

*le Vicomte*  *Ramada*  
RESTAURANT

# ХОСПЕР МЕНЮ

**Хоспер** – единственное на кухне современного ресторана решение, позволяющее одновременно использовать преимущества мангала и традиционной печи на древесном топливе, аналог русской печи. Благодаря уникальной конструкции Хоспера, мясо, рыба, овощи получают 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

### РИБАЙ

гр. руб.  
100 1000

### СТРИПЛОЙН

100 900

## СТЕЙКИ ИЗ МЯСА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ 21 ДЕНЬ

### СТЕЙК «КОВБОЙ»

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

гр. руб.  
100 1300

### 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.

100 1200

### ТИБОН

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

100 1100

### КЛАБ СТЕЙК

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

100 1000

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



Стейк «Ковбой»

# 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 СИБАСА С ГРАТЕНОМ И СОУСОМ БЕР БЛАН**

280 1200

### **ЛОСОСЬ ГРИЛЬ**

150 1950

### **СВИНЫЕ РЕБРА BBQ**

250 850

## ГАРНИРЫ

гр. руб.

### **ОВОЩИ ГРИЛЬ**

150 420

### **КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ**

150 450

### **КАБАЧОК ПЕЧЕНый С СЫРОМ ПАРМЕЗАН**

150 420

### **РВАНЫЙ КАРТОФЕЛЬ**

150 200