

ХОСПЕР МЕНЮ

Хоспер – единственное на кухне современного ресторана решение, позволяющее 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, сохраняя при этом все соки.

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.

СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКА:

-  **Rare**  45- 46
с кровью- красное мясо внутри
-  **Medium rare**  50- 54°
слабой прожарки - мясо
красно-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

КЛАССИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ

	гр.	руб.
РИБАЙ	100	1000
СТРИПЛОЙН	100	900

СТЕЙКИ ИЗ МЯСА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ 21 ДЕНЬ

	гр.	руб.
СТЕЙК «КОВБОЙ»	100	1300

Ковбой стейк - это рибай на кости. Мясо имеет четко выраженную мраморную структуру и несравненный насыщенный аромат говядины.

ПОРТЕРХАУС	100	1200
-------------------	-----	------

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.

ТИБОН	100	1100
--------------	-----	------

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

КЛАБ СТЕЙК	100	1000
-------------------	-----	------

Ароматный стейк на кости для любителей стриплойна. Вырезки практически нет.

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

ХОСПЕР МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

гр. руб.

ЖАРКОЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

350 1350

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

ФИЛЕ СИБАС С ГРАТЕНОМ И СОУСОМ БЕР БЛАН

280 1200

ЛОСОСЬ ГРИЛЬ

150 1950

СВИНЫЕ РЕБРА ВВQ

250 650

ГАРНИРЫ

гр. руб.

ОВОЩИ ГРИЛЬ

150 420

КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ

150 300

КАБАЧОК ПЕЧЕНый С СЫРОМ ПАРМЕЗАН

150 300

РВАНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

150 200