

МЕНЮ





ХОСПЕР МЕНЮ

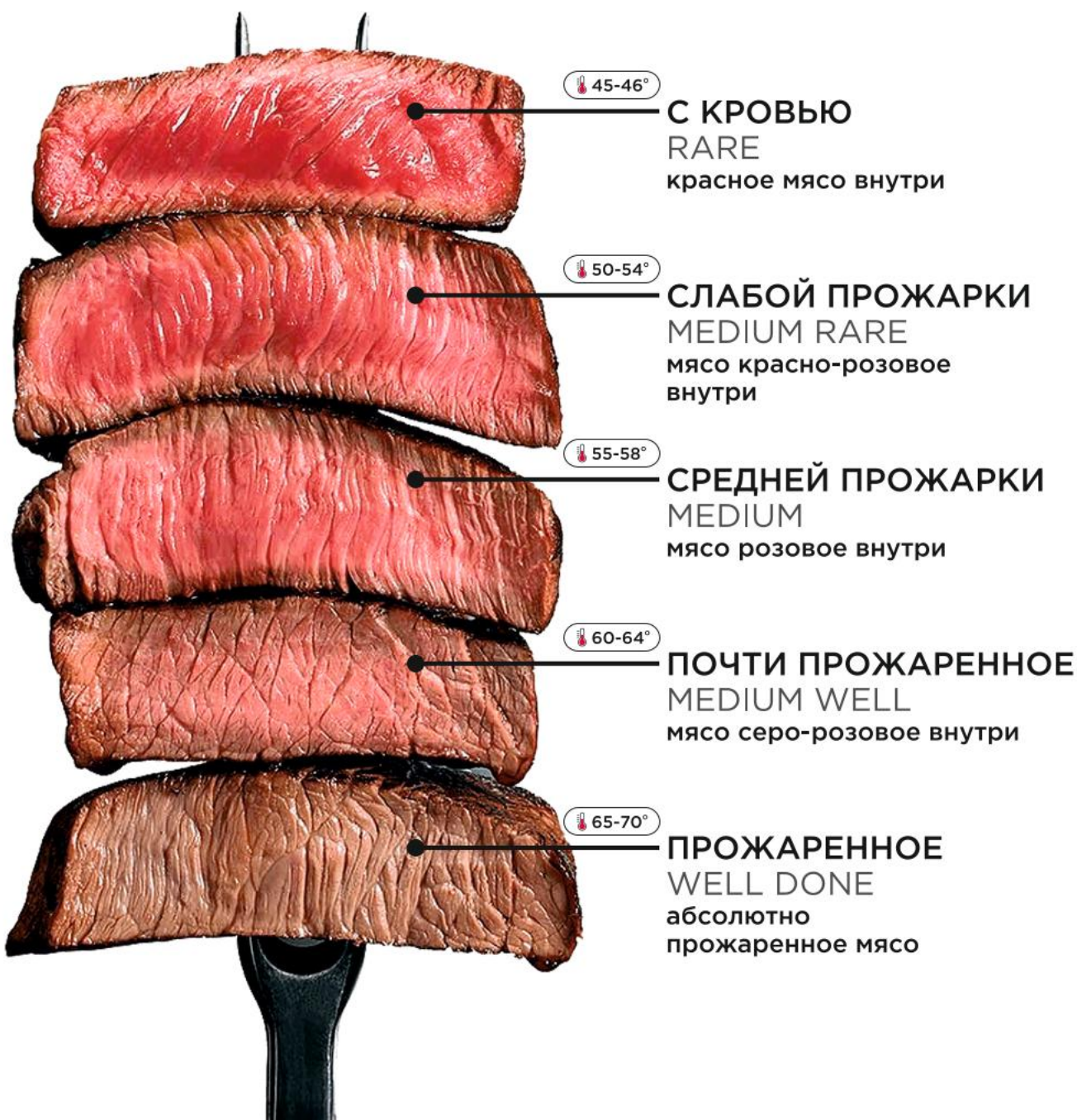
Хоспер - единственное на кухне современного ресторана решение, позволяющее одновременно использовать преимущества мангала и традиционной печи на древесном топливе, аналог русской печи. Благодаря уникальной конструкции Хоспера, мясо, рыба, овощи получаются необыкновенно вкусными, ароматными и нежными.

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 —



ХОСПЕР МЕНЮ

КЛАССИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ	гр.	руб.
РИБАЙ	100	1 300
СТРИПЛОЙН	100	1 200
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.	100	1 600
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	1 500
ТИБОН Сочный стейк, состоит из двух частей: ароматного стриплойна и нежной вырезки, которые разделяет Т-образная косточка. Много стриплойна, меньше вырезки.	100	1 400
КЛАБ СТЕЙК Ароматный стейк на кости для любителей стриплойна. Вырезки практически нет.	100	1 300

Стоимость мяса указана в сыром виде за 100 грамм!
Выход готового блюда зависит от степени прожарки стейка

Мясное плато Хоспер на компанию

Мясное плато Хоспер:

Стейк Рибай, Стейк Нью-Йорк, Стейк, Филе миньон

Салаты: Фреш, Коул слоу

Соуса: Сальса, Перечный, Испанский

370 гр.

150/150 гр.

50/50/50 гр.

7 500р



ХОСПЕР МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	гр.	руб.
Лосось гриль	150/60	2 600
Жаркое из морепродуктов Ассорти из мидий, кальмаров, рыбы, креветок, с кабачком, бататом и корнем сельдерея в сливочном соус	350	1 650
Свинные рёбра Барбекю	250	1 050

ГАРНИРЫ

Ананас печеный на гриле Сочный ананас, запеченный на открытом огне	150	450
Овощи гриль	150	590
Кукуруза на гриле	150	450
Кабачок печеный с сыром пармезан	150	550
Рваный картофель	150	300

Если у Вас есть аллергия, на определённые продукты,
просим заранее сообщить об этом официанту.



MARE
GRILL
3 VINO
2024

Краб, полаты, страчателла, клубника

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр. руб.

Маринованный лосось с чатни из манго и авокадо

160 1 250

Лосось гравлакс с манго и маринованным авокадо

НОВИНКА Тартар из лосося с киви и соусом маракуйя

105 990

Кубики нежного лосося, спелый киви, соус из сока маракуйи

НОВИНКА Краб, томаты, страчателла, клубника

135 1 750

Изысканное сочетание сочного мяса камчатского краба и нежного сливочного сыра страчателла. Спелые томаты и свежая клубника добавляют блюду яркие летние ноты и приятную кислинку. Заправляется авторским соусом на основе оливкового масла и трав

НОВИНКА Тартар из из говяжьей вырезки сухого вызревания

100 950

Это классическое блюдо из сырого мяса, которое приобретает более насыщенный вкус благодаря процессу сухого вызревания

Ростбиф с печеным перцем и чесноком конфи

210 1 500

Ростбиф из говяжьей вырезки с перечным соусом и пюре из печеного чеснока





Маринованный лосось с чатни из манго и авокадо

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр.	руб.
Пате из куриной печени с фисташкой и вишневым соусом	160	690
Ассорти намазок Паштет из куриной печени, хумус, Бабагануш с пшеничным крутоном	260	550
Антипасти Ветчина прошуто, чоризо, салями милано, утиное магре, дор блю, камамбер, пармезан, орехи	330	2 200
НОВИНКА Буррата с разными томатами и соусом песто 	245	890
Нежный итальянский сыр с кремовой сердцевинкой в окружении сочных разноцветных томатов. Подается с домашним соусом песто на основе свежего базилика, кедровых орехов и пармезана		
Сырно-фруктовая тарелка	650	2 500
Свекольный хумус 	200	500
Это яркая и полезная вариация традиционной ближневосточной закуски, где к классической основе из нута добавляется запеченная свекла		



Салат с кальмаром гриль



САЛАТЫ

гр.

руб.

НОВИНКА Салат

200

890

с кальмаром гриль

Нежный кальмар, обжаренный на гриле, в компании пикантного маринованного перца и двух видов томатов: деликатных конфи и насыщенных вяленых

Салат Оливье

230

1 150

с креветкой и лососем

Подаётся в корзинке из сыра Пармезан с хрустящей креветкой Темпура и красной икрой

Цезарь с креветками

250

1 100

Микс салатов, соус Цезарь, томаты Черри, гренки, сыр Пармезан, тигровые креветки

НОВИНКА Цезарь из цветной капусты с креветками

190

950

Авторская интерпретация классики: тонкие слайсы соцветия цветной капусты в сочетании с обжаренными на гриле тигровыми креветками

Цезарь с цыпленком

260

790

Микс салатов, соус Цезарь, томаты Черри, гренки, сыр Пармезан, куриная грудка

Салат с ростбифом и зёрнами граната

210

1 190

Груша, авокадо, томаты черри, заправляется соусом «Наршараб»





Салат с фенхелем, грушей и горгонзоллой

САЛАТЫ	гр.	руб.
Салат с авокадо гриль, жареной куриной грудкой и свежими овощами Свежие овощи, с обжаренным на гриле авокадо и куриной грудкой	250	950
Большой зелёный салат  Микс салатов, авокадо, микс свежих овощей, яйцо Пашот соус Ривьера	270	790
Греческий салат  Свежие овощи, сыр фета, оливки каламата, заправленный оливковым маслом	210	750
НОВИНКА Салат с фенхелем, грушей и горгонзолой  Освежающее сочетание тонко нарезанного фенхеля и сладкой груши сорта Конференс. Пикантность блюду придает благородный сыр горгонзола и грецкий орех. Заправляется легким медово-горчичным соусом	200	790
Вишнёвая свёкла с брынзой и базиликом  Печёная свёкла маринованная в вишнёвом соке со свежим базиликом и брынзой	180	590





Морской гребешок с пюре из Зеленого торошка

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

гр. руб.

Валован из слоёного теста с морепродуктами

120 750

Коктейль из креветок, лосося, кальмара и мидий запечённый в слоёном тесте

НОВИНКА Морской гребешок с пюре из зеленого горошка

170 1 150

Нежные обжаренные гребешки на подушке из воздушного пюре из зеленого горошка с добавлением мяты

Креветки темпура

150/30 890

Тигровые креветки в хрустящей панировке, обжаренные во фритюре. Подаются с соусом Васаби

Запечённый Камамбер с разными томатами

200 950

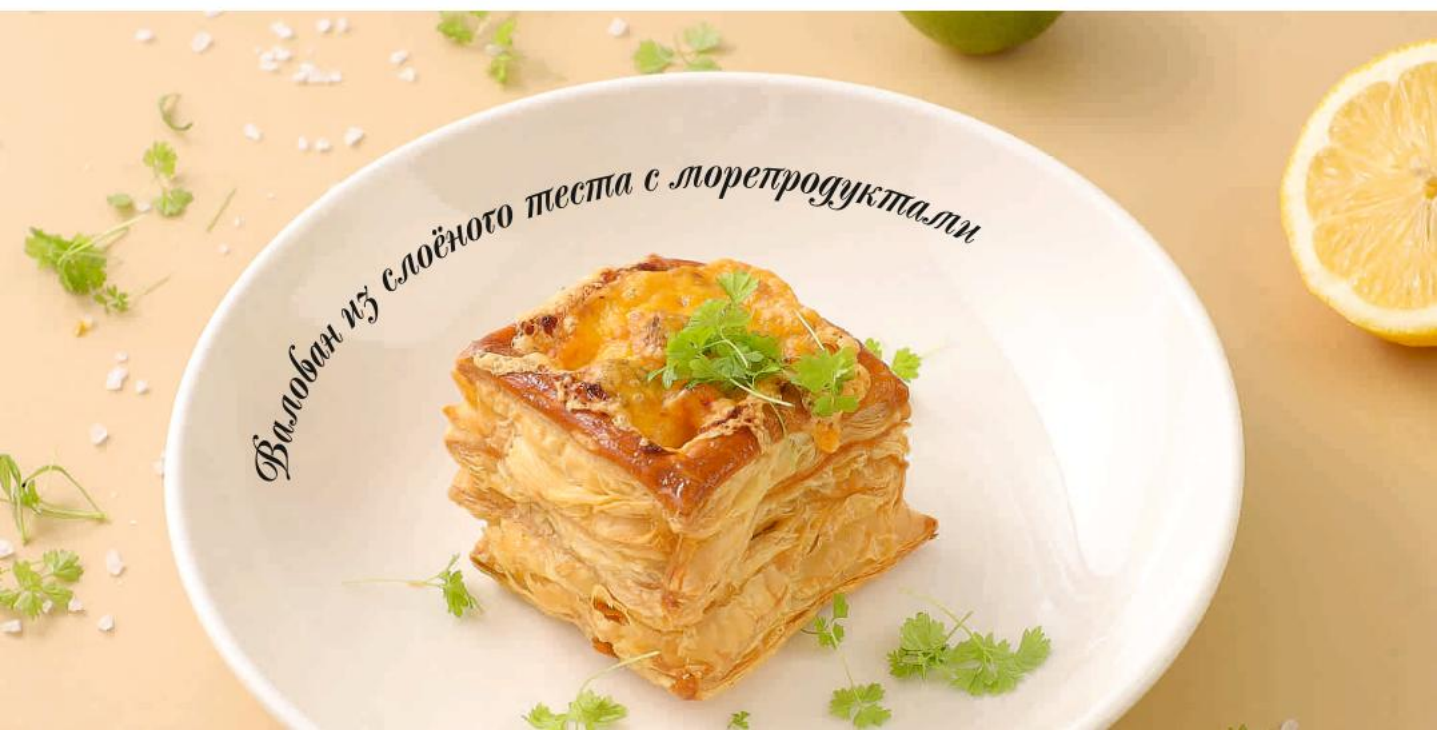
Сыр Камамбер, томаты черри, вяленые томаты, физалис, подается с хрустящими гренками

Хрустящие баклажаны

230 690

Обжаренные до хрустящей корочки баклажаны.

Подаются с томатами, орехами кешью и кисло-сладким соусом



A top-down view of a bowl of pumpkin soup. The bowl is dark blue with a speckled texture. The soup is a vibrant yellow-orange color. It is garnished with several pieces of cooked shrimp, some of which are slightly charred. There are also green leafy herbs, possibly basil or oregano, and small green seeds scattered on top. A drizzle of green oil is visible around the edges of the soup. The bowl is set on a light-colored surface, and there are some fresh herbs and red berries scattered around it.

Крем-суп из тыквы с креветками

СУП	гр.	руб.
Норвежская уха Нежная уха со сливками и сыром, с палтусом и треской	300	820
Том ям с креветками Тайский классический суп Том ям с морепродуктами. Подается с рисом	300	950
Крем-суп из тыквы с креветками	300	800
Борщ с телятиной Классический борщ. Подается со сметаной и бутербродом с салом	300/70/40	680
Солянка мясная Наваристый густой мясной суп, с мясными деликатесами, почками, каперсами и маринованными огурцами	300/30	700



Пинноки с пикровыми креветками



ПАСТА

гр. руб.

Лингвини с тигровыми креветками

Паста с креветками и томатным соусом с базиликом

260 1 150

НОВИНКА Капеллини с соусом из икры морского ежа

Тончайшая паста «волосы ангела» в шелковистом соусе на основе охлажденной икры морского ежа и фермерского сливочного масла. Глубокий минеральный вкус моря в сочетании с нежной кремовой текстурой.

210 1 290

Фетучини с телятиной и грибами

Фетучини с говяжьей вырезкой, вешенками и сливочно - мясным соусом

300 950

Паста с уткой конфи

Фетучини с рагу из утки конфи. Подается с муссом из сыра Пармезан

300 860

Паста Карбонара

Спагетти карбонара в классическом исполнении

280 820





Гридинбургер с соусом коктейль

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

гр. руб.

Палтус синекорый с теплым картофельным салатом Печёное филе палтуса с картофелем и соусом из спелых томатов	250	1 250
НОВИНКА Треска со шпинатом и соусом манго берблан Нежное филе атлантической трески су-вид на подушке шпината. Утонченный вкус рыбы подчеркивает классический французский соус бер-блан с яркими нотками спелого тропического манго.	200	1 250
Котлеты из щуки Котлеты из щуки с мятым бейби картофелем и соусом из белых грибов	280	950
Котлеты из креветок с картофельным пюре	320	990
НОВИНКА Фишбургер с соусом коктейль 🌶️🌶️🌶️ Сочное филе белой рыбы в сверх хрустящей панировке «панко», ломтик тающего сыра чеддер, хрустящий салат айсберг и наш фирменный соус на мягкой булочке бриошь	400	970
Филе Миньон Подается с картофелем и соусом Демиглас	180/60/60	2 500
Томленный бок быка с грибным рагу и баклажанами Разварная телятина с соусом из вешенок, шампиньонов и белых грибов с печеным баклажаном	250	990



Беспротаносф с луком фри и картофелес пай



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА		гр.	руб.
НОВИНКА Бефстроганоф с луком фри и картофелем пай		285	950
Классическое сочетание нежной говядины и ароматных шампиньонов и вешенки в густом сметанном соусе. Подается на воздушной подушке из картофельного пюре, украшается хрустящей золотистой соломкой картофеля пай			
Пельмени мясные в бульоне		250/50	590
Подаются с говяжьим бульоном			
Телячьи щеки томленные в печи		310	1 250
Подаются с эспумой из картофельного пюре с розмарином, шпинатом и грибной икрой			
Фирменный бургер Рамада 🌶️🌶️		400	970
Сочная котлета из говядины в булочке бриошь, бекон, томаты, маринованный огурец, перец халапеньо подается с салатом Коул Слоу			
Кукурузный цыпленок с полентой		230	990
Цыпленок корнишон кукурузного откорма с тыквой и белыми грибами подаем с кукурузной полентой			
Пожарские котлеты с фреш салатом		250	750
Классическое блюдо Русской кухни			

ГАРНИРЫ		гр.	руб.
Картофельное пюре	150 250	Жареный молодой картофель	150 250
Рис басмати паровой	150 250	Овощи гриль	150 590
Хлебная корзинка		150/20	300
Ремесленный хлеб с маслом на выбор: трюфельное / чесночное / томатное			





ДЕСЕРТЫ	гр.	руб.
Медовый с сырным кремом Заварные медовые коржи в сочетании с кремом брюле	135	450
Чизкейк классический Нежный творожно-сливочный десерт на рассыпчатом песочном тесте	135	450
Чизкейк шоколадный Сочетание сливочного сыра с темным шоколадом. По текстуре напоминает шоколадное мороженое на основе из рассыпчатого печенья	120	450
Тирамису Итальянский десерт, который сочетает нежный сливочный сыр маскарпоне, терпкий кофе с воздушным сливочным бисквитом	120	450
Наполеон Моногослойный десерт с нежным заварным кремом	140	450
Мороженое в ассортименте Один шарик	50	250

Авторские чайные миксы



КОФЕ		мл.	руб.			мл.	руб.
Эспрессо	50	200		Капучино	250	350	
Двойной Эспрессо	100	250		Латте	250	400	
Американо	150	250		Раф	250	400	

ЧАЙ ЛИСТОВОЙ ПРЕМИУМ «РОННЕНФЕЛЬД»		мл.	руб.
Черный чай Ассам Бари, Эрл Грей		600	450
Зеленый чай Сенча, Молочный улун		600	450
Травяной чай Морнинг Стар, Чилл Аут		600	450

АВТОРСКИЕ ЧАЙНЫЕ МИКСЫ		мл.	руб.
Облепиховый купаж Бодрящий чай с ягодной насыщенностью и пряными нотами, согреет и зарядит энергией на весь день		600	600
Смородина & Цитрус Яркий, многогранный чай с доминирующей ягодной нотой и цитрусовым акцентом		600	600
Малина с Розмарином Элегантный дуэт малины и розмарина на основе чёрного чая. Тёплый аромат розмарина дополняет сладковатую кислинку малины. Чай для расслабления и гармонии		600	600
Марокканский чай Аутентичный марокканский чай с лаймом, мятой, корицей и бадьяном. Мёд дарит мягкость, пряные ноты раскрываются постепенно. Идеально для ценителей восточного вкуса		600	600
Манго-Апельсин с мятой Солнечный союз манго и апельсина с пряным чаем Ассам. Свежесть мяты добавляет лёгкости, фруктовые ноты переносят в тёплые края. Идеально для прохладного вечера или осеннего дня		600	600

ВОДА	мл.	руб.
Тассай Газированная/Негазированная	500	350
Боржоми Минеральная	500	450

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Газированная вода в ассортименте Добрый кола, Добрый Апельсин, Добрый лимон-лайм, Тоник	330	350
Сок Яблочный, вишневый, апельсиновый, томатный	200	300
Свежевыжатый сок Апельсиновый, яблочный, грейпфрутовый, морковный, сельдереевый	200	450

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Молочный коктейль Клубничный / Ванильный / Шоколадный / Банановый / Халва	300	500
Экзотический бриз Пюре манго, фреш лимона, апельсиновый сок, анчан	300	450
Киви Дыня Фреш лайма, пюре киви, сироп дыня, сок яблочный, содовая	300	450
Мохито б/а Содовая, сахарный сироп лайм, мята	300	450
Апероль Безалкогольный Сироп «Апельсиновый Спритц», содовая, апельсин	300	450

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ	мл.	руб.
Дайкири Оакхарт, сахарный сироп, лимонный фреш	125	550
Лавандовый Гимлет Джин «Hoppers Lavender & Thyme», лимонный фреш, сахарный сироп, анчан	125	450
Джин тоник Джин, тоник, лимон	250	550
Оакхарт Кола Пряный ром Оакхарт, кола, лайм	250	550
Виски кола Виски, кола, лимон	250	550
Мартини Фиеро Тоник Вермут «Мартини Фиеро», тоник, апельсин	300	550
Мохито Оакхарт, содовая, сахарный сироп лайм, мята	250	550
Лонг Айленд Айс Ти Оакхарт, водка, трипл сек, текила, джин, кола, лимонный фреш, лимон	250	700
Пина колада Оакхарт, сливки, сироп кокос, сок ананас	300	550
Беллини Игристое вино, персиковое пюре, лаймовый фреш	125	550
Маргарита Текила, трипл сек, лаймовый фреш	125	550
Кlover Клуб Джин, малиновое пюре, лимонный фреш	125	550
Белый Русский Водка, кофеный ликер, сливки	200	550
Текила Санрайз Текила, сок апельсин, сироп Гренадин, апельсин	250	550
Негрони Мартини Россо, биттер, джин	200	600
Босфорд тоник Джин босфорд, черри, тоник	250	750

СПРИТЦ КОКТЕЙЛИ		мл.	руб.
Апероль Спритц		300	650
Ликер «Апероль», игристое вино, содовая, апельсин			
Кампари Спритц		300	650
Ликер «Кампари», игристое вино, содовая, апельсин			
Сарти Спритц		300	650
Ликер «Сарти», игристое вино, содовая, лайм			

ШАМПАНСКОЕ		мл.	руб.
Моэт и Шандон Брют Имperiал, Франция		750	18 500
Шануан Фрер Резерв Приве Брют Розе, Франция		750	17 500
Шампань Лансон ле Блэк Креасьон, Франция		750	25 500

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Мартини Асти, Италия	187	1 600
Мартини Асти, Италия	750	4 900
Мартини Просекко, Италия	187	1 600
Мартини Просекко, Италия	750	4 900
Мартини Брют, Италия	750	4 900
Кава Кастель Льорд, Испания	750	5 900
Просекко Пассапарола, Италия	750	6 500

ВИНА ПО БОКАЛАМ	мл.	руб.
Рислинг Ханс Баер Белое/Полусухое/Германия/Пфальц	125	790
Пино Гриджио Альма Романо Белое/Полусухое/Италия/Венетто	125	690
Санджовезе Альма Романо Красное/Полусухое/Италия, Эмилия-Романья	125	600
Каролина Ресерва Розе Розовое/Сухое/Чили, Центральная долина	125	600

КРАСНЫЕ ВИНА	мл.	руб.
Мальбек Луиджи Боска Аргентина, сухое	750	6 500
Дафне Виньярдес Спиритц Гарнача Испания, сухое	750	6 900
Асьенда Лопес Де Аро Крианса Испания, сухое	750	6 900
Конти Серристоры Кьянти Италия, сухое	750	6 000
Сасси Кьюзи Италия, сухое	750	8 900
Санте Риве Вальполичелла Италия, сухое	750	6 000
Кот дю Рон Гигаль Франция, сухое	750	11 900
Лафоре Бургонь Пино Нуар Франция, сухое	750	14 000
9 Лайвс Делириус Каберне Совиньон Резерв Чили, сухое	750	5 900

БЕЛЫЕ ВИНА	мл.	руб.
Настер Грюнер Вельтлинер Классик Австрия, сухое	750	6 300
Асьенда Лопес Де Аро Испания, сухое	750	6 900
Маркес де Рискаль Руэда Испания, сухое	750	6 900
Гави Валентино Италия, сухое	750	6 000
Пфефферер Италия, полусухое	750	6 000
Краб Энд Мо Шардоне США, полусухое	750	5 600
Пти Шабли Жан-Марк Брокар Франция, сухое	750	11 900
Рислинг Тримбах Франция, сухое	750	11 900
Гевюрцтраминер Тримба Франция, полусухое	750	11 900
Паддл Крик Совиньон Блан Новая, Зеландия сухое	750	6 400
Ханс баер каберне блан Германия, полусухое	750	6 100
Маре&Гриль Португалия, полусухое	750	4 900

РОЗОВЫЕ ВИНА	мл.	руб.
Пино Гриджо Блаш, Чело Италия, полусухое	750	6 000
Вино Фламинго, Николаев и Сыновья Российская федерация, розовое сухое	750	5 500

АПЕРИТИВЫ И ЛИКЕРЫ			мл.	руб.
Вермут Мартини Фиеро, Бьянко, Россо, Экстра Драй, Розато			100	500
Егермайстер			50	600
Белуга Хантинг Биттер Ягодный/Травяной			50	450

ТЕКИЛА			РОМ		
Эсполон Бланко	50	900	Барсело Гран Анъехо	50	550
Эсполон Репосадо	50	1 100	Оакхарт Ориджинал	50	550

ДЖИН				
Босфорд			50	750
Хопперс Ориджинал			50	550
Хопперс Лаванда Чабрец			50	550
Хопперс Мандарин Розмарин			50	550

ВОДКА				
Грей гуз Франция			50	690
Белуга Трансатлантик Российская федерация			50	400
Гастроном Купаж № 7 к мясным блюдам			50	350
Онегин Российская федерация			50	390
Арктика Российская федерация			50	390
Белая березка золотая Российская федерация			50	350

КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ				
Чивас Ригал 12 лет			50	950
Дюарс Уайт Лейбл			50	550
Дюарс 8 лет			50	600
Баллантайнс Файнест			50	600



ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ	мл.	руб.
Макаллан Дабл Каск 12 лет	50	2 500
Гериозе Ле Классик	50	1 500
Аберфелди 12 лет	50	1 450
Лафройг 10 лет	50	1 500

ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Тилинг Смол Бэтч	50	950
Джемесон	50	650

БУРБОН

Блэк Рэм 3 года	50	490
Джим Бим	50	600

КОНЬЯК И БРЕНДИ

Торрес 10 Гран Резерва	50	650
Мартиньяк VS	50	1 800
Мартиньяк VSOP	50	2 100
Мартиньяк XO	50	5 300
Курвазье VS	50	1 800
Курвазье VSOP	50	2 100

ПИВО

Шпатен Мюнхен светлое, фильтрованное	300	450
Шпатен Мюнхен светлое, фильтрованное	500	690
Францисканер Хефе-Вайссе светлое, нефилтрованное	450	550
Ловенбрау Дункель темное	450	550
Эль Капулько светлое, фильтрованное	400	550
Стелла Артуа безалкогольное	450	450

