

ДЕСЕРТЫ

Фруктовая тарелка по сезону 300 гр.	350.-
Мороженое с топпингом Клубничный, шоколадный, карамель 100/20 гр.	200.-
Блины с вареньем 150/40 гр.	180.-
Торт шоколадный 100 гр.	230.-
Торт медовик 142 гр.	230.-
Пирог яблочный 188 гр.	230.-
Торт морковный 100 гр.	230.-
Чизкейк Нью-Йорк 125 гр.	230.-
Эклер 60 гр.	160.-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс ягодный домашний 200 мл.	120.-
Свежевыжатый сок Грейпфрутовый апельсиновый морковный яблочный 200 мл.	280.-

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 цены указаны в рублях.
Оплата производится в рублях или основными кредитными картами.

Данное издание является рекламным материалом.
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.

В целях соблюдения условий безопасности на борту теплохода ведется видеонаблюдение.

Запрещено приносить и употреблять принесенные с собой продукты и напитки.

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



BOATTRIP.RU

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

АСТРА

РЕСТОРАН-ТЕПЛОХОД

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Маринованная сельдь с картофелем 350.-

Сельдь, картофель, лук репчатый, лук зеленый, масло сливочное, соус песто, зелень 80/100/40 гр.

Вителло тонато 480.-

Томлёная телятина, соус из тунца: тунец консервированный, желток, масло растительное, горчица, анчоус, пармезан, уксус бальзамический, сливки, томаты черри, вяленые томаты каперсы, редис, микс салат 110 гр.

Сырное плато с сухофруктами и медом 530.-

Горгонзола, камамбер, пармезан, чеддер, курага, чернослив, мед, соломка, грецкий орех 120/80 гр.

Тапас ассорти 480.-

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 170 гр.

САЛАТЫ

Салат Греческий 350.-

Томаты свежие, свежий огурец, болгарский перец, микс салат, лук красный, сыр фета, маслины каламата, бальзамический уксус, оливковое масло, соль, сахар 180 гр.

Салат Цезарь с куриным филе 380.-

Микс салат, куриная грудка, соус цезарь, гренки, томаты черри, пармезан 170 гр.

Моцарелла буррата с томатами и пряной сальсой 550.-

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 форелью шеф-посола и чипсами из пармезана 550.-

Микс салат, томаты черри, свежий огурец, чипсы из пармезана, оливковое масло, лук шалот, форель с/с 170 гр.

СУПЫ

Борщ домашний со сметаной 250.-

Говядина, морковь, свекла, картофель, капуста, лук, чеснок, томатная паста, масло растительное, масло сливочное, сахар, уксус столовый, зелень, сметана 200/20 гр.

Уха со сливками 290.-

Треска, форель, укроп, картофель, лук-порей, томаты, сливки, зелень 200 гр.

ХЛЕБ

Хлебная корзина 70.-

Булочка солодовая, булочка французская 2/40 гр.

Масло чесночное 70.-

Масло сливочное, чеснок, зелень 20 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Картофель фри 250.-

100 гр.

Картофель айдахо 250.-

100 гр.

Рататуй 420.-

Баклажаны, цуккини, томаты, перец болгарский, чеснок, масло оливковое 220 гр.

Жульен с грибами 320.-

Шампиньоны, лук репчатый, сливки, сыр гауда, масло сливочное, мука, мускатный орех, томаты черри 120 гр.

Крылья куриные 390.-

Крылья куриные, соевый соус, сладкий чили, аджика, томаты черри, огурец свежий, микс салат, соус сацебели, зелень 175/85 гр.

Корюшка жареная с соусом тартар 390.-

Корюшка, мука, микс салат, томаты черри, огурец свежий, соус тартар 130/70 гр.

Стрипсы куриные с сырным соусом 380.-

Куриное филе, яйцо, мука, панировочные сухари, сыр чеддер, ананас, масло сливочное 160/40 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Куриный шашлык со свежими овощами и соусом сацебели 520.-

Бедро куриное бескостное, огурцы свежие, томаты черри, микс салат, зелень, соус сацебели: томаты в собственном соку, лук репчатый, чеснок, зелень 200/80 гр.

Домашние колбаски с молодым картофелем 520.-

Фарш свиной, фарш говяжий, масло растительное, картофель стоун, огурцы свежие, томаты черри, соус сацебели, микс салат, зелень 150/80/60 гр.

Томленный телячий язык с жареным картофелем 680.-

Язык телячий, картофель молодой, соус песто, соус терияки, томаты черри, микрозелень 120/60/30 гр.

Шашлык из свинины с овощами и соусом сацебели 580.-

Шея свиная, огурцы свежие, томаты черри, микс салат, зелень, соус сацебели: томаты в собственном соку, лук репчатый, чеснок, зелень 200/80 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Филе трески запеченное в пергаменте с томатами и апельсиновым соусом 520.-

Томаты свежие, базилик свежий, специи, филе трески, апельсиновый соус: лук репчатый, чеснок, масло оливковое, вино белое сухое, апельсиновый сок, зелень 130/50/20 гр.

Тельное из рыбы с картофельным пюре и соусом тартар 540.-

филе форели, филе судака, 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.

СОУСЫ

Сацебели 55.-

Томаты в собственном соку, лук, чеснок, зелень 50 гр.

Соус тартар 55.-

домашний майонез, огурцы маринованные, каперсы, зелень, специи, чеснок 50 гр.