

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 кость. 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 кость. 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.

СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКА:



ХОСПЕР МЕНЮ | JOSPER MENU

СТЕЙКИ ИЗ АЛЬТЕРНАТИВНЫХ ОТРУБОВ ALTERNATIVE CUTS STEAKS

СТЕЙК ИЗ ДИАФРАГМЫ

DIAPHRAGM STEAK

гр./gr. руб./rub.

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 печи. 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

350 1200

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

180 1200

GRILLED SHRIMP WASABI SAUCE

ДОРАДО

300 1200

DORADO

ФИЛЕ СИБАС С ГРАТЕНОМ И СОУСОМ БЕР БЛАН

280 900

FILE SIBAS WITH GRATEN AND BER BLAN SAUCE

ЛОСОСЬ ГРИЛЬ

150 1450

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

