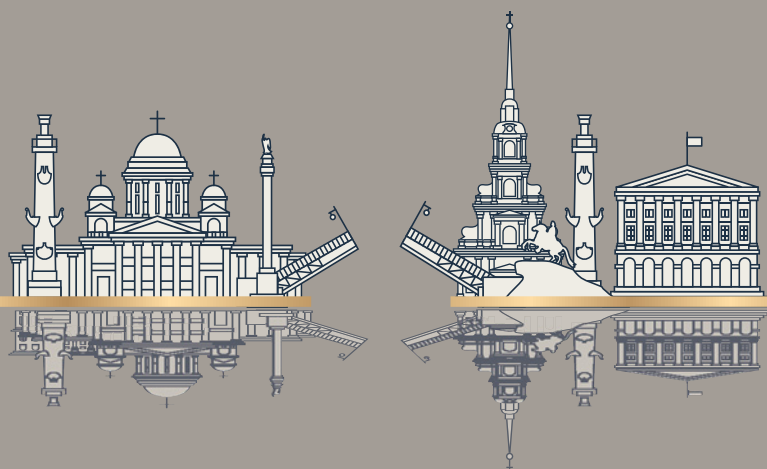


АСТРА

РЕСТОРАН-ТЕПЛОХОД

МЕНЮ







ВЛАДИМИР АЛФЕРОВ

Шеф-повар группы компаний
«Астра Марин»

«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!»

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

970

Тапас ассорти
+ настойка на выбор

18+

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет из куриной печени с луковым конфитуром

380

печень куриная, лук репчатый,
мед, вино красное, чиабатта
80/20/30 гр.

Овощная закуска с соусом тартар

300

перец болгарский, сельдерей
стебель, огурец свежий,
морковь свежая, зелень,
соус тартар
80/100/40 гр.

! Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню

Сырное плато с сухофруктами и медом

650

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

120/80 гр.



Антипаста

620

маслины, оливки, томаты вяленые,
пармская ветчина, сыр пармезан,
соус песто, гриссини

120/40 гр.

Маринованная сельдь с картофелем

400

сельдь, картофель стоун, лук репчатый, лук зеленый, масло сливочное, соус песто, зелень

80/100/20 гр.



Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Фирменная Хреновуха 38,5% 18+



Копченая свиная грудинка с маринованным луком и горчицей

400

свиная грудинка, лук маринованный, лук зеленый, горчица русская

80/10/20 гр.



Тапас ассорти 520

180 гр.

хлеб зерновой на закваске с семечками:

сельдь маринованная, картофель отварной, лук маринованный, соус песто

хлеб зерновой на закваске с семечками:

горгонзола, масло сливочное, варенье абрикосовое, грецкий орех, курага

хлеб зерновой на закваске с семечками:

грудинка свиная г/к, крем из батата, горчица русская, лук зеленый

хлеб зерновой на закваске с семечками:
форель с/с, сыр сливочный, хрен сливочный, огурец свежий, каперсы, зелень



Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню

САЛАТЫ

Моцарелла буррата с томатами и пряной сальсой

580

моцарелла буррата, томаты свежие, перец болгарский печеный, микс салат, томаты вяленые, чеснок, лук репчатый, соус песто, уксус бальзамический, масло оливковое, сок лимона, зелень

100/70 гр.



Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Урбан Рислинг 10,5% Германия полусухое

18+

Салат с форелью шеф-посола и чипсами из пармезана

600

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

170 гр.



Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Пульпо Совиньон Блан 12,5% Новая Зеландия сухое

18+

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

Салат Греческий

400

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

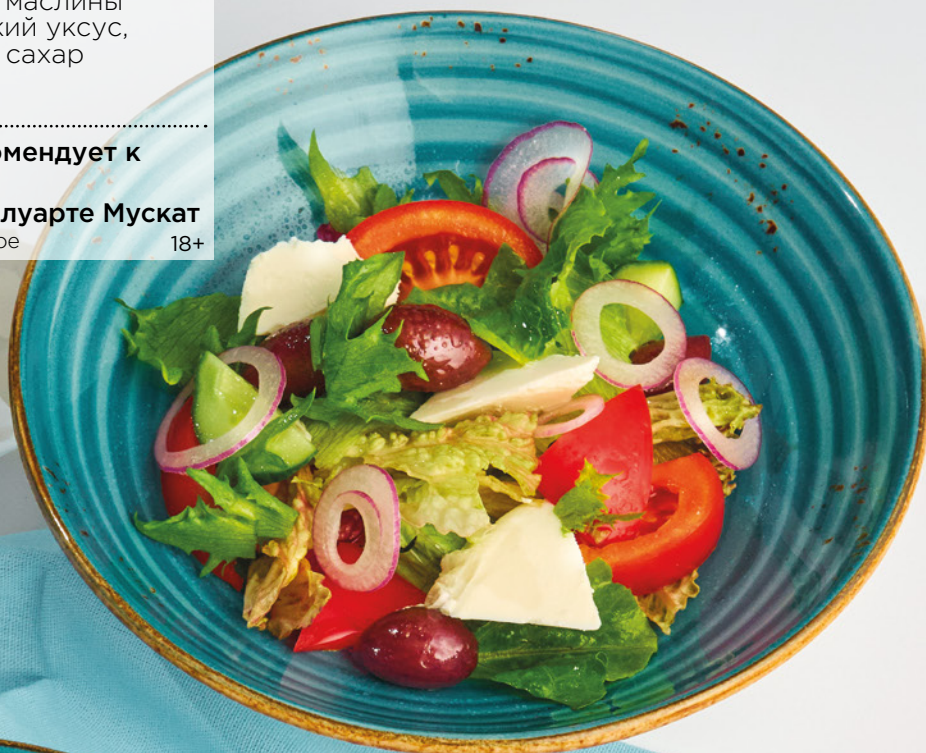
180 гр.



Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Бодегас Чивите Балуарте Мускат
13,5% Испания полусухое

18+



Салат с томленным говяжьим языком и печеным перцем

550

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

170 гр.



Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Ник Вайс Пино Нуар Розе Мозель
12% Германия сухое

18+



Салат с авокадо и моцареллой

520

салат микс, авокадо, сыр моцарелла,
помидоры черри, огурец свежий,
кунжутный дрессинг

170 гр.



Наш сомелье рекомендует
к этому блюду:

Урбан Рислинг 10,5% Германия
полусухое

18+



Салат Цезарь с куриным филе

550

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

170 гр.



Наш сомелье рекомендует
к этому блюду:

Бодегас Чивите Балуарте Мускат
13,5% Испания полусухое

18+

супы



**Борщ домашний
со сметаной**

320

говядина, морковь, свекла, картофель, капуста, лук, чеснок, томатная паста, масло растительное, масло сливочное, сахар, уксус столовый, зелень, сметана 200/20 гр.



Уха со сливками

380

треска, форель, укроп, картофель, лук-порей, томаты, сливки, зелень 200 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Корюшка жареная с соусом тартар 650

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

130/70 гр.



Наш сомелье рекомендует
к этому блюду:

Блек шип 4% ирландский стаут

18+

Креветки жареные с кисло-сладким соусом 590

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

70/30/55 гр.



Наш сомелье рекомендует
к этому блюду:

Розе д'Анжу Мишель Арман АОС
10% Франция полусухое 18+



Картофель фри 320

100 гр.

Жюльен с грибами 380

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

120 гр.



Жареный сыр с брусничным соусом 450

сулугуни, масло растительное, яйцо,
мука, сухари панко, брусника, сахар,
мед, коньяк

150/50 гр.



Наш сомелье рекомендует
к этому блюду:

Краб&Море Зинфандель

10,5% США полусладкое

18+

Стрипсы куриные с сырным соусом 450

куриное филе, яйцо, мука,
панировочные сухари,
сыр чеддер, ананас, масло
сливочное, сливки

160/40 гр.



Рататуй 470

баклажаны, цуккини, томаты, перец
болгарский, чеснок, масло оливковое

220 гр.



Наш сомелье рекомендует
к этому блюду:

Пульпо Совиньон Блан

12,5% Новая Зеландия сухое

18+

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА



Куриный шашлык со свежими овощами и соусом сацебели 580

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

200/80 гр.



Наш сомелье рекомендует
к этому блюду:

Бесини киндзмараули
11% Грузия полусладкое

18+



Медальоны из говяжьей вырезки 1200

вырезка говяжья, масло растительное, масло сливочное, чеснок, микс салат, томаты черри, соус демиглас, зелень

120/45 гр.



Наш сомелье рекомендует
к этому блюду:

Бель Колле Баролло
14% Италия сухое

18+



! Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню

Домашние колбаски с молодым картофелем 580

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

150/80/60 гр.



Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Мейсон Арне Бланш

4,9% светлое нефильтованное

18+



Медальоны из свиной вырезки с грибным соусом и молодым картофелем 580

свиная вырезка, тимьян, картофель стоун, соус песто, шампиньоны, соус демиглас, сливки, томаты черри

120/30/60 гр.



Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Камден Парк Шираз 13,5% Австралия полусухое

18+



Томленый телячий язык с жареным картофелем 950

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

120/60/30 гр.



Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Бель Колле Баролло

14% Италия сухое

18+



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



Филе форели с булгуром и цитрусами

1200

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

130/90 гр.



Наш сомелье рекомендует
к этому блюду:

Пульпо Совиньон Блан
12,5% Новая Зеландия сухое

18+



Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню

Тельное из рыбы с картофельным пюре и соусом тартар 580

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

100/60/40/40 гр.



Наш сомелье рекомендует
к этому блюду:

Бодегас Чивите Балуарте Мускат
13,5% Испания полусухое

18+



Филе трески с кремом из топинамбура 680

филе трески, мед, топинамбур, мисо паста, сливки, огурец свежий, соевый соус, масло кунжутное, масло сливочное, масло оливковое, томаты черри, лимон

120/60/40 гр.



Наш сомелье рекомендует
к этому блюду:

Приара Пино Гриджо
13% Италия сухое

18+

ДЕСЕРТЫ

Мороженое с топингом

280

клубничный, шоколадный, карамель
100/20 гр.

Фруктовая тарелка по сезону

500

300 гр.



Торт Наполеон

300

тесто слоеное, заварной крем,
сахарная пудра, мята, клубника

100/5 гр.

Моти

120

мука рисовая, сахарная пудра,
крахмал кукурузный, сыр
маскарпоне

30 гр.



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

Торт клубничный

300

ванильный бисквит, сыр сливочный
креметте, сливки, клубничное пюре,
мята, клубника

100/10 гр.

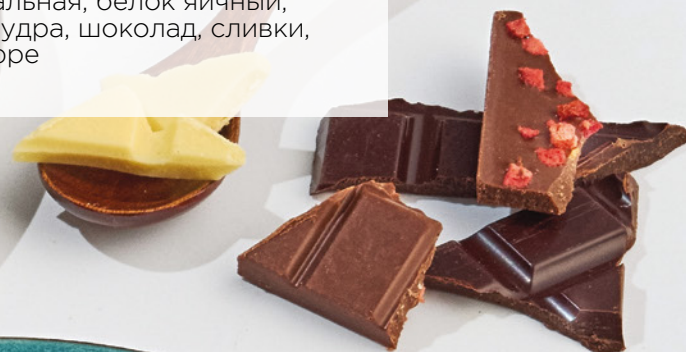


Макаронс

120

мука миндальная, белок яичный,
сахарная пудра, шоколад, сливки,
ягодное пюре

20 гр.



Торт Три шоколада 300

бисквит шоколадный, шоколад
молочный, шоколад горький, шоколад
белый, желатин, мята, клубника

100/10 гр.



Эклер

180

мука, яйцо, молоко, масло сливочное,
заварной крем, шоколад

60 гр.



Торт Медовик

300

медовый бисквит, сметанный крем,
мята, клубника

100/5 гр.



Хлебная корзина 90

булочка солодовая, булочка французская
2/40 гр.

Масло чесночное 90

масло сливочное, чеснок, зелень
20 гр.

Сацебели 90

томаты в собственном соку, лук, чеснок, зелень
50 гр.

Соус кисло-сладкий 90

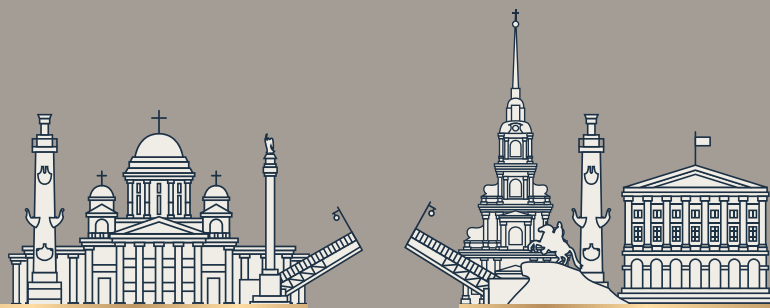
сладкий чили, бальзамический уксус, горчица
50 гр.

Соус тартар 90

домашний майонез, огурцы маринованные, каперсы, зелень, специи, чеснок
50 гр.

Соус сырный 110

сыр чеддер, сыр пармезан, ананас, масло сливочное, сливки
50 гр.



Обслуживание на борту производится ООО «Стэлла»
ИНН 7838348127 / ОГРН 1067847538846
Реквизиты лицензии: № 78 РПО0005470
от 30 сентября 2024 г.

Если Вы хотите поделиться впечатлениями о качестве
сервиса на борту, просим обращаться по телефону:
+7 (921) 952-50-56
или по почте: otk@astra-marine.ru.
Вы можете оставить отзыв в Книге отзывов и
предложений на борту теплохода. Ваше обращение
обязательно будет рассмотрено.

Мы не продаем алкоголь лицам до 18 лет.

В целях соблюдения условий безопасности на борту
теплохода ведется видеонаблюдение.

Запрещено приносить и употреблять принесенные
с собой продукты и напитки.



Все цены указаны в рублях. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами. Данное издание является рекламным материалом. Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

Более подробную информацию о составе, выходе блюд и калорийности Вы можете узнать на теплоходе в уголке потребителя.

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



restoflot.ru