МОСКВА

РЕСТОРАН-ТЕПЛОХОД

МЕНЮ

ВЛАДИМИР АЛФЕРОВ

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 ингридиенты - 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 или по телефону
8 (812) 426-17-17

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАПАС

Паштет из куриной печени с луковым конфитюром

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

300 ₽ / 50/20 гр.

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.

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.

Антипасти

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

570 ₽ / 120/40 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.

Страчателла с вяленой свеклой

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

450 ₽ / 130 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

Салат с томленым 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 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.

Салат Цезарь с куриным филе

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

450 ₽ / 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 ₽ / 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, чиабатта, сладкий чили,
горчица зерновая, томаты черри,
микс салат, зелень

580 ₽ / 70/30/55 гр.

Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

Картофель фри

280 ₽ / 100 гр.

Картофель айдахо

280 ₽ / 100 гр.

Жульен с грибами

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

350 ₽ / 120 гр.

Рататуй

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

450 ₽ / 220 гр.

Крылья куриные

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

420 ₽ / 175/85 гр.

Жареная корюшка с соусом тартар

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

420 ₽ / 130/70 гр.

Сырные палочки с соусом сацебели

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

420 ₽ / 150/50 гр.

Стрипсы куриные с сырным соусом

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

420 ₽ / 160/40 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.

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.

Томленый телячий язык с жареным картофелем

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

720 ₽ / 120/60/30 гр.

Биточки из индейки с соусом голландез и томленым 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.

Медальоны из свиной вырезки с грибным соусом и молодым картофелем

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

520 ₽ / 120/30/60 гр.

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

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

550 ₽ / 100/60/40/40 гр.

Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

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 судака

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

720 ₽ / 140/50/50/10 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 тартар

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

80 ₽ / 50 гр.

Соус сырный

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

100 ₽ / 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 вареньем

200 ₽ / 150/40 гр.

Макаронс

70 ₽ / 18 гр.

Торт медовик

250 ₽ / 142 гр.

Чизкейк Нью-Йорк

250 ₽ / 125 гр.

Торт шоколадный

250 ₽ / 100 гр.

Мороженое с топпингом

клубничный,
шоколадный, карамель

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.

Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

КОФЕ

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

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

КАРТА ЧАЙНАЯ

Бруснично-апельсиновый чай

Брусника, апельсин, мед
чай ассам

450 ₽ / 600 мл.

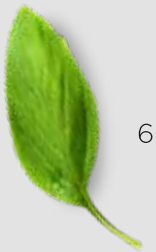
Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

Молочный Улун 600 мл. **450 ₽**
Самым распространенный напиток во всем мире.
Его настой имеет приятный желтовато-лимонный оттенок,
от того он кажется полупрозрачным.

ТеГуаньИнь 600 мл. **450 ₽**
Вкус и аромат чая ТеГуаньИнь запомнится благодаря
необычным вкусовым свойствам и неповторимому запаху.

Чжень Чжу 600 мл. **450 ₽**
Изысканный зеленый чай, ароматизированный
цветами жасмина. Чай дает золотистый цвет настоя и
ненавязчивый нежный аромат жасмина.

Юй Лун Тао 600 мл. **450 ₽**
Чайные листья свернуты в форме бутона,
который при заваривании "распускается".
Чай обладает нежным цветочным ароматом и мягким вкусом.



Шу Пуэр с Чайной Розой 600 мл. **450 ₽**
Лепестки розы придают напитку неповторимый и,
как может показаться, очень знакомый фруктовый аромат.
Роза оказывает согревающий эффект.

Шу Пуэр с цветами коричного дерева 600 мл. **450 ₽**
Благодаря добавлению ароматных цветков идеально подойдет
для всех, кому не очень нравится слегка землянистый
аромат обычного пуэра.

Шу Пуэр с Кофе 600 мл. **450 ₽**
Прекрасный бодрящий напиток, мягкий вкус пуэра дополняется
кофейными нотками. Настой имеет густой коньячный цвет.

Травяной микс душистых трав 600 мл. **450 ₽**
Состав сбора: листья малины, брусники, земляники,
смородины, орегано, мяты, чабреца, облепихи,
корень солодки и листья крапивы.

Иван-чай 600 мл. **450 ₽**
Многогранный вкус, сочетающий в себе чистоту воздуха,
ароматы поля и все краски лета.

Ассам 600 мл. **450 ₽**
Сорт классического черного крупнолистового чая
из провинции Ассам в Индии.

Имбирно-ягодный чай 600 мл. **450 ₽**
Брусника, малина, ежевика, имбирь, мед, чай ассам

Облепиха с апельсином 600 мл. **450 ₽**
Облепиха, апельсин, мед, чай ассам

Полезные добавки к чаю 5 гр. **50 ₽**
корица / гвоздика / шиповник / мята / чабрец / имбирь

Мед 30 мл. **50 ₽**

Лимон / лайм 15 гр. **50 ₽**

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 также вопросы и пожелания отправляйте на почту 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.
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.

RESTOFLOT

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