







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
конфитюром **380**

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



! Внешний вид блюда может незначительно отличаться от представленного в меню



**Сырное плато
с сухофруктами
и медом**

650

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

120/80 гр.



Антипаста

620

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

120/40 гр.



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



хлеб зерновой на закваске
с семечками:
горгонзола, масло сливочное,
варенье абрикосовое,
грецкий орех, курага

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

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 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+

Салат с авокадо и моцареллой

520

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

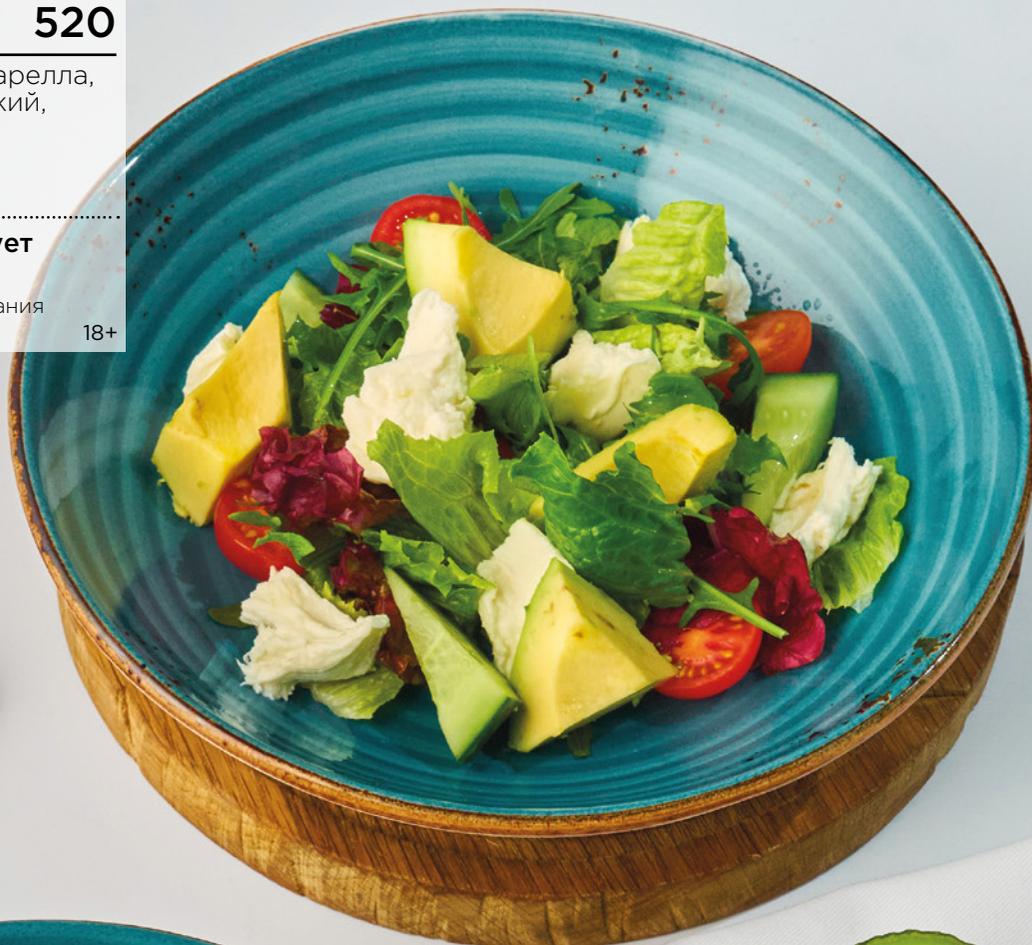
170 гр.



Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Урбан Рислинг 10,5% Германия полусухое

18+



Салат Цезарь с креветками

600

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

160 гр.



Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Бодегас Чивите Балуарте Мускат 13,5% Испания полусухое

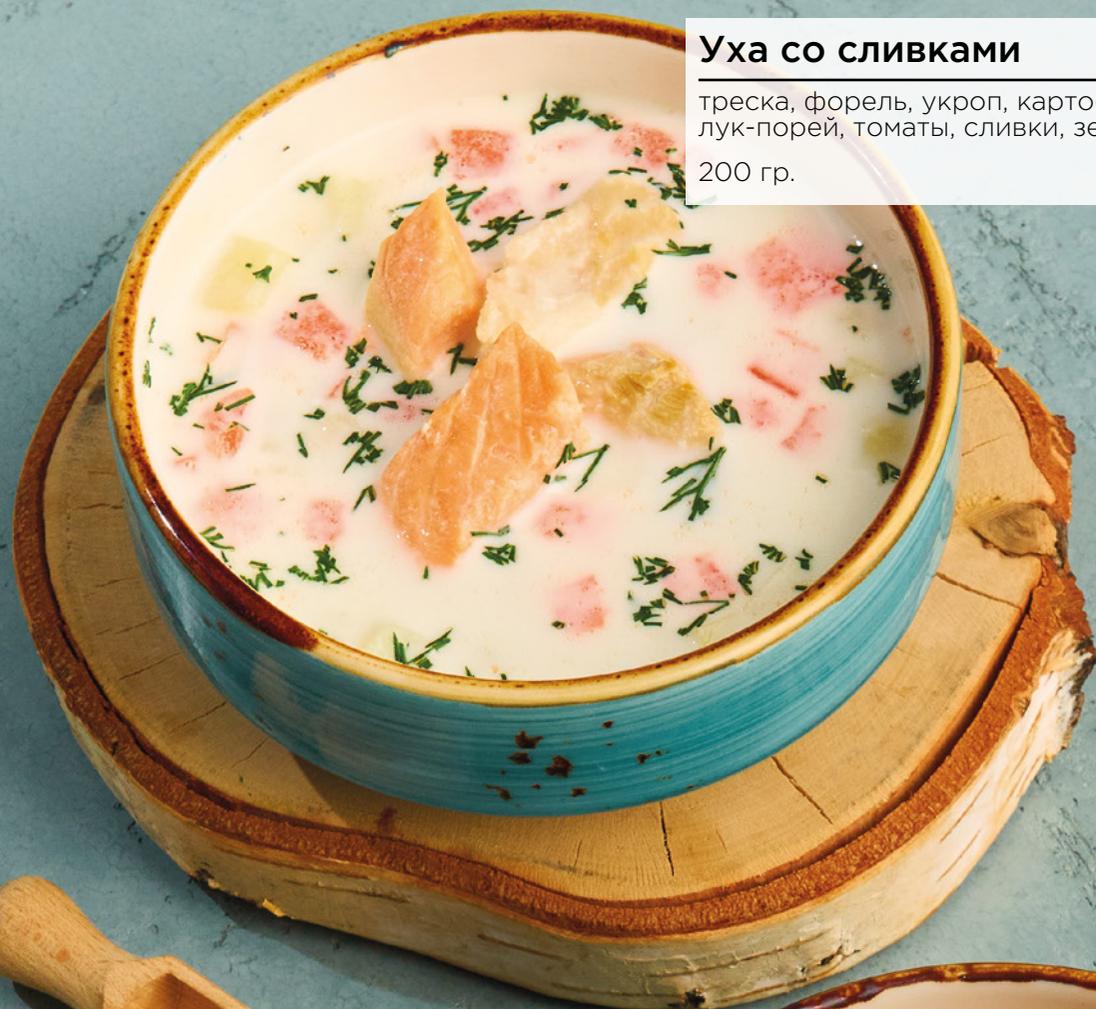
18+



Уха со сливками 380

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

СУПЫ



Гаспачо 350

томаты в собственном соку, перец болгарский, чиабатта, огурец свежий, уксус бальзамический, чеснок, масло оливковое, лук-шалот, табаско
200/20 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+

! Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню

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



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+



Жюльен с грибами

380

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

120 гр.

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+

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

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+



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

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.

ДЕСЕРТЫ

Мороженое с топингом

280

клубничный, шоколадный, карамель
100/20 гр.



Фруктовая тарелка по сезону

500

300 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.



Торт клубничный 300

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

100/10 гр.



Торт Три шоколада 300

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

100/10 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