САЛАТЫ

Salads



Салат с говяжьим языком

калёными яйцами, беконом, картофелем
с горчичной заправкой

Beef tongue salad

with oven- temperd hard-boiled eggs, bacon,
and potatoes with mustard dressing

230гр
540.-

А-ля «Оливье»

с красной рыбой, раковыми шейками и красной икрой

A la «Olivier»

with red salmon, crawfish tails, and red caviar

240гр
790.-



Печёная тыква со Страчателлой

листьями молодого шпината, тыквенными семечками, кедровым
орехом, гречневым попкорном, сдобренная тыквенным маслом
холодного отжима и яблочным уксусом

Baked pumpkin with stracatella

young spinach leaves, pumpkin seeds, pine nuts, buckwheat popcorn,
flavored with cold-pressed pumpkin oil and apple cider vinegar

200гр
580.-



Салат с угрём

авакадо, помидором черри и сыром пармезан
под соусом Террияки

Salad with eel

avocado, cherry tomato and parmesan cheese
with teriyaki sauce

160гр
760.-

САЛАТЫ

Salads



Салат с уткой

апельсином и жареным камамбером

Salad with duck

orange and fried camembert

200гр

590.-



Цезарь

с курицей

Ceasar

with chicken

200гр

440.-



Салат Нисуаз

из картофеля,перепелиных яиц, зелёной фасоли, свежего тунца, каперсов и помидоров под медовой заправкой

Salad Nicoise

Potatoes, qual eggs, green beans, fresh tuna, capers with honey dressing

200гр

570.-

САЛАТЫ

Salads



Теплый салат с говядиной

хрустящими баклажанами
под тайским соусом

Warm salad with beef

and crispy eggplants
under Thai sauce

210гр
520.-



Салат морская фиеста

Креветки, осьминог, Кальмар, авокадо, сельдерей, Черри

Seafood Fiesta Salad

Shrimp, Octopus, Squid, Avocado, Celery, tomato

210гр
690.-



Кальмар, креветка, куриное филе

с виноградом, ананасом и соусом Спайс

Squid, shrimp, chicken fillet

with grapes, pineapple and Spice sauce

200гр
710.-

САЛАТЫ

Salads



Салат с буратой
и помидорами под соусом песто

Burrata and Tomato Salad
with Pesto Sauce

310гр
790.-



Салат с ростбифом, маринованными опятами
маринованным огурцом, картофелем, помидором
под горчичным соусом

Salad with roast beef, pickled honey
pickled cucumber, potatoes, tomatoes under mustard sauce

200гр
640.-



Салат с глазированной в меду куриной печенью
черри помидорами, крутонами, миксом из салата, кедровыми
орехами, твёрдым сыром с соусом Бальзамик

Salad with chicken liver glazed in honey
cherry, croutons, mix of lettuce, pine nuts,
hard cheese with Balsamic sauce

200гр
410.-



Салат с сыром чанах
под яблочно-медовой заправкой,
с помидором, красным луком, огурцом

Salad with chanakh cheese
tomato, red onion, cucumber
under apple-honey dressing

230гр
420.-

СЕТ НА КОМПАНИЮ

Set on the company



Большая кастрюля мидий
в азиатском пикантном соусе
1000гр
1900.-

Large pot of mussels
in Asian spicy sauce



«Тигровая креветка» сет
500гр
3250.-

«Tiger shrimp» set

СЕТ НА КОМПАНИЮ

Set on the company



«Хоспер шашлык»
Свинина , курица, зелень, лаваш
2000гр
4100.-

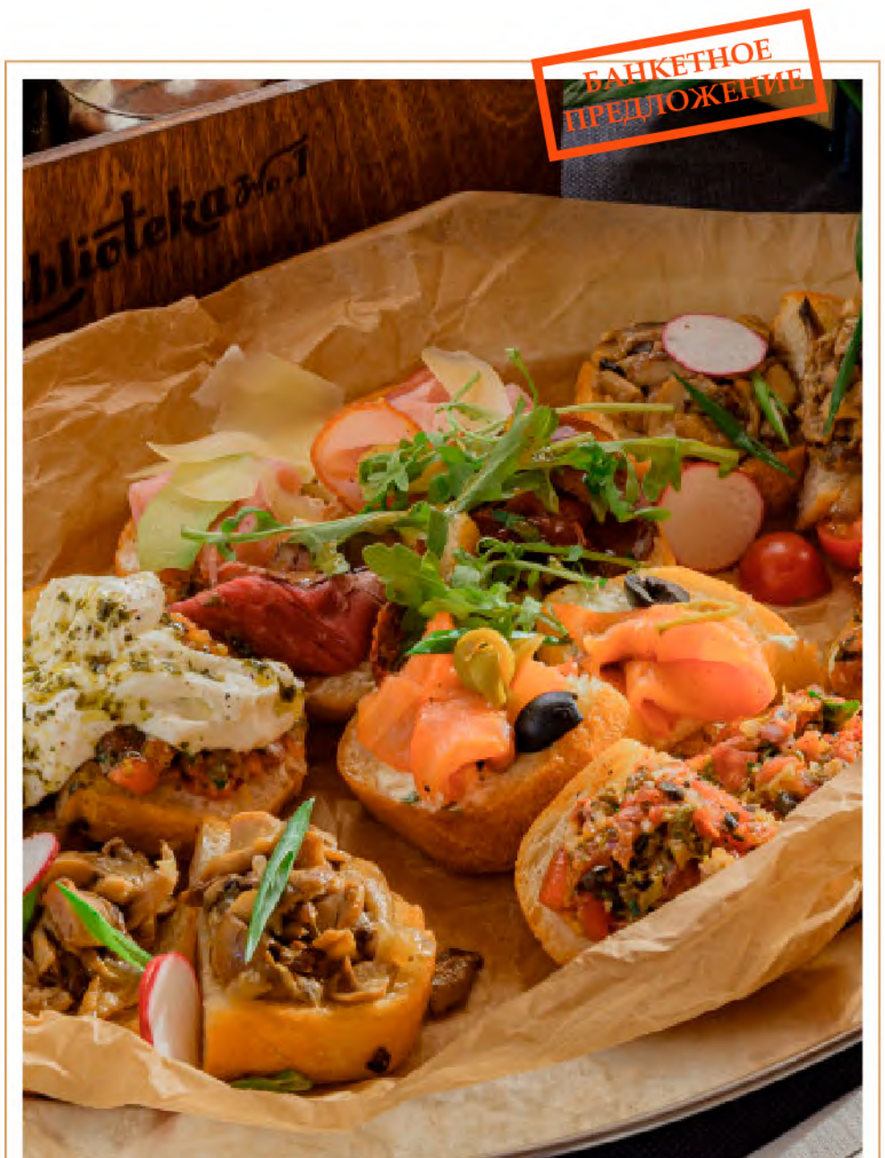
«Josper kebab» set
Pork, chicken, herbs, lavash



«Гарнир» сет
Картофельные дольки, батат, картофельные лодочки-фри.

«Garnish» set
Potato wedges, sweet potatoes, french fries.

600гр
690.-



Брускетта сет XXL
Каперсы и томат, вяленая свинина, копчёная сёмга, грибы, ростбиф , томат и Страчателла

Bruschetta set
Capers and tomato, dried pork, smoked salmon, mushrooms, roast beef, tomato and Straciatella

500гр
1690.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters



Брускетта сет

Помидоры, каперсы. Вяленая свинина, авокадо, сырный крем. Копчёная сёмга,чесночный крем, маслины. Ростбиф,сырный крем, вяленые помидоры

Bruschetta set

Tomatoes, capers. Dried pork, avocado, cheese cream. Smoked salmon, garlic cream, olives. Roast beef, cheese cream, sun dried tomatoes

250гр
770.-



Брускетта с баклажаном гриль, Чимичурри и Страчателлой

Bruschetta with grilled eggplant, Chimichurri and Strachatellacaviar

160гр
260.-



Тартар из тунца

с манго и авокадо гриль

Tuna tartare

with mango and grilled avocado

170гр
720.-



Тартар из угря

Eel tartare

140гр
760.-



Рыбное плато

Fish plateau

180гр
1300.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters



Сырное ассорти с мёдом

Assorted cheese with hohey

260/40гр

740.-



Мясное ассорти с соусом Ремулад

Assorted meats with Remoulade

290гр

960.-



Тартар из говядины

с маслом белого трюфеля, картофелем пай
и ржаными тостами

Beef tartar

with white truffle butter, potato pie
and rye toast

220гр

710.-



Балтийская килька

на ржаных тостах с яйцом пашот, картофелем,
творожным кремом

Baltic sprats

of brown bread toasts with poached egg, potato,
cottage cheese cream

220гр

320.-

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



Большое ассорти из свежих овощей

Цветная капуста, сельдерей, болгарский перец, огурец, помидор, редис, зелень. Сервируется тремя соусами- огуречным, сливочно-бальзамическим, соусом- коктейль

Crudity vegetable platter

Cauliflower,celery, bell peppers, cucumbers, tomatoes, radishes, greens. Served with three sauces:cucumber dip,balsamic cream dip,and coctail dip

350/120гр

490.-



Ассорти из сала

Смалец со шкварками, солёное сало, копчёное сало, сало, томлёное в мёде, подчеревок запечённый. Сервируется горчицей и ржаными тостами, зелёным и красным луком

Assorted salo

Rendered lard with pork rinds, salted salo (salted pork fat), smoked salo, salosimmered in honey, baked belly bacon. Served with mustard, ryebread toasts, green and red onions

290гр

590.-

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



Домашние соленья

Грибы, квашеная капуста, чеснок, маринованные помидоры, солёные огурцы и малосольные, черемша

Home-made pickles

Mushrooms,sauerkraut, marinated tomatoes, soft-salted and pickled cucumbers, ramson

370гр

550.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



Татаки из сёмги с цитрусовым Понзу | Salmon tataki with citrus Ponzu

130гр
980.-

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



Селедочка по-Чехову | Herring a la Cherhov

270гр
390.-



Татаки из говядины с трюфельным кремом
соусом Панзу и картофельными чипсами

Beef tataki with truffle cream
Panzu sauce and potato chips

100гр
520.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters



ПРИГОТОВЛЕННО В ХОСПЕРЕ · COOKED IN JOSPER ·

Молодые овощи гриль

с ароматным маслом, рубленой зеленью,соусом из сметаны, кинзы и чеснока

Grilled vegetables

Corn, leek, green bean, cauliflower, tomato, bell pepper, red onion, eggplant, zucchini

340/40гр

490.-

Хрустящий баклажан в остро сладком соусе

Crispy eggplant in spicy sweet sauce

200гр

410.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters



Тигровые креветки в соусе Том Ям

со шпинатом и хрустящей Чиабаттой

Tiger prawns in Tom Yam sauce

with spinach and crispy ciabatta

260гр

690.-



Голубые мидии

с тостом из Чиабатты в соусе из сыра Дор Блю, чеснока и белого вина

Blue mussels

with Ciabatta toast in Dor Blue cheese sauce, garlic and white wine

400гр

770.-

ПАСТЫ

Paste's



Спагетти Карбонара

Spaghetti Carbonara

230гр

390.-



Птитим с брокколи

и соусом Дор Блю

Ptitim with broccol

and dor blue sauce"

210гр

340.-



Спагетти с креветками

ветчиной и овощами

Spaghetti with shrimps

ham and vegetables

290гр

590.-



Пене с телячьими щечками

и грибами в сливочном соусом

Penne with veal cheeks

and mushrooms in a creamy sauce

310гр

390.-

СУПЫ

Soups



Скандинавский сырный крем суп

с креветкой

Scandinavian cheese soup

with shrimps and wheat bread toasts

250/25гр
390.-



Уха из дорадо и сёмги

с филе помидора и луком пореем

Dorado fish soup and salmon

with tomato fillet and leek

350гр
790.-



Борщ

с белгородской грудинкой, зелёным луком,
пампушкой и сметаной

Borscht

with belgorod brisket pork, green onijns, served with
a pampushka and sour cream

350/100гр
390.-



Солянка мясная со сметаной

Meat Solyanka

300гр
360.-

NEW



Том Ям

Tom Yum

370/40гр
620.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Main Courses Poultry



Филе индейки

под сливочно-горчичным соусом
с печёными овощами

Turkey fillet

in cream-and-mustard sauce
with baked vegetables

150/150гр
690.-



Куриные сердечки

с сырным кремом,картофельными дольками
и овощным салатом

Chicken hearts

with cheese cream, potato wedges
and vegetable salad

400/40гр
590.-



Филе утки

на картофельном пироге Гратен под
сливочным соусом с Кальвадосом

Duck Fillet

with cream Calvados sauce

165/100/40гр
870.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Main Courses Poultry



Филе цыпленка-гриль
с птитимом и трюфельным маслом

Grilled chicken fillet
with ptitim and truffle oil

310гр
540.-



Ризотто с уткой
грушей, кедровым орехом
в сливочном соусе с малиной

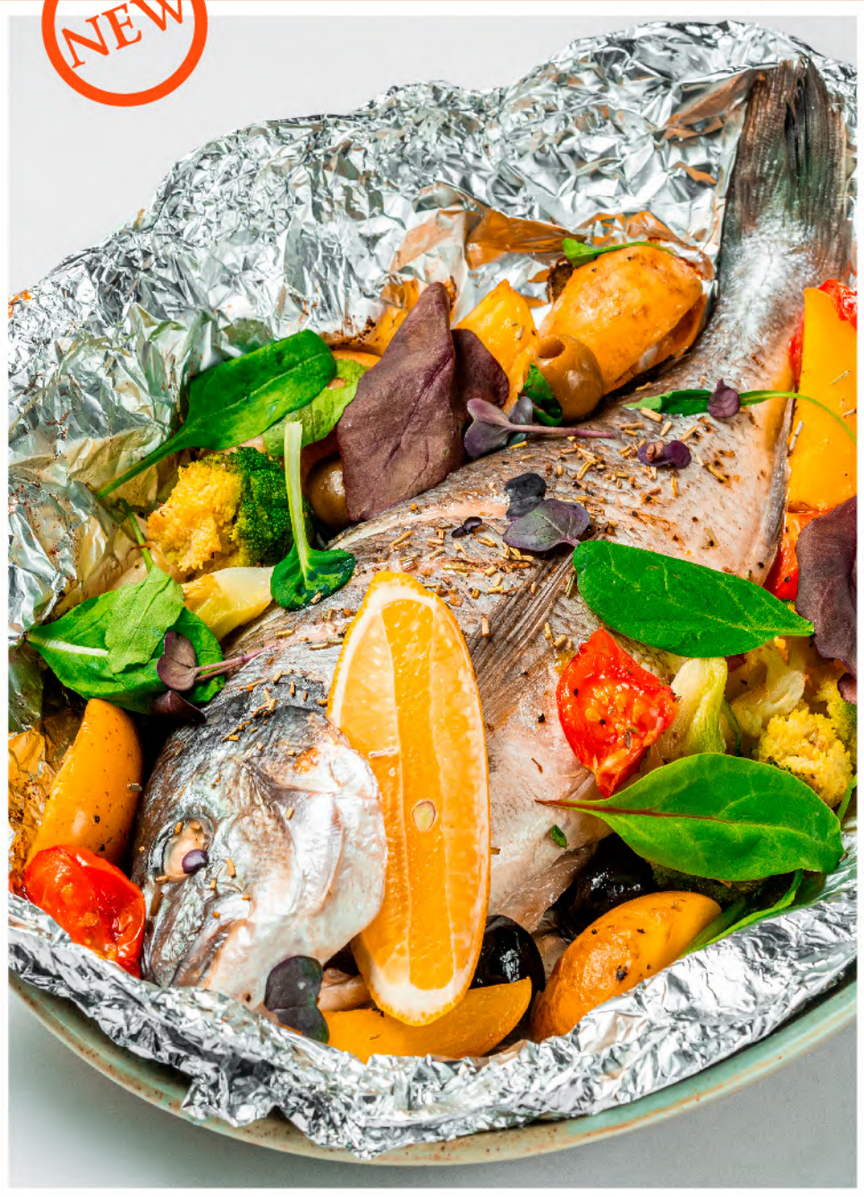
Risotto with duck
pear, pine nuts in a creamy sauce
with raspberries

250гр
450.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Main Courses Fish

NEW



Дорадо с овощами в винном соте

Dorado with vegetables in a wine sauté

410гр

1090.-



Запеканка с семгой

брокколи, цветной капустой, морковью и сыром моцералла

Casserole with salmon

broccoli, cauliflower, carrots and mozzarella cheese

380гр

790.-



Филе трески

с жульеном из дикого риса, брокколи и виноградной сальсой

Cod fillet

ith grape salsa, wild rice, vegetable julienne

330гр

760.-



Щучьи котлеты в соусе Бер блан

со шпинатом и нежным картофельным пюре

Pike cutlets in Beurre blanc sauce

with spinach and tender mashed potatoes

260гр

580.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Main Courses Fish



Трио тунца

тунец- гриль в кунжуте, тунец в нори и темпуре,
тартар из тунца и авокадо

230гр

990.-

Tuna fish trio

grilled tuna, tuna in nori and tempura, tar-tar of
tuna and avocado



Филе сибаса

с ломтиком ванильного сливочного масла на подушке из брокколи

250гр

1190.-

Sea bass fillet

with a slice of vanilla butter on a broccoli pillow

Сёмга на морковно - тыквенном пюре

с фасолью, каперсами и брокколи под сырным соусом

310гр

1200.-

Salmon on carrot - pumpkin puree

with beans, capers and broccoli in cheese sauce

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Main Courses Meat



ПРИГОТОВЛЕННО В ХОСПЕРЕ · COOKED IN JOSPER ·

Стейк из свиной шейки

на пикантном булгуре под соусом Демиглас со сливой

310гр

690.-

Pork neck steak

on spicy bulgur with Demiglas sauce with plum

Говяжий стейк

под перечным соусом. Сервируется печёным картофелем с сырным кремом

160/240/25гр

1200.-

Beefstake

with baked potatoes, cheese cream



Томлёная 24 часа говяжья шея

с овощами гриль под соусом Демиглас

170/150гр

760.-

Simmered beef neck (for 24 hours)

with grilled vegetables and Demi-Glace sauce

Бефстроганов

с маринованными огурцами, белыми грибами на картофельных драниках

340гр

790.-

Beefstroganoff

with marinated onijns and hash brown potatoes topped with ceps



Хоспер бифштекс

с картофелем по-деревенски
и хрустящим желтком

Josper steak

with country-style potatoes
and crispy yolk

220/30гр

820.-



Бургер «Лето Клаб»

Булочка, котлета из свинины и говядины, микс-салат, помидор, репчатый лук, маринованный огурец, бекон. Картофельные дольки. Соус с маринованным огурцом и чесноком

Leto Club Burger

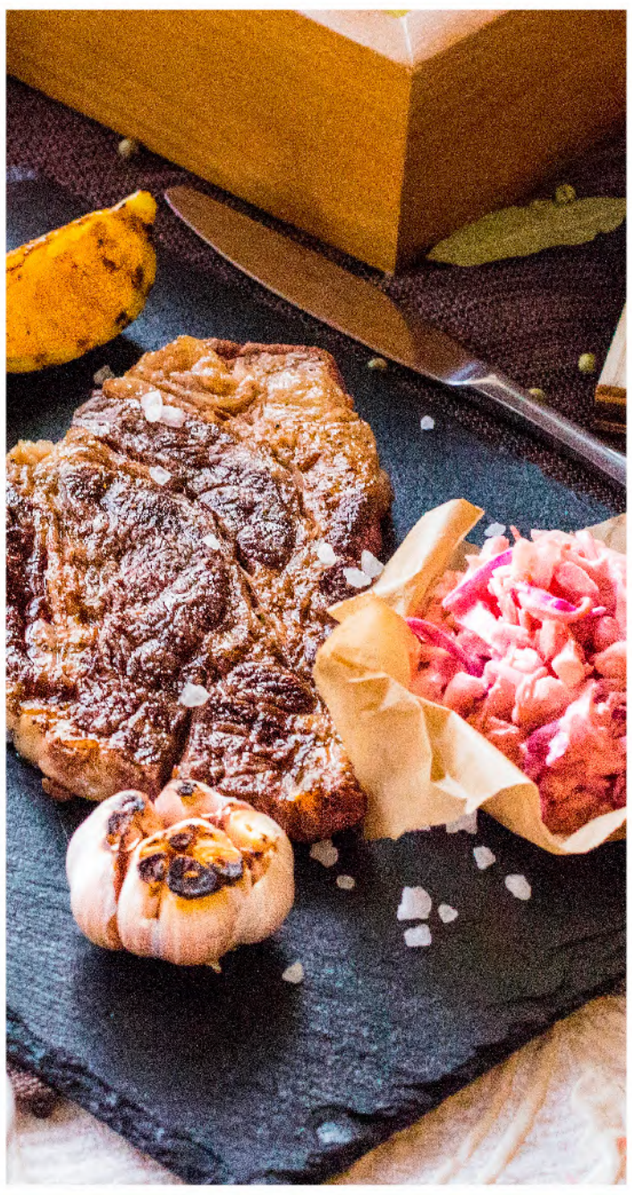
with potato wedges ,pork and beef burger, salad mix, tomatoe, onion, pickle, beacon. Sauce with pickled cucumber and garlic

300/120/40гр

590.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Main Courses Meat



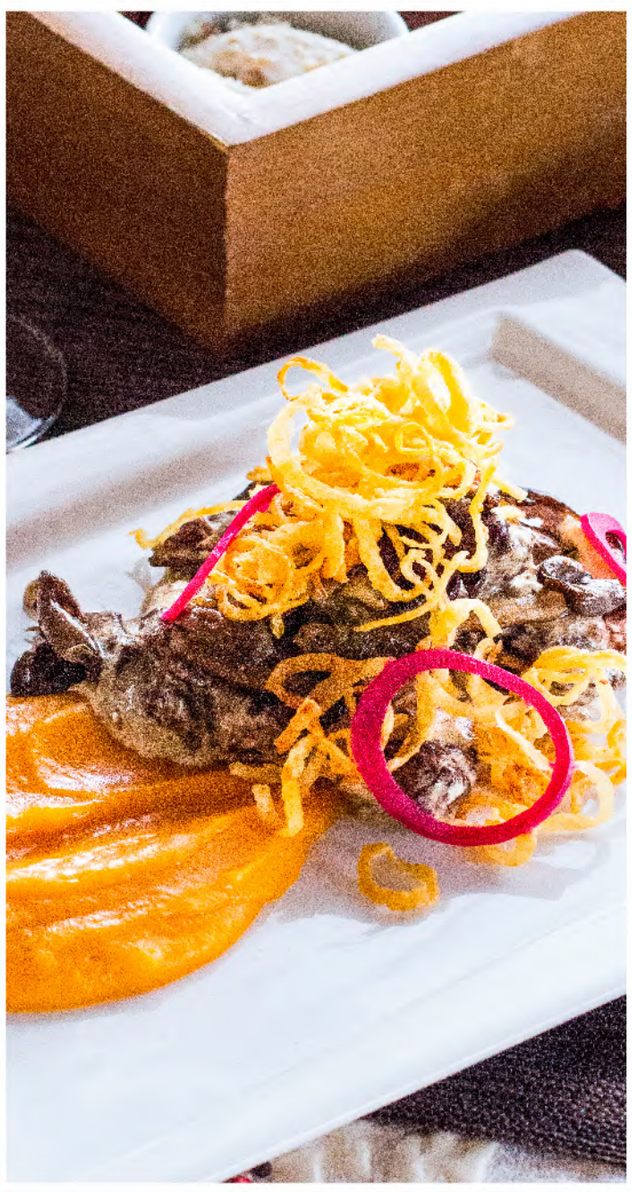
Рибай стейк

Отруб толстого края мраморной говядины,
салат Коул Слоу, лимон, чеснок, соус Чимичурри.
Указана цена за 100 г

Rib eye steak

Marbled beef thick rib cut,
Cole Slaw salad, lemon, garlic, Cimichuri sauce.
Price per 100 g

100гр
890.-



Телячьи щечки

с морковно-тыквенным пюре, печёным
баклажаном и вешенками

Veal cheeks

with carrot and pumpkin puree, baked eggplant
and oyster mushroom

320/100гр
840.-



Пельмени

запеченные с соусом из белых грибовт

Dumplings

baked with white mushrooms sauce

350гр
530.-

ШАШЛЫК

Shashlyk



Шашлык

сервируется маринованным луком, лавашом, зеленью,
салатом Коул Слоу и соусом Ткемали на Ваш выбор:

Shashlyk

served with marinated onion, lavash, Cole Slaw salad and
Tkemali sauce of your choice :

из свинины
pork
200/150/30гр
760.-

из сёмги
salmon
130/150/30гр
1200.-

из курицы
chicken
200/150/30гр
530.-

ГАРНИРЫ
Garnishes

Печёный картофель с сырным кремом — 200гр — 120.-
Baked potato with cheese cream

Овощи печёные — 100гр — 180.-
Baked vegetales

Шпинат, припущенный в сливках, с чесноком — 100гр — 180.-
Ragout of spinach

Дикий рис с овощным жульеном — 100гр — 240.-
Wild rice with vegetable julienne

Картофельные дольки — 100гр — 120.-
Potato wedges

Картофельный Гратен — 100гр — 160.-
Potato gratin

Морковно-тыквенное пюре — 100гр — 120.-
Carrot and pumpkin puree

Свежие овощи: — 100гр — 180.-
помидоры, огурцы, лист салата, репчатый лук
Fresh vegetables:
tomatoes, cucumbers, salad leaves, onion

СОУСЫ & ХЛЕБ
Sauces & Bread

Сливочный с Дор Блю — 40гр — 90.-
Creamy with Dor blu sauce

Перечный — 40гр — 90.-
Pepper sauce

Томатный пикантный — 40гр — 90.-
Tomato spicy sauce

Сливочный с горчицей — 40гр — 90.-
Cream sauce with mustard

Сливочный со шпинатом — 40гр — 90.-
Cream sauce with spinach

Ткемали — 40гр — 90.-
Tkemali

Бер-Блан — 40гр — 90.-
Beurre blanc

Соус с белыми грибами — 40гр — 90.-
Porcini mushroom sauce

Хлебная корзина *Чиабатта, ржаной рижский хлеб, сливочное масло в ассортименте* — 100.-
Bread basket: *buns and rye-bread*

ДЕСЕРТЫ
Desserts



Чизкейк сникерс
Snickers Cheesecake
170гр
390.-



Шоколадный Брауни
с ванильным мороженым
Chocolate brownie
with Vanilla Ice Cream
180гр
370.-



Белый кролик
муссовое пирожное
с начинкой манго-маракуйя
White Rabbit
mousse cake with filling
mango-passion fruit
80гр
280.-

ДЕСЕРТЫ
Desserts



Панна-котта
с нотками бергамота с десертным соусом из манго маракуйя и вареньем из сосновых шишек

Panna cotta
with notes of bergamot with mango passion fruit dessert sauce and pine cone jam

165гр
320.-



Мороженое ассорти
в шоколадной вазе

Assorted ice- cream
in chocolate bowl with meringues and berry sauce

200гр
370.-



Чизкейк
с шариком малинового сорбе и ягодным соусом

Cheese-cake
with raspberry sorbet ball and berry sauce

150/70гр
320.-

ДЕСЕРТЫ
Desserts



Вишневый крамбл | Cherry crumble pie
230гр
320.-

Томленая в карамели груша | Caramel pear
с медовой крошкой и мороженым | with honey crumba and ice- cream
160гр
340.-



Банан, запечённый с шоколадом
в Хоспере, с ванильным мороженым и карамельным соусом

Banana baked with chocolate
in Josper, with vanilla ice-cream and caramel sauce
280гр
350.-