

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Маринованные томаты черри с кунжутом . . . 127 г **420**
(Маринад из кошо: японской пасты из перца чили и цедры апельсина)
- Печёный и маринованный перец рамиро . . . 140 г **570**
на креме из кешию с маслом чили и кедровым орехом
- Северная креветка Ама Эби . . . 110 г **720**
с пюре из манго, маракуйи и зеленого горошка
- Карпаччо из мраморной говядины . . . 85 г **750**
(Говяжья вырезка, дрессинг из рукколы, сыр пармезан)
- Маринованный сыр гермелин с луком . . . 100 г **750**
(Гермелин – аналог бри и камамбера из Чехии, маринуется в растительном масле со специями и луком)
- Жареный копчёный угорь и солёная панна-котта 160 г **780**
с кусочками мандарина и соусом унаги
- Тартар из тунца . . . 175 г **810**
(Авокадо, соусы: понзу (содержит мёд), кимчи, икра летучей рыбы тобико, клубника)
- Тартар из говядины с кимчи . . . 105 г **810**
(Говяжья вырезка, нори, соус кимчи)
- Тартар из говядины с трюфелем . . . 165 г **810**
- Тартар из лосося . . . 230 г **950**
с соусом великий (содержит мёд) и свежими овощами

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Карамелизированные баклажаны . . . 200 г **590**
с томатами, кинзой и соусом чили
- Цветная капуста в сырно-сливочном соусе . . 260 г **650**
- Креветки Том Ям . . . 200 г **770**
(Креветки, темпура, соус том-ям, икра тобико, стружка тунца)
- Запечённый камамбер с абрикосовым чатни . . . 240 г **850**
- Запечённый камамбер . . . 240 г **850**
со сливовым релишем с черносливом и хлебом шокупан
- Тигровые креветки в соусе васаби . . . 150 г **870**
(Креветки в панировке с соусом васаби и чипсы из фунчозы)

Уважаемые Гости!
Если у Вас есть аллергия на пищевой продукт,
просьба сообщить об этом официанту.

САЛАТЫ

- Салат с яблоком и сельдереем . . . 185 г **560**
(Микс из листьев салата, дрессинг из горгонзолы, огурец, стручковая фасоль, молодой горошек, засахаренный грецкий орех)
- Зелёный салат . . . 150 г **560**
(Огурец, мочёный белый виноград, капуста кейл, тапиока, винегрет из крыжовника и масло петрушки)
- Рыбный салат от шефа . . . 250 г **620**
(Скумбрия, шпинат, мини-картофель, копчёная сметана, зелень, красный лук, семена подсолнуха)
- Салат с печенью и свёклой . . . 140 г **650**
(Микс из листьев салата, соус гамадари, жареная куриная печень, вяленая свёкла, сено из порея)
- Салат с ростбифом, овощами и сыром пармезан . . 185 г **710**
(Микс из листьев салата, ростбиф, свежие овощи, пармезан, бальзамический крем)
- Салат с морепродуктами . . . 200 г **750**
(Микс из листьев салата, черри, нерка с/с, креветка 21/25, щупальца кальмара, чеснок, кунжут, соусы соевый и шрирача)
- Салат «Нисуаз» . . . 310 г **870**

ГОРЯЧЕЕ

- Копчёная скумбрия . . . 200 / 40 г **620**
(Скумбрия, сметана копчёная, зелень, бородинский хлеб)
- Жареный копчёный угорь с соусом велюте и яблоком 220 г **820**
- Бефстроганов из говядины с картофельным пюре . . 290 г **890**
(Грудинка «Брискет», на хоспере, шампиньоны, лепестки дайкона)
- Сочная говядина с хумусом и питой . . . 290 г **910**
(Мясо говяжьего ребра под глазурью «Jack Daniel's Old №7»)
- Сковородка с морепродуктами в сливочном соусе 370 г **1200**
(Лосось, креветки, щупальца мини-кальмара, гребешки, листья шпината)
- Осьминог с пюре из сельдерея и трюфелем . . . 180 г **1700**
(Пюре из сельдерея, трюфель, бекон, фисташка)
- Осьминог с обжаренными овощами и сливочным сыром . 230 г **2100**
(Перец рамиро, томаты черри, кабачок, базилик)

ГАРНИРЫ

- Картофельное пюре . . . 150 г **370**
- Мини-картофель жареный . . . 150 г **370**
- Картофель фри . . . 150 г **370**
- Сладкий перец с брынзой и соусом ромеско . . 240 г **580**

Beer Pairing



ТОП-100
новых
концепций
России 2020



Лучший пивной
ресторан
Москвы
2021



Входит
в 10% лучших
ресторанов
мира

ХОСПЕР

СТЕЙКИ

Стейк «Рибай» (зерновой откорм) . . . за 100 г **1100**

- Гужер с сыром пармезан . . . 90 г **420**
(Гужер – изделие из заварного теста)
- Кольца кальмара с соусом тартар . . . 150 г **560**
- Кальмар / морковь / гремолата . . . 200 г **650**
(Морковное пюре с луком, пастой мисо и лимонным фрешем; жжёная морковь и тимьян; гремолата: груша конференс в белом винном уксусе с грецким орехом и петрушкой; эмульсия из зелёного лука с горчицей)
- Куриные крылышки в соусе барбекю / чабанк / сладкий чили . . . 400 г **710**
- Ребро свиное и ремулад . . . 335 г **780**
(Ремулад – салат из корня сельдерея и японского майонеза с добавлением мирина)
- Цыплёнок жареный на хоспере с картофелем фри . 400 г **850**
- Фирменный бургер на домашней булочке с котлетой из мраморной говядины с сыром чеддер . . . 330 г **870**
- Копчёная говяжья грудинка «Брискет» . . . 350 г **1500**
с гарниром и соусом «Jack Daniel's Old №7»
- Копчёное говяжье ребро . . . 360 г **1700**
с соусом «Jack Daniel's Old №7»
- Авокадо на гриле . . . 210 г **820**
со сливочным сыром, лососем в соусе понзу (содержит мёд) и креветкой

Beer Pairing



ТОП-100
новых
концепций
России 2020



Лучший пивной
ресторан
Москвы
2021



Входит
в 10% лучших
ресторанов
мира

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Хумус из эдамаме 160 г **560**

(Хумус из соевых зелёных бобов эдамаме с оливковым маслом,
кунжутной пастой и брюссельской капустой)

Брокколи с чесноком 245 г **670**

(Жареная брокколи, зеленый горошек, мята, зеленый лук,
чипсы из чеснока, слайсы из миндаля, икра из водорослей)

Тост с креветкой 170 г **690**

(Тост из японского молочного хлеба шокупан, тигровые креветки,
японский майонез, стружка тунца и зелёный лук)

Равиоло с рагу из лесных грибов 360 г **820**

(Равиолло с рикоттой и пудрой из белых грибов, рагу из лесных
грибов (лисички, шиитаке, шампиньоны) с репчатым луком,
грибной бульон, сыр белпер кнолле в перечной обсыпке)

Тарталетка «Имбирь» 140 г **520**

(Тарталетка из песочного теста с имбирным ганашем,
цукатами и желе из амаретто)

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПАРЫ

КОМПЛЕМЕНТ - БОКАЛ ПИВА 0,09

Blanche de Bruxelles 0,3/0,5

Тост с креветкой 170 г **690**

Жареный копчёный угорь и солёная панна-котта 160 г **780**

Авокадо на гриле с лососем и креветкой . . . 210 г **820**

Collin's British Stout 0,3/0,5

Ребро свиное и ремулад 335 г **780**

Фирменный бургер на домашней булочке

с котлетой из мраморной говядины 330 г **870**

Копчёное говяжье ребро

с соусом «Jack Daniel's Old №7» 360 г **1700**

Petrus Bordeaux 0,3/0,5

Салат с печенью и свёклой 210 г **650**

Карпаччо из мраморной говядины 85 г **750**

Салат «Нисуаз» 310 г **870**

Green Killer IPA 0,3/0,5

Северная креветка Ама Эб 110 г **720**

Суп Том Ям 400 / 100 г **790**

Тигровые креветки в соусе васаби 150 г **870**

Stiegl Goldbrau 0,3/0,5

Кальмар / морковь / гремолата 200 г **650**

Цыпленок жареный на хоспере 400 г **850**

с картофелем фри

Сковородка с морепродуктами 370 г **1200**

в сливочном соусе

O'Callaghan Porter 0,3/0,5

Рыбный салат от шефа 250 г **620**

Салат с ростбифом, овощами и пармезаном . . 185 г **710**

Куриные крылышки на хоспере 400 г **710**

СУПЫ

Суп куриный с пассателли 315 г **560**

(Куриный бульон, фрикадельки из куриного филе, клёцки из
пармезана, зелёный горошек, зелёное масло)

Суп Клэм-чаудер 400 г **620**

(Рыбный бульон, торе из сладкой кукурузы, зерна кукурузы,
моллюски вонголе, лук-порей, сливки)

Суп Том Ям 400 / 100 г **790**

(Куриный бульон, кокосовое молоко, креветки, шампиньоны, рис,
имбирь, перец, чили, кинза, лемонграсс, листья лайма, базилик)

ХЛЕБ

Бородинский / бриошь / чиабатта 70

Сырные шарики 70

Пита 100

Хлебная корзина 250

Копчёное масло / сливочное масло 80

ДЕСЕРТЫ

Кокос / банан / пажитник 120 г **480**

(Ганаши из кокосовых сливок, курд из банана, крамбл с кокосовой
стружкой, икра из пажитника)

Морковный пирог с цукатами и орехами . . . 200 г **520**

(Сабайон из маскарпоне, морковная карамель и желе из имбирного сидра)

Мороженое в ассортименте 50 г **220**

СОУСЫ

«Jack Daniel's Old №7», гуакамоле, пикантный с аджикой,
тартар, чили сладкий, медово-горчичный, блю чиз, кетчуп,
брусничные, перечный 40 г **200**

Все цены указаны в рублях с учётом НДС.

К оплате принимаются рубли и кредитные карты
(МИР, VISA, Maestro, Mastercard).

Уважаемые Гости!

Если у Вас есть аллергия на пищевой продукт,
просьба сообщить об этом официанту.