

ХОСПЕР МЕНЮ | JOSPER MENU

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

гр.|гр. руб.|руб.

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 a tender 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, there is practically no tenderloin

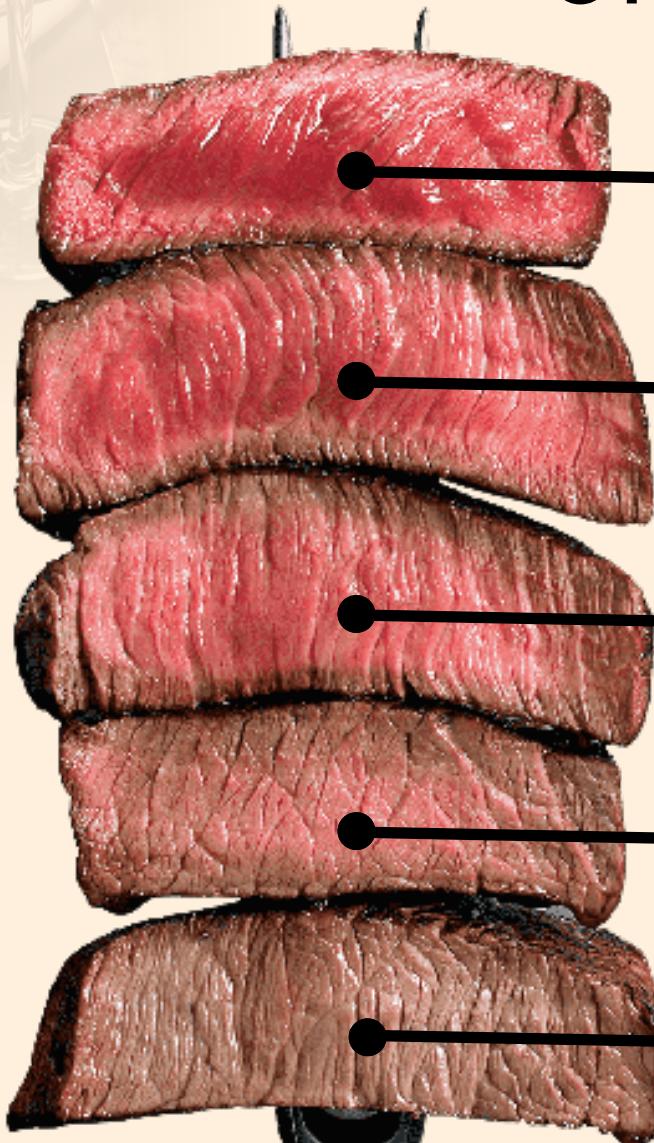
Мы используем уникальную технологию сухого вызревания мяса и выдерживаем его более 21 дня для усиления вкуса и аромата.

Камера вызревания — это холодильное оборудование, в котором идеально подобрано сочетание необходимых условий по влажности, температуре и конвекции воздуха для контролируемого процесса ферментации.

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

le Vicomte  Ramada

СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКА:



Rare 

с кровью - красное мясо внутри

Medium rare 

слабой прожарки - мясо
красное- розовое внутри

Medium 

средней прожарки - мясо
розовое внутри

Medium well 

почти прожаренное - мясо
серо- розовое внутри

Well done 

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	650
СТЕЙК ТРАЙ-ТИП STEAK TRI-TIP	100	520
СТЕЙК ТОП БЛЕЙД TOP BLADE STEAK	100	450

КЛАССИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ CLASSIC STEAKS

РИБАЙ RIB EYE STEAK	100	800
СТРИПЛОЙН STRIPLOIN STEAK	100	700

Хоспер – единственное на кухне современного ресторана решение, позволяющие одновременно использовать преимущества мангала и традиционной печи на древесном топливе, аналог русской печки. Благодаря уникальной конструкции Хоспера мясо, рыба, овощи получаются необыкновенно вкусными, ароматными и нежными.

В качестве топлива в печах хоспер используется чистый древесный уголь. Стейки, приготовленные в хоспере, естественным путём обволакиваются корочкой и продолжают оплавляться изнутри при этом сохраняя все соки.

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

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

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ВАСАБИ

GRILLED SHRIMP WASABI SAUCE

ДОРАДО

DORADO

ФИЛЕ СИБАС С ГРАТЕНОМ И СОУСОМ БЕР БЛАН

FILE SIBAS WITH GRATEN AND BER BLAN SAUCE

ЛОСОСЬ ГРИЛЬ

GRILLED SALMON



ХОСПЕР МЕНЮ | JOSPER MENU

ГАРНИРЫ SIDE DISHES

гр.|gr. руб.|rub.

ОВОЩИ ГРИЛЬ

GRILLED VEGETABLES

150 420

КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ

GRILLED CORN

150 300

КАБАЧОК ПЕЧЕНЫЙ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН

ZUCCHINI BAKED WITH PARMESAN CHEESE

150 300

БАТАТ

BATAT

150 300

РВАНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

BAKED POTATO

150 200

