



МОСКВА

РЕСТОРАН-ТЕПЛОХОД

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



Домашние соленья

Черри м/с, огурец м/с, капуста по-грузински, грибы маринованные, зелень

350₽ / 150 гр.

ТАПАС



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.

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

Маринованная сельдь с картофелем

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

350 ₺ / 80/100/40 гр.



Ассорти мясных деликатесов

Шпек, пармская ветчина, брезаола, кампаньола, гриссини

700 ₺ / 110/30/10 гр.

Сырное плато с сухофруктами и медом

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

530 ₺ / 120/80 гр.



Форель гравлак 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.



Овощная закуска с соусом тартар

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

300 ₺ / 140 гр.

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

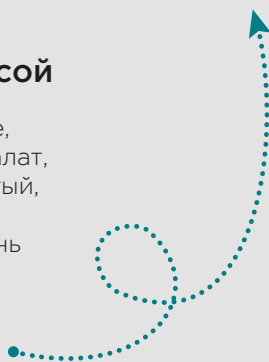
САЛАТЫ



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.





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.

Салат с форелью шеф-посола и чипсами из пармезана

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

550₽ / 170 гр.



ХЛЕБ И СУПЫ



Уха со сливками

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

290₽ / 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

250₽ / 200/20 гр.

ХЛЕБ

Хлебная корзина

Булочка солодовая,
булочка французская

70₽ / 2/40 гр.

Масло чесночное

Масло сливочное,
чеснок, зелень

70₽ / 20 гр.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Крылья куриные

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

390₽ / 175/85 гр.

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



Картофель айдахо

250 Р / 100 гр.



Картофель фри

250 Р / 100 гр.



Стрипсы куриные с сырным соусом

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

380 Р / 160/40 гр.



Жареная корюшка с соусом тартар

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

390 Р / 130/70 гр.



Рататуй

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

420 Р / 220 гр.



Жульен с грибами

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

320 Р / 120 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₽ / 150/80/60 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.

Шашлык из свинины со свежими 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.



Филе индейки томленое со шпинатом

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

520₽ / 150/90 гр.

Медальоны из говяжьей вырезки

Вырезка говяжья, масло растительное,
микс салат, томаты черри,
соус демиглас, зелень

850₽ / 120/45 гр.



Томленый телячий язык с жареным картофелем

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

680₽ / 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

650₽ / 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, филе судака, филе 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.

Мороженое с топпингом

клубничный, шоколадный, карамель

200₽ / 100/20 гр.



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



Торт шоколадный

230 Р / 100 гр.



Торт морковный

230 Р / 100 гр.



Пирог яблочный

230 Р / 188 гр.



Торт медовик

230 Р / 142 гр.



Эклер

160 Р / 60 гр.



Чизкейк Нью-Йорк

230 Р / 125 гр.

Макаронс

70 Р / 18 гр.



Булочка Шу

160 Р / 60 гр.



Блины с вареньем

180 Р / 150/40 гр.



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

НАПИТКИ



Фруктово-тропический чай

Классический черный чай, сироп,
лимон, апельсин

350₽ / 450 мл.

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

ЧАЙ

Ассам классический черный чай	350 Р / 450 мл.	Молочный Улун	350 Р / 450 мл.
Облепиха с апельсином облепиха, апельсин, мед, чай ассам	350 Р / 450 мл.	Имбирно-ягодный чай брусника, малина, ежевика, имбирь, мед, чай ассам	350 Р / 450 мл.
Китайский жасмин зеленый чай с жасмином	350 Р / 450 мл.	Чай пакетированный Julius Meinl в ассортименте	100 Р / 200 мл.
Травяной микс душистых трав	350 Р / 450 мл.	Полезные добавки к чаю корица / гвоздика / шиповник / мята / чабрец / имбирь	50 Р / 5 гр.
Бруснично-апельсиновый чай брусника, апельсин, мед, чай ассам	350 Р / 450 мл.	Лимон / Лайм	50 Р / 7 гр.
Мед	50 Р / 30 гр.		

КОФЕ



Эспрессо	150 Р / 30 мл.	Горячий шоколад	250 Р / 150 мл.
Американо	150 Р / 100 мл.	Молоко	50 Р / 50 мл.
Капучино	200 Р / 200 мл.	Сироп к кофе	30 Р / 10 мл.
Латте	200 Р / 250 мл.		

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Соки свежавыжатые Апельсиновый Грейпфрутовый Морковный Яблочный	280 Р / 200 мл.
Морс ягодный домашний	120 Р / 200 мл.



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

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.



BOATTRIP.RU
ASTRA-MARINE.RU
PETERHOF-EXPRESS.RU

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.