

МЕНЮ







## ВЛАДИМИР АДЖЕРОВ

Шеф-повар Рестофлот

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 Рестофлот 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,  
туец 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.



## 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.



## Овощная закуска с соусом тартар

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

**300 ₹** / 140 гр.



## Сырное плато с сухофруктами и медом

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

**580 ₹** / 120/80 гр.



## Страчателла с вяленой свеклой

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

**450 ₹** / 130 гр.



## Антипасти

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

**570 ₹** / 120/40 гр.



## Маринованная сельдь с картофелем

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

**350 ₹** / 80/100/40 гр.



## Паштет из куриной печени с луковым конфитюром

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

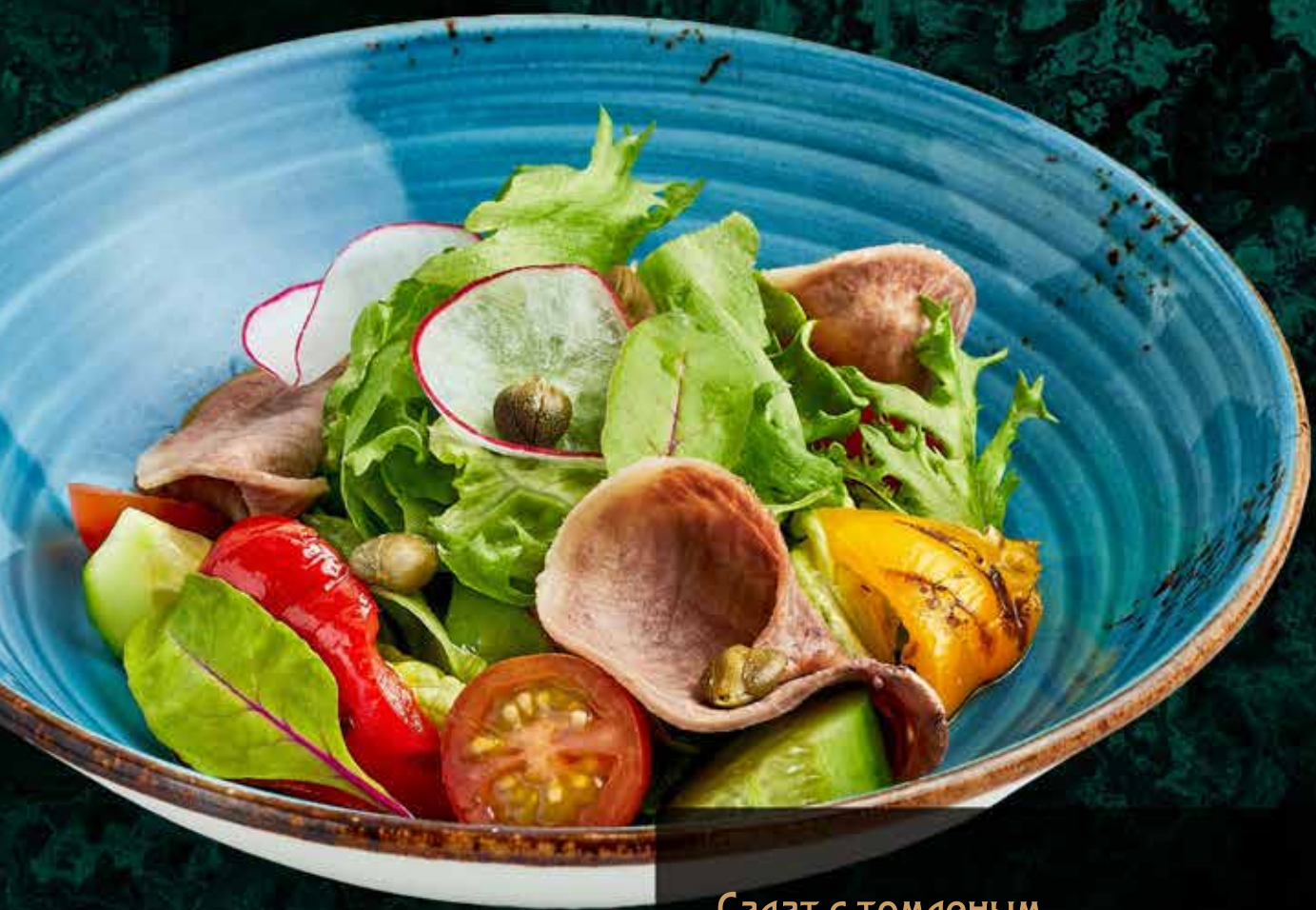
**300 ₹** / 50/20 гр.



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 куриным филе

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

**450 ₺** / 170 гр.



## Салат с жареным сыром тофу и медовой заправкой

салат микс, сыр тофу, соевый соус, томаты черри, авокадо, лук красный, медово-масленная заправка

**450 ₺** / 160 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.





# 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₽** / 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



## Креветки жареные 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.



## Картофель фри

**280₽** / 100 гр.

## Картофель айдахо

**280₽** / 100 гр.



## Жареная ряпушка с соусом тартар

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

**420₽** / 130/70 гр.



## Рататуй

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

**450₽** / 220 гр.



## Стрипсы куриные с сырным соусом

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

**420₽** / 160/40 гр.



## Жульен с грибами

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

**350₽** / 120 гр.



## Крылья куриные

крылья куриные, соевый соус, сладкий чили, аджика, томаты черри, огурец свежий, микс салат, соус сацебели, зелень

**420₽** / 175/85 гр.

## Сырные палочки с соусом сацебели

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

**420₽** / 150/50 гр.



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



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 Р** / 150/80/60 гр.

! Внешний вид блюдо 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.



## Биточки из индейки с соусом голландез и томленным шпинатом

филе индейки, бедро куриное, лук репчатый, сухари панировочные, молоко, сливки, шпинат, соль, перец, желток куриный, масло сливочное, сок лимона

**520 ₺** / 120/60/20 гр.



## Томленный телячий язык с жареным картофелем

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

**720 ₺** / 120/60/30 гр.



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



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.



## Тельное из рыбы с картофельным пюре и соусом тартар

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

**550 ₺** / 100/60/40/40 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.



## Филе форели с булгуром и цитрусами

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

**1000 ₺** / 130/90 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.



**Соус кисло-сладкий**  
тайский сладкий чили, бальзамический уксус, горчица дижонская

**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.



## Домашний медовик

классический медовик с мягкой карамельной ноткой и сливочно-сметанным кремом

**250 ₺** / 100/5 гр.



## Чизкейк шоколадно-клубничный

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

**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.



## Торт три шоколада

гармоничная палитра вкусов трех видов шоколада и шоколадного бисквита

**250 ₺** / 100/10 гр.



## Профитроль с кремом из белого шоколада

заварная булочка, шоколад белый, сливки, сахарная пудра

**80 ₺** / 25 гр.



## Макарунс

мука миндальная, сахарная пудра, крем из белого шоколада

**80 ₺** / 1 шт. - 20 гр.



## Мороженое с топпингом

Мороженое на выбор: клубничное, шоколадное, карамельное. Топпинг на выбор.

**200 ₺** / 100/20 гр.



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



ХОЛОДНЫЕ

# НАПИТКИ



## Соки свежевыжатые

Апельсиновый  
Грейпфрутовый  
Морковный  
Яблочный

**280 ₺** / 200 мл.

## Морс ягодный домашний

**150 ₺** / 200 мл.





# КОФЕ

|   |         |              |
|---|---------|--------------|
| Эспрессо  | 30 мл.  | <b>150 Р</b> |
| Американо   | 200 мл. | <b>150 Р</b> |
| Капучино  | 200 мл. | <b>200 Р</b> |
| Латте   | 250 мл. | <b>200 Р</b> |
| Горячий шоколад   | 150 мл. | <b>250 Р</b> |
| Раф Кокосовый<br>сироп кокос, кофе, молоко, сливки                      | 290 мл. | <b>300 Р</b> |
| Холодный кофе Аршат<br>кофе, сироп миндальный, молоко                   | 240 мл. | <b>300 Р</b> |
| Фрутино Апельсиновый Холодный<br>кофе, сахарный сироп, сок апельсиновый | 230 мл. | <b>300 Р</b> |
| Мадам Кофе<br>сливочный ликер, кофе, сливки, сироп ванильный            | 220 мл. | <b>350 Р</b> |
| Молоко  | 50 мл.  | <b>50 Р</b>  |



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 Р**

## ТеГуаньИнь

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

600 мл. **450 Р**

## Чжень Чжу

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

600 мл. **450 Р**

## Юй Лун Тао

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

600 мл. **450 Р**

## 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 Р**

## Шу Пуэр с цветами коричневого дерева

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

600 мл. **450 Р**

## Шу Пуэр с Кофе

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

600 мл. **450 Р**

## Травяной микс душистых трав

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

600 мл. **450 Р**

## Иван-чай

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

600 мл. **450 Р**

## Ассам

Сорт классического черного крупнолистового чая из провинции Ассам в Индии.

600 мл. **450 Р**

## Имбирно-ягодный чай

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

600 мл. **450 Р**

## Облепиха с апельсином

облепиха, апельсин, мед, чай ассам

600 мл. **450 Р**

## Полезные добавки к чаю

корица / гвоздика / шиповник / мята / чабрец / имбирь

5 гр. **50 Р**

## Мед

30 мл. **50 Р**

## Лимон / лайм

15 гр. **50 Р**



# 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.



RESTOFLOT



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](http://RESTOFLOT.RU)