

ХОСПЕР МЕНЮ | JOSPER MENU

СТЕЙКИ ИЗ МЯСА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ 21 ДЕНЬ DRY-AGED MEAT STEAKS 21 DAYS

гр./gr. руб./rub.

ПОРТЕРХАУС

Самый большой стейк состоит из двух частей: ароматного стриплойна и нежной вырезки, которые разделяет Т-образная косточка. Самое большое количество вырезки именно в этом стейке.

PORTERHOUSE

The largest steak consists of two parts: a fragrant striploin and tenderloin, which are separated by a T-bone. The largest amount of tenderloin is in this steak.

ТИБОН

Сочный стейк, состоит из двух частей: ароматного стриплойна и нежной вырезки, которые разделяет Т-образная косточка. Много стриплойна, меньше вырезки.

TIBON

A juicy steak consists of two parts: a flavored striploin and a tender tenderloin, which are separated by a T-shaped bone. A lot of strip, less tenderloin.

КЛАБ СТЕЙК

Ароматный стейк на кости для любителей стриплойна, вырезки практически нет.

CLUB STEAK

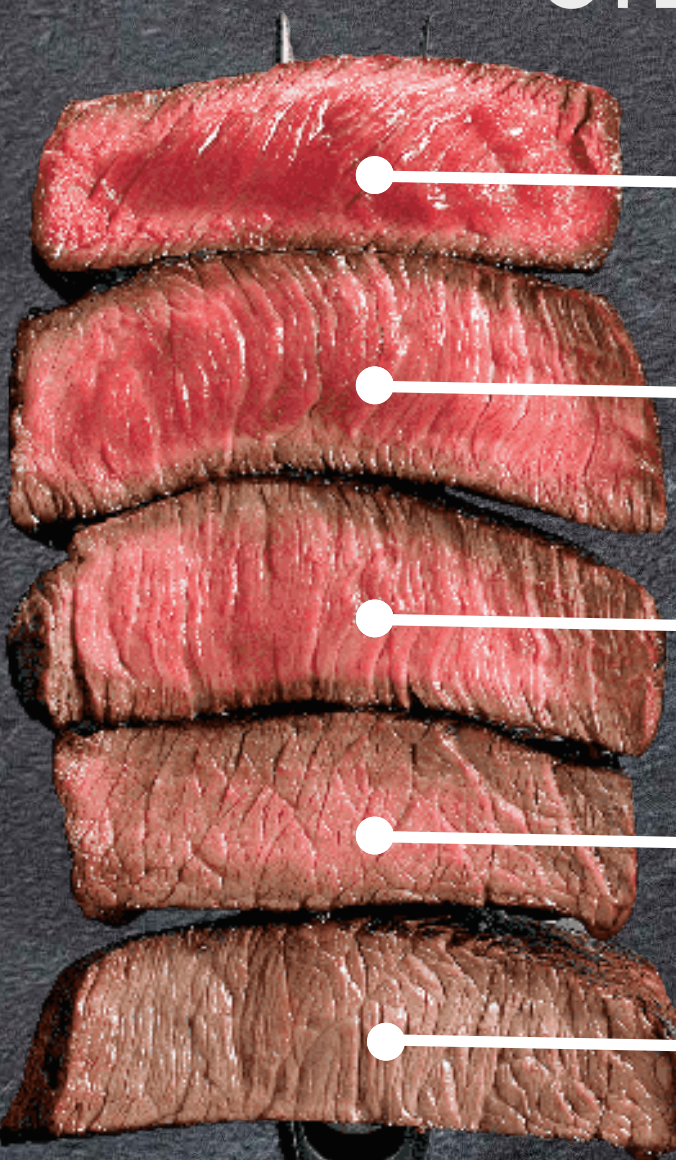
A fragrant steak on the bone for striploin lovers, there is practically no tenderloin

Мы используем уникальную технологию сухого вызревания мяса и выдерживаем его более 21 дня для усиления вкуса и аромата.

ТИП ОТРУБА ИСПОЛЬЗУЕМОГО ДЛЯ ВЫЗРЕВАНИЯ - ШОРТ ЛОЙН

**СТОИМОСТЬ МЯСА УКАЗАНА В СЫРОМ ВИДЕ ЗА 100 ГРАММ!
ВЫХОД ГОТОВОГО БЛЮДА ЗАВИСИТ ОТ СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКА.**

СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКА:



Rare 45-46°

с кровью - красное мясо внутри

Medium rare 50-54°

слабой прожарки - мясо
красное- розовое внутри

Medium 55-58°

средней прожарки - мясо
розовое внутри

Medium well 60-64°

почти прожаренное - мясо
серо- розовое внутри

Well done 65-70°

прожаренное - абсолютно
прожаренное мясо

ХОСПЕР МЕНЮ | JOSPER MENU

СТЕЙКИ ИЗ АЛЬТЕРНАТИВНЫХ ОТРУБОВ ALTERNATIVE CUTS STEAKS

гр./gr. руб./rub.

СТЕЙК ИЗ ДИАФРАГМЫ
DIAPHRAGM STEAK

100 450

СТЕЙК ДЕНВЕР
STEAK DENVER

100 600

СТЕЙК ТРАЙ-ТИП
STEAK TRI-TIP

100 420

СТЕЙК ТОП БЛЕЙД
TOP BLADE STEAK

100 480

ХОСПЕР - единственное на кухне современного ресторана решение, позволяющее одновременно использовать преимущества мангала и печи на древесном топливе.

Благодаря уникальной конструкции Хоспера мясо, рыба, овощи получают необыкновенно вкусными, ароматными и нежными.

СТОИМОСТЬ МЯСА УКАЗАНА В СЫРОМ ВИДЕ ЗА 100 ГРАММ!
ВЫХОД ГОТОВОГО БЛЮДА ЗАВИСИТ ОТ СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКА.



ХОСПЕР МЕНЮ | JOSPER MENU

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES

гр.|gr. руб.|rub.

ЖАРКОЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

350 1050

Ассорти из мидий, кальмаров, рыбы, креветок с кабачком, бататом и корнем сельдерея в сливочном соусе

HOT SEAFOOD

Assorted mussels, squid, fish, shrimps with courgetti, sweet potato and celery root in a creamy sauce

ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

350 630

Свинина, картофель бэби, кукуруза, перец болгарский, шампиньоны и зелень

PORK STEW

Pork, baby potatoes, corn, bell peppers, mushrooms and greens

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ВАСАБИ

180 1200

GRILLED SHRIMP WASABI SAUCE

ДОРАДО ГРИЛЬ

300 900

GRILLED DORADO

ФИЛЕ СИБАС С ГРАТЕНОМ И СОУСОМ БЕР БЛАН

280 1150

FILE SIBAS WITH GRATEN AND BER BLAN SAUCE

ЛОСОСЬ ГРИЛЬ

150 1200

GRILLED SALMON



ХОСПЕР МЕНЮ | JOSPER MENU

ГАРНИРЫ SIDE DISHES

гр./gr. руб./rub.

ОВОЩИ ГРИЛЬ
GRILLED VEGETABLES

150 350

КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ
GRILLED CORN

150 300

КАБАЧОК ПЕЧЕНый С СЫРОМ ПАРМЕЗАН
ZUCCHINI BAKED WITH PARMESAN CHEESE

150 270

БАТАТ
BATAT

150 270

РВАНЫЙ КАРТОФЕЛЬ
BAKED POTATO

150 200

