

ПРОФИТОМ
Хоспер-меню



Хоспер-меню

Хоспер — это закрытая печь, которую топят древесным углем, она сохраняет преимущества живого огня.

Неповторимый, особый вкус блюда из печи, сочность и аппетитный вид, полностью сбереженный минерально-витаминный состав, румяная корочка, равномерная прожарка и все это — с характерным ароматом «дымка». Возможности хоспер-меню позволяют одновременно удовлетворять запросы, как утонченных гурманов, так и ценителей просто вкусной и одновременно полезной пищи. Блюда из мяса и овощей, птицы и рыбы, приготовленные в хоспере, превращают обычный обед в настоящее пиршество вкуса, аромата и удовольствия.

Овощи приготовленные в хоспере /200	49.00
Баклажан, перец болгарский, кабачок, помидор. Заправляется соусом базилик	
Стейк из лосося на лапше из цуккини /270	150.00
Филе семги запеченное на спарже /200	147.00
Нежное филе лосося на спарже, со сливочным соусом	
Скумбрия запеченная с овощами /220	110.00
Стейки из телячьей вырезки с пряным маслом /200	125.00
Стейк из говяжьего филе, прожаренный по Вашему желанию в хоспере, подаётся с ароматным маслом	
Антрекот из телятины /200	120.00
Ароматный антрекот из телятины подается с соусом BBQ	
Миньоны из свинины со жгучим лечо /300	131.00
Сочная, нежная свинина, прожаренная по Вашему желанию в хоспере, подаётся со жгучим лечо	
Стейк из свинины с соусом BBQ /200	123.00
Шашлык из баранины /200	138.00
В пряном маринаде подается с соусом BBQ	
Французский цыпленок Табака /250	105.00
Половинка французского цыпленка, поджаренного до золотистой корочки, подается с салатом айсберг, заправленным соусом Цезарь и чесноком	
Курица по-Милански /200	89.00
Филе лосося /200	150.00
Лаваш с сулугуни /180	43.00
Креветки тигровые /150	165.00
Кальмары с оливками /150	93.00
Мидии Черноморские /400	120.00