

580 ₺ / 200/80 гр.

Томленый 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.



Тельное из рыбы с картофельным пюре и соусом тартар

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

540₽ / 100/60/40/40 гр.

Филе трески, запеченное в пергаменте с томатами и апельсиновым соусом

томаты свежие, базилик свежий, специи, филе трески, апельсиновый соус: лук репчатый, чеснок, масло оливковое, вино белое сухое, апельсиновый сок, зелень

520₽ / 130/50/20 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.



Блины с вареньем

180 ₺ / 150/40 гр.



Торт шоколадный

230 ₺ / 100 гр.



Торт медовик

230 ₺ / 142 гр.



Пирог яблочный

230 ₺ / 188 гр.



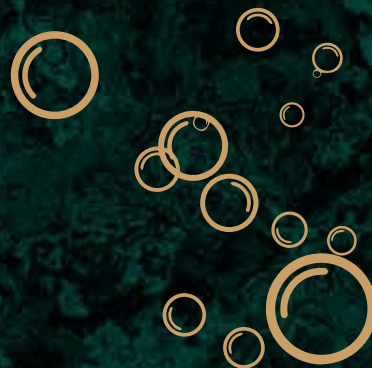
Чизкейк Нью-Йорк

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 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.
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