



# АСТРА

РЕСТОРАН-ТЕПЛОХОД

**МЕНЮ**





## ВЛАДИМИР АЛФЕРОВ

Шеф-повар Рестофлот

Готовить - это мое призвание и самая главная страсть. По-другому в нашем деле ничего не получится, ведь работа повара - это настоящее искусство, которое складывается из множества важных аспектов. Свежие и качественные ингредиенты - основа основ, обязательное условие успеха; в Рестофлот мы уделяем качеству продуктов самое пристальное внимание. Спасибо, что выбираете нас!



Ваши отзывы, а также вопросы и пожелания отправляйте на почту [otk@astra-marine.ru](mailto:otk@astra-marine.ru) или по телефону 8 (812) 426-17-17

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАПАС



## Паштет из куриной печени с луковым конфитюром

печень куриная, лук репчатый,  
мед, вино красное,  
гренки из французской булочки

**300₽** / 50/20 гр.



## Тапас ассорти

Хлеб зерновой на закваске с семечками: горгонзола, масло сливочное, варенье абрикосовое, грецкий орех, курага / томленая телятина, томаты вяленые, каперсы, редис свежий, зелень, тунец консервированный, уксус бальзамический, сливки, соус цезарь / грудинка свиная г/к, крем из батата, горчица русская, лук зеленый / сельдь маринованная, картофель отварной, лук маринованный, соус песто

**480₽** / 170 гр.

❗ Внешний вид блюда может незначительно отличаться от представленного в меню.





## Маринованная сельдь с картофелем

Сельдь, картофель, лук репчатый, лук зеленый, масло сливочное, соус песто, зелень

**350₽** / 80/100/40 гр.



## Сырное плато с сухофруктами и медом

Горгонзола, камамбер, пармезан, чеддер, курага, чернослив, мед, соломка, грецкий орех

**580₽** / 120/80 гр.



## Антипасти

Маслины, оливки, томаты вяленые, пармская ветчина, сыр пармезан, соус песто

**570₽** / 120/40 гр.



## Вителло тоннато

Томлёная телятина, соус из тунца: тунец консервированный, желток, масло растительное, горчица, анчоус, пармезан, уксус бальзамический, сливки; томаты черри, вяленые томаты, каперсы, редис, микс салат

**480₽** / 110 гр.



## Страчателла с вяленой свеклой

Сыр сливочный страчателла, сыр фета, крем бальзамик, сельдерей стебель, фенхель свежий, вяленая свекла, салат микс

**450₽** / 130 гр.



## Овощная закуска с соусом тартар

Перец болгарский, сельдерей стебель, огурец свежий, морковь свежая, зелень, соус тартар

**300₽** / 140 гр.

! Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

# САЛАТЫ



## Салат с томленным говяжьим языком и печеным перцем

Язык говяжий, томаты черри, огурец свежий, микс салат, редис, каперсы, перец болгарский печеный, соус терияки, соус устричный, сладкий чили, масло оливковое, уксус бальзамический, сок лайма

**470₽** / 170 гр.

! Внешний вид блюда может незначительно отличаться от представленного в меню.





### Салат Греческий

Томаты свежие, свежий огурец, болгарский перец, микс салат, лук красный, сыр фета, маслины каламата, бальзамический уксус, оливковое масло, соль, сахар

**380 ₺** / 180 гр.

### Салат с жареным сыром тофу и медовой заправкой

Салат микс, сыр тофу, соевый соус, томаты черри, авокадо, лук красный, медово-масленная заправка

**450 ₺** / 160 гр.



### Салат Цезарь с креветками

микс салат, креветки жареные, соус цезарь, гренки, томаты черри, пармезан

**550 ₺** / 160 гр.



### Салат с форелью шеф-посола и пармезановой вафлей

Микс салат, томаты черри, свежий огурец, чипсы из пармезана, оливковое масло, сливочное масло, лук-шалот, форель с/с

**550 ₺** / 170 гр.



### Салат Цезарь с куриным филе

микс салат, куриная грудка, соус цезарь, гренки, томаты черри, пармезан

**450 ₺** / 170 гр.



# СУПЫ



## Уха со сливками

Треска, форель, укроп,  
картофель, лук-порей,  
томаты, сливки, зелень

**320₽** / 200 гр.

! Внешний вид блюда может незначительно отличаться от представленного в меню.





## Борщ домашний со сметаной

Говядина, морковь, свекла, картофель, капуста, лук, чеснок, томатная паста, масло растительное, масло сливочное, сахар, уксус столовый, зелень, сметана

**280₽** / 200/20 гр.

# ХЛЕБ

## Хлебная корзина

Булочка солодовая,  
булочка французская

**70₽** / 2/40 гр.

## Масло чесночное

Масло сливочное,  
чеснок, зелень

**70₽** / 20 гр.





# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



## Креветки жареные с кисло-сладким соусом

Креветки тигровые, масло оливковое, вино белое сухое, чеснок, уксус бальзамический, ворчестер соус, тимьян, чабатта, сладкий чили, горчица зерновая, томаты черри, микс салат, зелень

**580₽** / 70/30/55 гр.



### Картофель фри

**280 ₺** / 100 гр.

### Картофель айдахо

**280 ₺** / 100 гр.



### Жульен с грибами

Шампиньоны, лук репчатый, сливки, сыр гауда, масло сливочное, мука, мускатный орех, томаты черри

**350 ₺** / 120 гр.



### Рататуй

Баклажаны, цукини, томаты, перец болгарский, чеснок, масло оливковое

**450 ₺** / 220 гр.

### Крылья куриные

Крылья куриные, соевый соус, сладкий чили, аджика, томаты черри, огурец свежий, микс салат, соус сацебели, зелень

**420 ₺** / 175/85 гр.



### Жареная корюшка с соусом тартар

Корюшка, мука, микс салат, томаты черри, огурец свежий, соус тартар

**420 ₺** / 130/70 гр.



### Сырные палочки с соусом сацебели

Сулугуни, яйцо, мука, сухари панко, масло растительное, сацебели

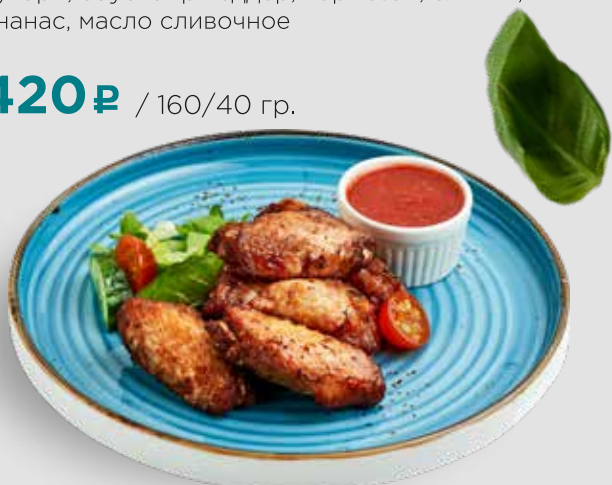
**420 ₺** / 150/50 гр.



### Стрипсы куриные с сырным соусом

Куриное филе, яйцо, мука, панировочные сухари, соус: сыр чеддер, пармезан, сливки, ананас, масло сливочное

**420 ₺** / 160/40 гр.





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ИЗ МЯСА



### Домашние колбаски с молодым картофелем

Фарш свиной, фарш говяжий,  
масло растительное, картофель стоун,  
огурцы свежие, томаты черри,  
соус сацебели, микс салат, зелень

**520₽** / 150/80/60 гр.

! Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.



### Куриный шашлык со свежими овощами и соусом сацебели

Бедро куриное бескостное, огурцы свежие, томаты черри, микс салат, зелень, соус сацебели: томаты в собственном соку, лук репчатый, чеснок, зелень

**520₽** / 200/80 гр.

### Томленый телячий язык с жареным картофелем

Язык телячий, картофель молодой, соус песто, соус терияки, томаты черри, микрозелень

**720₽** / 120/60/30 гр.



### Биточки из индейки с соусом голландез и томленным шпинатом

Филе индейки, бедро куриное, лук репчатый, сухари панировочные, молоко, сливки, шпинат, соль, перец, желток куриный, масло сливочное, сок лимона

**520₽** / 120/60/20 гр.



### Медальоны из свиной вырезки с грибным соусом и молодым картофелем

Свиная вырезка, тимьян, масло сливочное, грибы шампиньоны, лук репчатый, картофель стоун, помидоры черри, соус демиглас, вино красное

**520₽** / 120/30/60 гр.





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



## Тельное из рыбы с картофельным пюре и соусом тартар

Филе форели, филе судака, филе трески, лук репчатый, сливки, сухари панко, масло растительное, масло сливочное, картофель, огурец свежий, томаты черри, зелень, соус тартар: майонез, сметана, корнишон, чеснок, каперсы, зелень

**550₽** / 100/60/40/40 гр.



### Треска с кускусом и кокосовым соусом

Филе трески, кускус, перец печеный, кокосовое молоко, морковь печеная, имбирь, сахар тростниковый, сладкий вермут

**520 ₺** / 120/50/40 гр.

### Филе судака

Филе судака, масло растительное, шпинат, сливки, цветная капуста, томаты черри, микс салат, зелень

**720 ₺** / 140/50/50/10 гр.



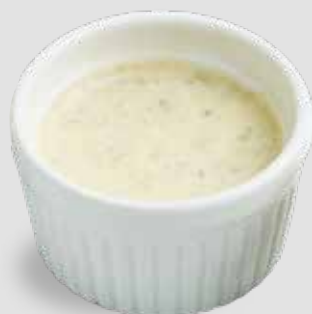
### Филе форели с булгуром и цитрусами

Филе форели, масло растительное, булгур, масло сливочное, лук-шалот, зелень, апельсин, сахар

**1000 ₺** / 130/90 гр.



# СОУСЫ



### Соус тартар

Домашний майонез, огурцы маринованные, каперсы, зелень, специи, чеснок

**80 ₺** / 50 гр.



### Соус сырный

Сыр чеддер, сыр пармезан, ананас, масло сливочное, сливки

**100 ₺** / 50 гр.



### Сацебели

Томаты в собственном соку, лук, чеснок, зелень

**80 ₺** / 50 гр.



### Соус кисло-сладкий

тайский сладкий чили, бальзамический уксус, горчица дижонская

**80 ₺** / 50 гр.

! Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.



# ДЕСЕРТЫ



Фруктовая тарелка по сезону

**380₽** / 300 гр.

! Внешний вид блюда может незначительно отличаться от представленного в меню.



Блины с вареньем

**200₽** / 150/40 гр.



Макаронс

**70₽** / 18 гр.



Торт медовик

**250₽** / 142 гр.



Чизкейк Нью-Йорк

**250₽** / 125 гр.



Торт шоколадный

**250₽** / 100 гр.



Мороженое  
с топпингом

клубничный,  
шоколадный, карамель

**200₽** / 100/20 гр.





# ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

## Соки свежевыжатые

Апельсиновый  
Грейпфрутовый  
Морковный  
Яблочный

**280₽** / 200 мл.

## Морс ягодный домашний

**150₽** / 200 мл.





# КОФЕ



<b>Эспрессо</b>	30 мл.	<b>150 Р</b>
<b>Американо</b>	200 мл.	<b>150 Р</b>
<b>Капучино</b>	200 мл.	<b>200 Р</b>
<b>Латте</b>	250 мл.	<b>200 Р</b>
<b>Горячий шоколад</b>	150 мл.	<b>250 Р</b>
<b>Раф Кокосовый</b> сироп кокос, кофе, молоко, сливки	290 мл.	<b>300 Р</b>
<b>Холодный кофе Аршат</b> кофе, сироп миндальный, молоко	240 мл.	<b>300 Р</b>
<b>Фрутино Апельсиновый Холодный</b> кофе, сахарный сироп, сок апельсиновый	230 мл.	<b>300 Р</b>
<b>Мадам Кофе</b> сливочный ликер, кофе, сливки, сироп ванильный	220 мл.	<b>350 Р</b>
<b>Молоко</b>	50 мл.	<b>50 Р</b>



# КАРТА ЧАЙНАЯ



## Бруснично-апельсиновый чай

Брусника, апельсин, мед  
чай ассам

**450₽** / 600 мл.



## Молочный Улун

Самым распространенный напиток во всем мире. Его настой имеет приятный желтовато-лимонный оттенок, от того он кажется полупрозрачным.

600 мл. **450 ₹**

## ТеГуаньИнь

Вкус и аромат чая ТеГуаньИнь запомнится благодаря необычным вкусовым свойствам и неповторимому запаху.

600 мл. **450 ₹**

## Чжень Чжу

Изысканный зеленый чай, ароматизированный цветами жасмина. Чай дает золотистый цвет настоя и ненавязчивый нежный аромат жасмина.

600 мл. **450 ₹**

## Юй Лун Тао

Чайные листья свернуты в форме бутона, который при заваривании "распускается". Чай обладает нежным цветочным ароматом и мягким вкусом.

600 мл. **450 ₹**

## Шу Пуэр с Чайной Розой

Лепестки розы придают напитку неповторимый и, как может показаться, очень знакомый фруктовый аромат. Роза оказывает согревающий эффект.

600 мл. **450 ₹**

## Шу Пуэр с цветами коричневого дерева

Благодаря добавлению ароматных цветков идеально подойдет для всех, кому не очень нравится слегка землянистый аромат обычного пуэра.

600 мл. **450 ₹**

## Шу Пуэр с Кофе

Прекрасный бодрящий напиток, мягкий вкус пуэра дополняется кофейными нотками. Настой имеет густой коньячный цвет.

600 мл. **450 ₹**

## Травяной микс душистых трав

Состав сбора: листья малины, брусники, земляники, смородины, орегано, мяты, чабреца, облепихи, корень солодки и листья крапивы.

600 мл. **450 ₹**

## Иван-чай

Многогранный вкус, сочетающий в себе чистоту воздуха, ароматы поля и все краски лета.

600 мл. **450 ₹**

## Ассам

Сорт классического черного крупнолистного чая из провинции Ассам в Индии.

600 мл. **450 ₹**

## Имбирно-ягодный чай

Брусника, малина, ежевика, имбирь, мед, чай ассам

600 мл. **450 ₹**

## Облепиха с апельсином

Облепиха, апельсин, мед, чай ассам

600 мл. **450 ₹**

## Полезные добавки к чаю

корица / гвоздика / шиповник / мята / чабрец / имбирь

5 гр. **50 ₹**

## Мед

30 мл. **50 ₹**

## Лимон / лайм

15 гр. **50 ₹**



Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.