

CITY

*Blues*



— МЕНЮ —





## ВЛАДИМИР АЛФЕРОВ

Шеф-повар Ресторфлот

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 Ресторфлот 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:  
горгонзола, масло сливочное, варенье абрикосовое,  
грецкий орех, курага / томленая телятина,  
томаты вяленые, каперсы, редис свежий, зелень,  
тунец консервированный, уксус бальзамический,  
сливки, соус цезарь / грудинка свиная г/к,  
крем из батата, горчица русская, лук зеленый /  
сельдь маринованная, картофель отварной,  
лук маринованный, соус песто

**480 ₺** / 170 гр.



Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

## СТРАЧАТЕЛЛА С ВЯЛЕННОЙ СВЕКЛОЙ

сыр сливочный страчателла,  
сыр фета, крем бальзамик,  
сельдерей стебель, фенхель  
свежий, вяленая свекла,  
салат микс

**450₽** / 130 гр.



## ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ

печень куриная, лук репчатый,  
мед, вино красное,  
гренки из французской булочки

**300₽** / 50/20 гр.



## МАРИНОВАННАЯ СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

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

**350₽** / 80/100/40 гр.



## СЫРНОЕ ПЛАТО С СУХОФРУКТАМИ И МЕДОМ

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


**580₽** / 120/80 гр.

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





# САЛАТЫ



## САЛАТ С ТОМЛЕННЫМ ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ

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

**470₽** / 170 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




**380 ₺** / 180 гр.



## САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

микс салат, креветки жареные, соус цезарь, гренки, томаты черри, пармезан

**550 ₺** / 160 гр.




## САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ ШЕФ-ПОСОЛА И ПАРМЕЗАНОВОЙ ВАФЛЕЙ

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

**550 ₺** / 170 гр.



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





# СУПЫ



## УХА СО СЛИВКАМИ

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

**320 ₺** / 200 гр.

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



## БОРЩ ДОМАШНИЙ СО СМЕТАНОЙ

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

**280 Р** / 200/20 гр.

# ХЛЕБ

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

булочка солодовая,  
булочка французская

**70 Р** / 2/40 гр.

## МАСЛО ЧЕСНОЧНОЕ

масло сливочное,  
чеснок, зелень

**70 Р** / 20 гр.





ГОРЯЧИЕ

# ЗАКУСКИ



## КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ

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

**580 ₺** / 70/30/55 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

**350 ₺** / 120 гр.



## КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ С СОУСОМ ТАРТАР

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

**420 ₺** / 130/70 гр.

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

**280 ₺** / 100 гр.

## КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

**280 ₺** / 100 гр.



## РАТАТУЙ

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

**450 ₺** / 220 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 ₺** / 150/80/60 гр.



Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

## МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ И МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

свиная вырезка, тимьян, масло сливочное, грибы шампиньоны, лук репчатый, картофель стоун, томаты черри, соус демиглас, вино красное



**520₽** / 120/30/60 гр.



## 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.





ГОРЯЧИЕ

# БЛЮДА

ИЗ РЫБЫ



## ФИЛЕ СУДАКА

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

**720 ₺** / 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



**1000 ₺** / 130/90 гр.



## ТРЕСКА С КУСКУСОМ И КОКОСОВЫМ СОУСОМ

филе трески, кускус, перец печеный,  
кокосовое молоко, морковь печеная,  
имбирь, сахар тростниковый,  
сладкий вермут

**520 ₺** / 120/50/40 гр.

# СОУСЫ



### СОУС СЫРНЫЙ

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

**100 ₺** / 50 гр.



### СОУС ТАРТАР

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

**80 ₺** / 50 гр.



### САЦЕБЕЛИ

томаты  
в собственном соку,  
лук, чеснок, зелень

**80 ₺** / 50 гр.



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





# ДЕСЕРТЫ



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА  
ПО СЕЗОНУ

**380 ₺** / 300 гр.

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



## БЛИНЫ С КЛУБНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ

**250 ₺** / 150/40 гр.



## ЧИЗКЕЙК ШОКОЛАДНО-КЛУБНИЧНЫЙ

авторский вариант одного из самых любимых десертов, волшебная гармония трех нежнейших вкусов

**250 ₺** / 100/5 гр.



## ТОРТ ТРИ ШОКОЛАДА

гармоничная палитра вкусов трех видов шоколада и шоколадного бисквита

**250 ₺** / 100/10 гр.



## МАКАРУНС

мука миндальная, сахарная пудра, крем из белого шоколада

**80 ₺** / 1 шт. - 20 гр.



## ДОМАШНИЙ МЕДОВИК

классический медовик с мягкой карамельной ноткой и сливочно-сметанным кремом

**250 ₺** / 100/5 гр.



## ДОМАШНИЙ НАПОЛЕОН С ЛИМОННЫМ КУРДОМ

классический десерт с хрустящими коржами и заварным кремом с легкой ноткой лимона

**250 ₺** / 100/5 гр.



## ПРОФИТРОЛЬ С КРЕМОМ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА

заварная булочка, шоколад белый, сливки, сахарная пудра

**80 ₺** / 25 гр.

## МОРОЖЕНОЕ С ТОППИНГОМ

мороженое на выбор: клубничное, шоколадное, ванильное. Топпинг на выбор

**200 ₺** / 100/20 гр.





# ХОЛОДНЫЕ

# НАПИТКИ



## СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ

Апельсиновый  
Грейпфрутовый  
Морковный  
Яблочный

**280** ₺ / 200 мл.

## МОРС ЯГОДНЫЙ ДОМАШНИЙ

**150** ₺ / 200 мл.



Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

# КОФЕ



**ЭСПРЕССО**

30 мл. **150 Р**

**АМЕРИКАНО**

200 мл. **150 Р**

**КАПУЧИНО**

200 мл. **200 Р**

**ЛАТТЕ**

250 мл. **200 Р**

**ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД**

150 мл. **250 Р**

**РАФ КОКОСОВЫЙ**

сироп кокос, кофе, молоко, сливки

290 мл. **300 Р**

**ХОЛОДНЫЙ КОФЕ АРШАТ**

кофе, сироп миндальный, молоко

240 мл. **300 Р**

**ФРУТИНО АПЕЛЬСИНОВЫЙ ХОЛОДНЫЙ**

кофе, сахарный сироп, сок апельсиновый

230 мл. **300 Р**

**МАДАМ КОФЕ**

сливочный ликер, кофе, сливки, сироп ванильный

220 мл. **350 Р**

**МОЛОКО**

50 мл. **50 Р**





КАРТА

# ЧАЙНАЯ



## БРУСНИЧНО- АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЧАЙ

брусника, апельсин,  
мед, чай ассам

**450 руб** / 600 мл.



Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

## МОЛОЧНЫЙ УЛУН

Самым распространенный напиток во всем мире. Его настой имеет приятный желтовато-лимонный оттенок, от того он кажется полупрозрачным.

600 мл. **450 ₹**

## ТЕГУАНЬИНЬ

Вкус и аромат чая ТеГуаньИнь запомнится благодаря необычным вкусовым свойствам и неповторимому запаху.

600 мл. **450 ₹**

## ЧЖЕНЬ ЧЖУ

Изысканный зеленый чай, ароматизированный цветами жасмина. Чай дает золотистый цвет настоя и ненавязчивый нежный аромат жасмина.

600 мл. **450 ₹**

## ЮЙ ЛУН ТАО

Чайные листья свернуты в форме бутона, который при заваривании "распускается". Чай обладает нежным цветочным ароматом и мягким вкусом.

600 мл. **450 ₹**

## ШУ ПУЭР С ЧАЙНОЙ РОЗОЙ

Лепестки розы придают напитку неповторимый и, как может показаться, очень знакомый фруктовый аромат. Роза оказывает согревающий эффект.

600 мл. **450 ₹**

## ШУ ПУЭР С ЦВЕТАМИ КОРИЧНОГО ДЕРЕВА

Благодаря добавлению ароматных цветков идеально подойдет для всех, кому не очень нравится слегка землянистый аромат обычного пуэра.

600 мл. **450 ₹**

## ШУ ПУЭР С КОФЕ

Прекрасный бодрящий напиток, мягкий вкус пуэра дополняется кофейными нотками. Настой имеет густой коньячный цвет.

600 мл. **450 ₹**

## ТРАВЯНОЙ МИКС ДУШИСТЫХ ТРАВ

Состав сбора: листья малины, брусники, земляники, смородины, орегано, мяты, чабреца, облепихи, корень солодки и листья крапивы.

600 мл. **450 ₹**

## ИВАН-ЧАЙ

Многогранный вкус, сочетающий в себе чистоту воздуха, ароматы поля и все краски лета.

600 мл. **450 ₹**

## АССАМ

Сорт классического черного крупнолистового чая из провинции Ассам в Индии.

600 мл. **450 ₹**

## ИМБИРНО-ЯГОДНЫЙ ЧАЙ

брусника, малина, ежевика, имбирь, мед, чай ассам

600 мл. **450 ₹**

## ОБЛЕПИХА С АПЕЛЬСИНОМ

облепиха, апельсин, мед, чай ассам

600 мл. **450 ₹**

## ПОЛЕЗНЫЕ ДОБАВКИ К ЧАЮ

корица / гвоздика / шиповник / мята / чабрец / имбирь

5 гр. **50 ₹**

## МЕД

30 мл. **50 ₹**

## ЛИМОН / ЛАЙМ

15 гр. **50 ₹**





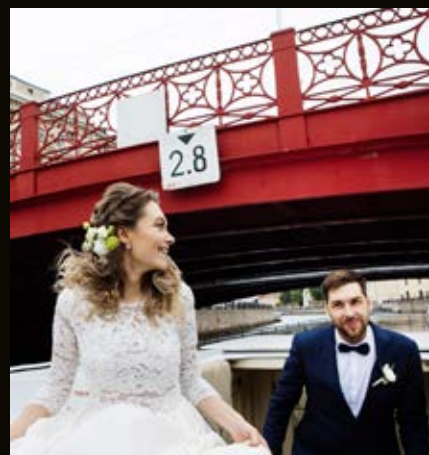
# АРЕНДА ТЕПЛОХОДОВ

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 также вопросы и пожелания отправляйте на почту [otk@astra-marine.ru](mailto:otk@astra-marine.ru) или по телефону +7 (812) 426-17-17.



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.



[RESTOFLOT.RU](https://restoflot.ru)