

МЕНЮ



Le Bureau  *Le Vicomte*
— ПЕСТОПАН —

ХОСПЕР МЕНЮ

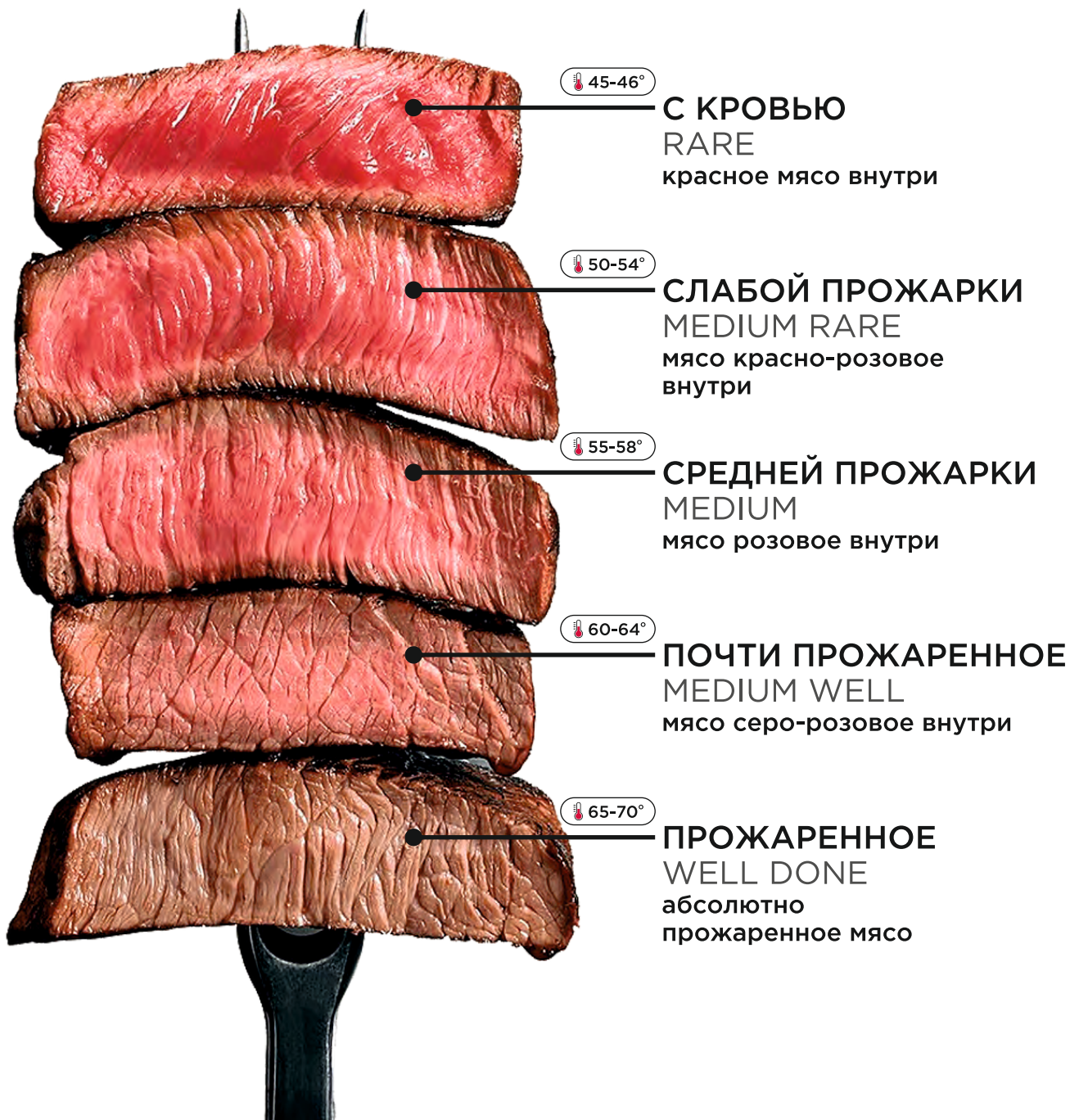
Хоспер - единственное на кухне современного ресторана решение, позволяющее одновременно использовать преимущества мангала и традиционной печи на древесном топливе, аналог русской печки. Благодаря уникальной конструкции Хоспера, мясо, рыба, овощи получают необыкновенно вкусными, ароматными и нежными.

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 —



45-46°

С КРОВЬЮ

RARE

красное мясо внутри

50-54°

СЛАБОЙ ПРОЖАРКИ

MEDIUM RARE

мясо красно-розовое
внутри

55-58°

СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ

MEDIUM

мясо розовое внутри

60-64°

ПОЧТИ ПРОЖАРЕННОЕ

MEDIUM WELL

мясо серо-розовое внутри

65-70°

ПРОЖАРЕННОЕ

WELL DONE

абсолютно
прожаренное мясо

ХОСПЕР МЕНЮ

КЛАССИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ

	гр.	руб.
РИБАЙ	100	1 300
СТРИПЛОЙН	100	1 200

СТЕЙКИ ИЗ МЯСА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ 21 ДЕНЬ

СТЕЙК «КОВБОЙ»	100	1 600
-----------------------	-----	--------------

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

ПОРТЕРХАУС	100	1 500
-------------------	-----	--------------

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	1 400
--------------	-----	--------------

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

КЛАБ СТЕЙК	100	1 300
-------------------	-----	--------------

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

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.



Крaб, полaты, стpaчaтeллa, клудннкa



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 260 **550**

Паштет из куриной печени, хумус, Бабагануш с пшеничным крутоном

Антипаста 330 **2 200**

Ветчина прошуто, чоризо, салями милано, утиное магре, дор блю, камамбер, пармезан, орехи

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 с кальмаром гриль Нежный кальмар, обжаренный на гриле, в компании пикантного маринованного перца и двух видов томатов: деликатных конфи и насыщенных вяленых	200	890
Салат Оливье с креветкой и лососем Подаётся в корзинке из сыра Пармезан с хрустящей креветкой Темпура и красной икрой	230	1 150
Цезарь с креветками Микс салатов, соус Цезарь, томаты Черри, гренки, сыр Пармезан, тигровые креветки	250	1 100
НОВИНКА Цезарь из цветной капусты с креветками Авторская интерпретация классики: тонкие слайсы соцветия цветной капусты в сочетании с обжаренными на гриле тигровыми креветками	190	950
Цезарь с цыпленком Микс салатов, соус Цезарь, томаты Черри, гренки, сыр Пармезан, куриная грудка	260	790
Салат с ростбифом и зёрнами граната Груша, авокадо, томаты черри, заправляется соусом «Наршараб»	210	1 190





Салат с фенхелем, грушей и горгонзоллой

САЛАТЫ

гр. руб.

Салат с авокадо гриль, жареной куриной грудкой и свежими овощами

250 950

Свежие овощи, с обжаренным на гриле авокадо и куриной грудкой

Большой зелёный салат

270 790

Микс салатов, авокадо, микс свежих овощей, яйцо Пашот соус Ривьера

Греческий салат

210 750

Свежие овощи, сыр фета, оливки каламата, заправленный оливковым маслом

НОВИНКА Салат с фенхелем, грушей и горгонзолой

200 790

Освежающее сочетание тонко нарезанного фенхеля и сладкой груши сорта Конференс. Пикантность блюду придает благородный сыр горгонзола и грецкий орех. Заправляется легким медово-горчичным соусом

Вишнёвая свёкла с брынзой и базиликом

180 590

Печёная свёкла маринованная в вишнёвом соке со свежим базиликом и брынзой



Морской гребешок с пюре из Зеленого торошка



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

гр. руб.

Валован из слоёного теста с морепродуктами Коктейль из креветок, лосося, кальмара и мидий запечённый в слоёном тесте	120	750
НОВИНКА Морской гребешок с пюре из зеленого горошка Нежные обжаренные гребешки на подушке из воздушного пюре из зеленого горошка с добавлением мяты	170	1 150
Креветки темпура Тигровые креветки в хрустящей панировке, обжаренные во фритюре. Подаются с соусом Васаби	150/30	890
Запечённый Камамбер с разными томатами Сыр Камамбер, томаты черри, вяленые томаты, физалис, подается с хрустящими гренками	200	950
Хрустящие баклажаны Обжаренные до хрустящей корочки баклажаны. Подаются с томатами, орехами кешью и кисло-сладким соусом	230	690



Валован из слоёного теста с морепродуктами



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



Лингвини с тигровыми креветками



ПАСТА

гр. руб.

Лингвини с тигровыми креветками

260 1 150

Паста с креветками и томатным соусом с базиликом

НОВИНКА Капеллини с соусом из икры морского ежа

210 1 290

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.

Фетучини с телятиной и грибами

300 950

Фетучини с говяжьей вырезкой, вешенками и сливочно - мясным соусом

Паста с уткой конфи

300 860

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

Паста Карбонара

280 820

Спагетти карбонара в классическом исполнении





Гамбургер 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 свех 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



Бешпротаносф с луком фри и картофелем пий



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

гр. руб.

НОВИНКА Бефстроганов 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.
Медовое с сырным кремом Заварные медовые коржи в сочетании со сливочным кремом на основе Маскарпоне	100	450
Мусс тропический Нежный мусс со вкусом сладкого манго и кислинкой маракуйи на легком бисквите со слоем натурального мангового желе	150	450
Чизкейк классический Нежный творожно-сливочный десерт на рассыпчатом песочном тесте	150	450
Чизкейк шоколадный Сочетание сливочного сыра с темным шоколадом. По текстуре напоминает шоколадное мороженое на основе из рассыпчатого печенья	170	450
Пирожное маковое Текстурный маковый бисквит, классический соус крем Англиз, глазурь из темного шоколада. Умеренно сладкий десерт с глубоким маковым ароматом	170	450
Панна-котта лимонно-яблочная Бархатистая текстура ванильных сливок в идеальном балансе с прохладным яблочным желе. Легкий, умеренно сладкий десерт с тонким лимонным ароматом	115	450
Пирожное морковное Идеальный баланс вкусов: влажная текстура пряного морковного бисквита с грецким орехом, деликатная кислинка взбитой сметаны и яркий акцент морской соли в янтарной карамели	120	450
Шоколадно-вишнёвое пирожное Насыщенный шоколадный вкус с легкой кислинкой вишни создает баланс сладости и свежести	85	450
Мороженое в ассортименте Один шарик	50	250
Дубайская шоколадная конфета	30	300

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 Ликер «Апероль», игристое вино, содовая, апельсин	300	650
Кампари Спритц Ликер «Кампари», игристое вино, содовая, апельсин	300	650
Сарти Спритц Ликер «Сарти», игристое вино, содовая, лайм	300	650

ШАМПАНСКОЕ

мл. руб.

Мозт и Шандон Брют Импераил, 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
Пфэфферер 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 Аньехо	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