

РЯПУШКА

— МЕНЮ —



РЕСТО
ФЛОТ



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



Тапас ассорти
+ настойка на выбор

1100

18+

**Маринованная
сельдь
с картофелем**

550

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

80/100/40 гр.



**ХОЛОДНЫЕ
ЗАКУСКИ**

**Паштет из куриной
печени с луковым
конфитюром**

480

печень куриная, лук репчатый, мед, вино красное, чиабатта

80/20/30 гр.



Тапас ассорти 600

140 гр.

хлеб зерновой на закваске
с семечками:
тартар из форели

хлеб зерновой на закваске
с семечками: креветки
жареные с соусом
гуакамоле

хлеб зерновой на
закваске с семечками:
ростбиф с чимичурри

хлеб зерновой на закваске
с семечками:
сельдь с картофелем и
маринованным луком

Вителло тоннато с соусом из тунца 550

томленая говядина, соус
из тунца, вяленые томаты,
каперсы, микрозелень


100 гр.



Наш сомелье рекомендует
к этому блюду:

Гави дель Комуне ди Гави
Ла Кьяра 12,5% Италия сухое

! Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню



**Сырное плато
с сухофруктами
и медом**

750

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

120/80 гр.



Антипаста

780

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

120/40 гр.

САЛАТЫ

Салат с авокадо и моцареллой **650**

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

150 гр.



Салат Цезарь с креветками **680**

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

150 гр.

Салат с ростбифом и печеным перцем 650

салат микс, томаты черри, свежий огурец, печеный перец, каперсы, вяленые томаты, ростбиф, дрессинг горчиный

150 гр.



Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Ник Вайс Пино Нуар Розе Мозель
12% Германия сухое

18+



Салат с форелью шеф-посола и чипсами из пармезана 680

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

150 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

СУПЫ



Борщ домашний со сметаной

400

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



Том-ям с креветками 800

паста том ям, лемонграсс, лайм, соус рыбный, перец чили, кокосовое молоко, шампиньоны, креветки, томаты черри, рис 300 гр.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Ряпушка жареная с соусом тартар 720

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

130/70 гр.



Наш сомелье рекомендует
к этому блюду:

Блек шип 4% ирландский стаут

18+

Картофель батат фри 400

100 гр.



Грибной жюльен со сливками и сыром 480

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

120 гр.



Ньокки с белыми грибами 590

ньокки, белые грибы, шампиньоны, лук-порей, сливки, пармезан, микрозелень

200 гр.



Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Приара Пино Гриджо

13% Италия сухое

18+



**Креветки жареные
с кисло-сладким
соусом**

720

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

70/30/55 гр.



Рататуй

580

баклажаны, цуккини, томаты, перец болгарский, чеснок, масло оливковое
220 гр.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА



Медальоны из говяжьей вырезки с печеным перцем и соусом чимичурри 1200

вырезка говяжья, масло растительное,
печеный перец, соус чимичури,
микрозелень

120/50 гр.



Наш сомелье рекомендует
к этому блюду:

Бель Колле Баролло
14% Италия сухое

18+

Шашлык из куриного бедра со свежими овощами

680

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+



Телячьи щечки с картофельным пюре и соусом демиглас 980

щечки телячьи, пюре картофельное, помидоры черри, лук фри, соус демиглас, микрозелень

120/80/40 гр.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



Филе форели с пастой орзо и цитрусами

1400

филе форели, масло растительное,
паста орзо, 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+

Филе трески с кремом из топинамбура

720

Филе трески, крем из топинамбура,
микрозелень
120/60/40 гр.



Наш сомелье рекомендует
к этому блюду:

Приара Пино Гриджо
13% Италия сухое

18+



Рыбная котлета из северной рыбы с картофельным пюре и соусом тартар

680

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.



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

ДЕСЕРТЫ

Мороженое с сиропом

350

клубничный, шоколадный, карамельный
100/20 гр.



Фруктовая тарелка по сезону

620

300 гр.

**Эклер с ванильным
кремом и шоколадом 220**

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

60 гр.



**Медовик со
сметанным кремом 350**

медовый бисквит, сметанный крем,
мята, клубника

100/5 гр.



**Мини-тарт
в ассортименте** **220**

основа - песочное тесто, начинка -
заварной крем, малиновая, сникерс

60 гр.



Торт наполеон **350**

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

100/5 гр.

Хлебная корзина 120

булочка солодовая, булочка французская

2/40 гр.

Масло чесночное 100

масло сливочное, чеснок, зелень

20 гр.

Сацебели 120

томаты в собственном соку, лук, чеснок, зелень

50 гр.

Соус кисло-сладкий 120

сладкий чили, бальзамический уксус, горчица

50 гр.

Соус тартар 120

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

50 гр.

Соус сырный 150

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

50 гр.

АРЕНДА ТЕПЛОХОДОВ

www.astra-marine.ru
+7 (812) 407-17-12



Банкеты, свадьбы,
конференции,
дни рождения
на просторах Невы
и Финского залива



СКИДКА 30% В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ НА БИЛЕТ ИМЕНИННИКУ



Подробности акции
вы можете узнать
по телефону:
+7 (812) 426-17-17

СКИДКА 15% И 30% НА ПОВТОРНЫЙ КРУИЗ



15%
и
30%

Подробности акции
вы можете узнать
по телефону:
+7 (812) 426-17-17



МЕТЕОРЫ В ПЕТЕРГОФ

- 📍 Главный причал «Тучков мост» (в пути 30 мин.)
Наб. Макарова, 24
- 🕒 Ежедневно с 10:00 - 17:00, каждые 30 мин.
- 📍 Причал «Спуск со львами» (в пути 45 мин.)
Адмиралтейская наб. д 2
- 🕒 Ежедневно с 09:40 - 18:00, каждые 30 мин.



Купить билет
на метеор
официальной линии
«Петергоф Экспресс»

Подробности о всех проводимых акциях и мероприятиях вы сможете узнать у менеджера ресторана или по телефону: +7 (812) 426-17-17

Ваши отзывы, а также вопросы и пожелания отправляйте на почту otk@astra-marine.ru или по телефону +7 (812) 426-17-17

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

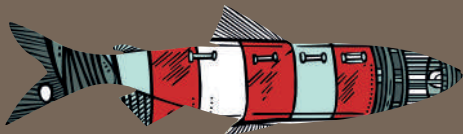
Если Вы хотите поделиться впечатлениями о качестве
сервиса на борту, просим обращаться по телефону:
+7 (921) 952-50-56
или по почте: otk@astra-marine.ru.
Вы можете оставить отзыв в Книге отзывов и
предложений на борту теплохода. Ваше обращение
обязательно будет рассмотрено.

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.





РЕСТО ФЛОТ

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

