

# САЛАТЫ

## **Фирменный салат «Малина Микс»** 1400

обжаренная телятина с белыми грибами, оливками, греческим сыром «Фетакас», свежими листьями микс салата, заправленный соусом «Айоли»

## **«Греческий» салат** 1000

классический греческий салат со свежими овощами и брынзой, заправленный авторским соусом от Шеф-повара

## **Руққола с телятиной** 1500

свежая руққола с обжаренной телятиной, вялеными томатами, сыром «Моцарелла», орешками и заправленный бальзамическим дрессингом

## **Итальянский салат «Страчетти»** 1600

отборное филе телятины, микс салат, лесные грибочки, итальянские вяленые томаты, красный лук, соус «Бальзамико» и сыр «Пармезан»

## **Салат с руққолой** 1800

свежая руққола, тигровые креветки и молодой итальянский сыр «Моцарелла»

## **Фитнес салат** 1000

фруктово-витаминный салат из апельсин, киви, мандарин, яблок, банана, заправленный нежной йогуртовой заправкой

## **Зеленый микс** 800

свежие листья микс салат, помидоры черри в сочетании с соусом «Бальзамико»

## **Цезарь с курицей** 1300

микс салат, куриная грудка обжаренная на гриле, сыр «Пармезан», спелые черри и хрустящие крутоны с паприкой, в сочетании с соусом по оригинальному рецепту Цезаря Кардини

## **Цезарь с креветками** 1500

микс салат, креветки, сыр «Пармезан», спелые черри и хрустящие крутоны с паприкой, в сочетании с соусом по оригинальному рецепту Цезаря Кардини

## **Салат с морепродуктами** 1800

креветки, мидии, кальмары, осьминоги с сочным микс салатом, черри, пикантными оливками и хрустящими картофельными слайсами, заправленные оливково-лимонным дрессингом

## **Теплый салат с кониной** 1500

обжаренная вырезка конины в секретном соусе из 15 ингредиентов, микс салат, помидоры черри, свежие огурчики, заправленный майонезом по-домашнему рецепту

# САЛАТЫ

- Салат «Лето»** 900  
свежие огурцы, редиска, зеленый лук, яйца заправленный домашней сметаной
- Салат с медальонами** 1500  
из телятины с перепелиными яйцами, микс салатом, шампиньонами, помидорами и сыром «Пармезан»
- Острый китайский салат** 1200  
теплый салат из мяса, овощей и свежей зелени
- Салат домашний со свежей капустой** 900  
редиска, помидоры, огурцы, морковь и зелень заправленная оливково-лимонным дрессингом
- Салат «Шерри»** 1200  
спелые помидоры фаршированные сыром «Филадельфия» и с зелеными оливками, подаются с микс салатом и соусом «Гаспачо»

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Итальянские мясные деликатесы** 1500  
ассорти из пряной пармской ветчины, салями «Feïto», вяленой говядины ветчины «Бреазола» и острой салями «Спаньято Калабра Пиканто»
- Фруктовое ассорти** 1500  
плато из апельсина, винограда, яблока, мандарина и банана
- Арабская закуска «Фатума»** 1200  
цуккини, фетакса, помидоры, микс салат, соус «Песто»
- Сырное ассорти** 1500  
пармезан, моцарелла, маасдам сыр «Мраморный», карамелизированные орешки, фрукты
- Малосольная селедочка** 1300  
с хрустящими маринованными огурчиками, жаренной картошкой и свежим луком
- Закуска «Купеческая»** 1500  
сало домашнего посола, рулет копченый с курицей, зелень, свежий лук, горчица

# ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

**Угорь темпура (теплые роллы)** 1800

с копченым угрем и нежным сливочным сыром, в яичном кляре с хрустящей панировкой «Панко - Темпура»

**Лосось темпура (теплые роллы)** 1600

из филе норвежского лосося и нежного сливочного сыра, в яичном кляре с хрустящей панировкой «Панко - Темпура»

**Филадельфия голд** 1900

ролл из свежего лосося, зеленого огурца и нежного сливочного сыра «Филадельфия»

**Филадельфия гриль** 1900

ролл из свежего лосося, зеленого огурца и нежного сливочного сыра «Филадельфия»

# ТАИЛАНДСКАЯ КУХНЯ

**Китайская яичная лапша с телятиной** 1800

яичная лапша с отборной телятиной, с овощами *WOK*, в соусе «64 касания небес»

**Китайская яичная лапша с цыпленком** 1800

яичная лапша с нежным филе, с овощами *WOK*, в соусе «64 касания небес»

**Китайская яичная лапша с креветками** 2400

яичная лапша с тигровыми креветками, с овощами *WOK*, в соусе «65 касаний небес»

**Тайская рисовая лапша с курицей** 1500

рисовая лапша с филе и жареными овощами, приготовленная в особом тайском соусе

**Курица в кисло-сладком соусе** 1800

жареное филе в темпура-кляре в соусе «Sweet Chili», с белым рисом и сочными овощами в технике «Штир-фрай»

**Мясо по-Китайски** 1800

телятина, приготовленная в остром соусе, по традиционному рецепту китайских монахов с жасминовым рисом и овощами *WOK* (острота на выбор)

**Телятина «Перьяки»** 2500

с гречневой лапшой

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Мини чебуречки с ягненком или уткой** 1000  
обжаренные во фритюре с начинкой из сочного ягненка, приправленной ароматными специями, подаются с домашней сметаной и аджикой
- Чесночно-сырный хлеб** 500  
тосты с пряным чесноком, под «шапкой» из нежного сыра «Моцарелла»
- Клуб сэндвич** 1300  
слегка обжаренные тосты, запеченное филе курочки, хрустящий салат айсберг, свежие огурчики и плавленый сыр, особенная картошка фри «стелс»
- Бургер классический-хоспер** 1500  
сочная обжаренная котлета из говядины, красный лук, маринованные огурчики, сочный салат айсберг, слайсы томата, сыр «Чеддер», соус собственного приготовления, хрустящий картофель фри
- Жареный сыр в хрустящей панировке** 1200  
итальянский сыр, приготовленный во фритюре с панировкой «Панко», картофель фри и соус «Шар-Шар»
- Шашлычки из курицы или утки** 900  
маринованное филе цыпленка, жареное на раскаленных березовых углях
- Сырный сэндвич** 950  
горячий хлеб с сыром, сливочным маслом и соусом чеддер
- Хрустящие тигровые креветки** 1900  
с картошкой фри и острым соусом
- Початки кукурузы на гриле** 700  
в сливочно-медовой глазуровке

# ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТТА

## **Пальятелле «карбонара»** 1700

тонкие полоски яичного теста, отваренные «аль-денте», с копченой курочкой или беконом, грибочками со сливочным соусом и сыром «Моцарелла»

## **Пальятелле с грибами и черным трюфелем** 1700

тонкие полоски яичного теста, отваренные «аль-денте», с изысканным черным трюфелем, лесными белыми грибами, шампиньонами, сливочным соусом с сыром «Моцарелла»

## **Пальятелле с телятиной** 1700

тонкие полоски яичного теста, отваренные «аль-денте», с молодой телятиной, ароматными белыми грибочками, сливочным соусом с сыром «Моцарелла»

## **Пальятелле с морепродуктами** 1700

тонкие полоски яичного теста, отваренные «аль-денте», с молодой телятиной, ароматными белыми грибочками, со сливочным соусом, с сыром «Моцарелла»

# ПИЦЦА

## **«Valpolicella»** 1700

классическая итальянская пицца с сосисками и помидорами

## **Неаполитанская пицца** 1700

копченые охотничьи колбаски, помидоры черри, красный лук, зелень

## **Хрустящая Фокачча** 500

с ароматными травами и оливковым маслом

## **Мексиканская** 1600

тесто с томатным соусом, фарш говяжий, с острым мексиканским перцем халапеньо, слайсами помидор, сладкого перца, красной фасолью и нежным сыром «Моцарелла»

## **Пепперони»** 1700

пицца на тонком тесте с сыром «Моцарелла» с начинкой из знаменитой салामी

## **Шом Ям Кунг»** 2300

креветки, сыр, итальянский томатный соус, вешенки, шампиньоны, том ям паста

## **Грибная пицца** 1700

хрустящее тесто, итальянский соус, сыр «Моцарелла», вешенки, шампиньоны и белый лесной гриб, лук

# СУПЫ

## **Шом Ям Кунг**

900

традиционный тайский суп на основе куриного бульона, креветок, грибов, листьев лайма, лимонграсса, пасты «Шом Ям» и кокосового молока

## **Шом Ям Кха**

700

кисло-острый тайский суп на основе куриного бульона, с добавлением филе курицы, грибов, листьев лайма, лимонграсса, пасты «Шом Ям» и кокосового молока

## **Грибной крем-суп**

600

суп из ароматных грибов, обжаренных в собственном соку, с добавлением нежных сливок, приправленный специями, подается с сухариками, обжаренными на оливковом масле

## **Солянка мясная**

600

наваристый мясной суп с копченостями и мясными деликатесами

## **Ладша по-домашнему**

500

бульон на основе домашней курицы и лапши

## **Сырный крем-суп**

600

нежный суп из мягких сортов сливочного сыра, томленный в сливках, подается с сухариками, обжаренными на оливковом масле

## **Наваристый мясной суп**

600

с томленным луком, душистым перцем, чесноком и кинзой

## **Испанский холодный суп «Гаспачо»**

900

с овощами и тигровыми креветками

# БЛИНЬИ

## **Блины классические**

500

блины, приготовленные по традиционному русскому рецепту

## **Блины с вареньем**

500

блины, приготовленные по традиционному русскому рецепту с порцией ароматного варенья собственного приготовления

## **Блины с мясом и сметаной**

700

блины, приготовленные по традиционному русскому рецепту с начинкой из рубленой телятины

# ПИЦЦА

- 
- «Страчетто»** 1600  
пицца из отборной телятины с белыми лесными грибами
- Пицца с пармской ветчиной** 1800  
пицца с итальянской пармской ветчиной и свежей рукколой
- «Карбонара»** 1700  
пицца на тонком тесте с томатным соусом и отборной чешской ветчиной, яйцом, нежными сливками и сыром «Моцарелла» из Италии
- «Verona»** 1600  
пицца на пшеничном тесте с аппетитными ломтиками отборной чешской ветчины, ароматными грибочками и свежими поматами
- «Пицца ди Поло»** 1700  
вкуснейшая пицца с кулинарным дуэтом из копченого шпленка и нежнейшей грудинки гриль с красным луком
- «Феррари»** 1700  
пицца с саями, помидорами черри, остреньким перчиком халапеньо и нежнейшим сыром «Моцарелла»
- Пицца мясная** 2200  
сытная пицца с ломтиками телятины, конины, курицы, слайсами саями, спелых помидор и красного лука
- «Маргарита»** 1100  
классическая итальянская пицца с сыром «Моцарелла», красными томатами, маслинами и итальянскими травами
- «Double Cheez»** 500  
двойная порция сыра

# ХОСПЕР МЕНЮ

**«Рибай» стейк из корины 500гр. 2800**

*сочное мясо, приготовленное по испанской технологии на раскаленных березовых углях со свежим тимьяном и запеченным картофелем*

**«Рибай» стейк из говядины 600гр. - 700гр. 2500**

*120 дней зернового откорма*

**«Нью-Йорк» стейк 400гр. 2800**

*телятина приготовленная в хоспере с сочными овощами и свежей зеленью, гарнир молодой картофель с размаринам*

**П-бон стейк 600гр.-700гр. 2500**

*огромный стейк, 120 дней зернового откорма*

**Хрустящий цыпленок хоспер 600гр. 2500**

*молодой цыпленок, приправленный прованскими травами, приготовленный на раскаленных углях*

**Антрекот из свинины 600гр. 2500**

*подается с овощами и жареным беконом*

**Утиная грудинка хоспер 400гр. 2000**

*подается с запеченным картофелем и террикам халапеньо*

**Фирменный стейк «Малина MIX» 400гр. 2800**

*телятина приготовленная в хоспере с сочными овощами и свежей зеленью*

## СОУСА

**Грибной 300**

**BBQ 300**

**Пеппер 300**

**Фирменный 300**

**Аджика 300**



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

**Стейк из семги** 2800

семга, приготовленная на гриле, с нежным картофельным пюре и сливочно-сырным соусом

**Стейк лосося «Нобу»** 2800

филе океанического лосося, приготовленное по рецепту знаменитого шеф-повара Нобу Матсуды

**Форель «Штургенская»** 1800

свежая форель, пойманная из горной речки, приготовленная по Вашему желанию (гриль хоспер, на сковороде), с запеченным картофелем

**Филе лосося гриль** 2800

филе лосося с веточкой свежего тимьяна, на гриле, с сочными овощами сотэ

**Коктал из форели** 1800

традиционно казахское блюдо из рыбы и овощей, приготовленное на живом огне

## Почему полезно есть рыбу?

Рыба насыщает организм ценнейшими жирными кислотами линолевой и архидоновой (знаменитые омега 3 и омега 6), они входят в состав клеток головного мозга и являются строительным материалом для клеточных мембран. Также омега 6 снижает уровень вредного холестерина в крови, минимизирует риск развития атеросклероза, что благотворно сказывается на работе кровеносной и сердечно-сосудистой системы.

Большое содержание фосфора в рыбе самым благоприятным образом сказывается на работе нервной системы, повышает работоспособность, устраняет вялость. Фосфор иногда называют элементом бодрости, при его недостатке клетки нервной системы перестают нормально функционировать и проводить нервные импульсы с нужной скоростью.

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

**Сковорода с жареным мясом** 2500

мясной микс гриль с овощами и молодой картошкой, в дровяной печи с пылу-жару

**Стейк телятины с «Фуа Гра»** 3000

нежное филе телянка с французским деликатесом из гусиной печени и соусом из черных трюфелей

**Фахитос** 1900

мексиканское блюдо из курицы или говядины с пряным рисом из Мексики, бобами, сладким перчиком, луком, горячей лепешкой тортилья и соусом «Гуакамоле»

**Бифштекс с картофельным пюре** 1600

жареная рубленая говядина со специями и сыром, яйцом или беконом (на выбор)

**«Пеппер» стейк** 2800

отборная телятина в паниротке из смеси перцев, с запеченным молодым картофелем и соусом «Пеппер»

**«Машрум» стейк** 2800

стейк приготовленный на гриле с ароматным розмарином, картофелем и грибным соусом

**Филе цыпленка гриль** 1800

с итальянской пастой и соусом из черного трюфеля, подается с сыром «Моцарелла»

**Кесадилья** 1900

мексиканское блюдо со свежей пшеничной лепешкой тортилья, нежным филе курицы или телятины, свежими овощами, сыром «Моцарелла», подается с соусом «Гуакамоле»

**Медальоны из телятины** 2500

нежнейшее филе миньон с картофельным пюре и жареными грибами

**Шатобриан «Каприз»** 2800

центральная часть вырезки, приготовленная на гриле, с изысканным сыром «Моцарелла», помидорами и зеленью

# ГАРНИРЫ

- «Картошка как в детстве на углях»** 500  
блюдо, вызывающее ностальгию из-за ароматного дымного запаха и рассыпчатого вкуса запеченного картофеля
- Сливочное пюре с грибами** 700  
жареные грибочки с лучком на ложке из нежнейшей толченой картошки
- Дольки молодого картофеля с грибами** 600  
обжаренные на сливочном масле, свежей зеленью
- Овощи «Josper»** 500  
овощи, с оливково-чесночным маслом со смесью пряных трав, запеченные на раскаленных березовых углях
- Салат из спелых помидор** 500  
сочные помидоры с красным луком, в сочетании с пряностями и соусом «Бальзамик»
- Жареные грибы** 700  
вешенки, шампиньоны, белые грибы, обжаренные с лучком на растительном масле с травами
- Картофельное пюре** 500  
со свежим теплым молоком и сливочным маслом
- Картофель фри** 500  
крупная хрустящая соломка, обжаренная во фритюре
- Рис классический** 400  
белый диетический рис
- Запеченная картошка под салом** 700
- Хрустящая бочковая капуста** 600  
с морковью и зеленью
- Стейк салат «Кавказ»** 600  
огурцы, помидоры, зелень, красный лук, чеснок, лимон
- Стейк салат «Испания»** 600  
апельсины, помидоры, микс салат, огурцы

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Каша манная «Мамина радость»	500
Каша рисовая «Папино счастье»	500
Молочная суп лапша «от Бабули»	500
Котлетки из говядины «Три Богатыря» с картофельным пюре	700
Фарфале с соусом «Болоньез»	600
Молочные сосиски с пюрешкой	600
Суп лапша по-домашнему «Курочка Ряба»	300
Пельмешки разноцветные «Егоркина радость»	400
Салатик «Оливьешка»	400
Салатик «Овощная поляна»	400

# ДЕСЕРТЫ

**Фирменный чиз кейк «Малина Мiх»** 900

десерт по особому рецепту на основе нежного бисквита и тающей начинки из сыра «Филадельфия», украшенный сезонными фруктами и ягодами

**«Наполеон»** 700

классический слоеный торт с нежным заварным кремом и сезонными фруктами и ягодами

**Мороженое в ассортименте на Ваш выбор (3 шарика)** 1000

ванильное, шоколадное, клубничное

**Шоколадный вулкан** 800

тающее шоколадное пирожное с шариком ванильного мороженого

**Малиново-клубничное гаспаччо** 700

с шариком ванильного мороженого

**Бельгийские вафли с мороженым** 900

хрустящие ароматные вафли с кленовым сиропом и мороженым на выбор

**Фламбе, банановый «Фостер»** 900

ломтики бананов в пламени огня с добавлением тростникового сахара, ароматного рома и ванильного шарика мороженого

**«Пирамису»** 800

итальянский десерт из песочного печенья «Савоярди», натурального черного кофе и сливочного сыра «Маскарпоне»

**«Черный лес»** 900

вишневый шоколадный торт с бисквитом и пралине

**Миндальный торт чизкейк «Айсберг»** 900

**Торячий шоколад** 700

согревающая чашка натурального шоколада со сливками и маршмеллоу