

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
SPECIAL OFFER
ХОСПЕР МЕНЮ/ JOSPER MENU

Хоспер – единственное на кухне современного ресторана решение, позволяющее одновременно использовать преимущества мангала и печи на древесном угле. Особая конструкция печи позволяет сохранить натуральный аромат, сочность и полезные свойства продуктов.

Форель – 750
Trout

Тунец – 800
Tuna

Креветки – 1 500
Shrimp

Утиная грудка – 600
Duck breast

Цыпленок корнишон (от 300 гр). – 380
Baby chicken

Куриное бедрышко – 380
Chicken thigh

Рибай стейк – 1 500
Ribeye steak

Топ-Блейд стейк – 800
Top Blade Steak

Филе говядины – 1 000
Beef fillet

Стейк из свиной шеи – 400
Pork neck steak

Шашлык из свинины – 400
Pork kebab

Свиной бок – 400
Pork loin



Молодой запеченный картофель с травами, подается со сметаной – 350
Baby potatoes with herbs, served with sour cream

Печеные овощи (болгарский перец, кабачок, баклажан, томат) – 450
Baked vegetables (bell pepper, zucchini, eggplant, tomato)

Подкопченный рис басмати – 350
Smoked basmati rice

Печеная кукуруза – 350
Baked corn

СТОИМОСТЬ УКАЗАНА В СЫРОМ ВИДЕ ЗА 100 ГРАММ.
THE PRICE IS INDICATED IN RAW WEIGHT FOR 100 GRAMS.

ВЫХОД ГОТОВОГО БЛЮДА ЗАВИСИТ ОТ СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ
THE OUTPUT OF THE FINISHED DISH DEPENDS ON THE DEGREE OF ROASTING

Соусы / Sauce

Соус BBQ 50 гр - 100
BBQ sause

Демигляс 30 гр - 100
Demiglas

Брусничный 35 гр - 100
Lingonberry

Томатная сальса 50 гр - 100
Tomato salsa

Домашняя аджика 30 гр - 100
Homemade adjika

Горчица русская 30 гр - 100
Russian mustard

