

КОЗА

ДЕ ~

РЕЗА



кухня

*Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт,  
сообщите нам заранее об этом, пожалуйста.*



## ВЛАДИСЛАВ ТОКАРЕВ

Шеф-повар гастропаба «Коза Дереза»

*«Лейт-мотивом всего сета для меня стала фраза «Делай так, как подсказывает твой внутренний мир».*

*Получилась игра слов и вкусов: с одной стороны, здесь доминируют продукты из морских глубин (морской гребешок, окунь), с другой – ярко выступают корнеплоды (топинамбур, пастернак). Элементы сложны, но складываются вместе они легко и просто. А эффектным завершением становится твист на классический десерт из детства!»*

### Тартар из томатов и авокадо

*с морепродуктами*

**340**

### Морской гребешок

*с пюре из пастернака*

**320**

**Морской окунь  
с жареным топинамбуром,  
соусом глясе, щучьей и красной икрой**

**590**

### Ромовая баба

*с сегментами апельсина, клубники  
и ромом 15у.о. Витви*

**240**

Стоимость сета из 4-х блюд

**1490**

## МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

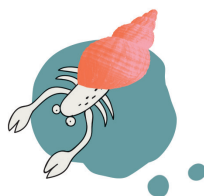
Устрица 390  
New-Zealand  
Pink Jolie  
Itoshima

Ёж морской 290

Соте по-средиземноморски  
Из мидий  
Из мидий и вонголе

Соте с горгонзолой  
Из мидий  
Из мидий и вонголе

Плато морепродуктов на 2 персоны: 1590  
ёж морской 2 шт, северные мидии, ассорти сашими: креветки, лосось и тунец



450 г | 1 кг

540 | 1080  
740 | 1480

570 | 1140  
790 | 1580

## АНТИПАСТИ

Оливки Сицилийские 190

Паштет 290  
из печени цыплёнка

Гуакамоле 280  
с тортильей

Сельдь 240  
с маринованным луком

Грузди белые 290  
в сметане

Чипсы из говядины 190 / 380  
40 г / 100 г

Сало мокрого посола 240  
горчица, хрен

Битые огурцы 190  
с кешью

Фрито мисто 290 / 490  
креветки, кальмары

### НА КОМПАНИЮ

Тарелка к водке 290  
Квашеная капуста,  
маринованные томаты,  
солёные огурцы,  
малосольные огурцы

Тарелка мясных деликатесов 690  
салями, мортаделла,  
чоризо, пармская ветчина

Креветки 370 / 690  
в тесте Катаифи  
с ореховым соусом  
5 шт. / 10 шт.

### БРУСКЕТТЫ 2 шт.

Телятина 210  
с грибами и луковым кремом

Гуакамоле 240  
с креветкой и лаймом

Печень трески 190  
с малосольным огурцом

Паштет 180  
с мадейрой и кедровым орехом

Ассорти из 4-х видов брускетт (8 шт.) 640

### СЫРЫ

подаются с виноградом и орехами

Gorgonzola 50 г 290

Brie 50 г 290

Parmigiano Reggiano 340  
50 г

Pecorino 50 г 340

Tête de Moine 50 г 440

Тарелка из 4-х видов сыров по 25 г 790

## РОЛЛЫ

Филадельфия с лососем 540

Калифорния с креветкой 480

Сашими-ролл от Козы Дерезы 640  
*лосось, тунец, креветка, огурец*

Токио запечённый 690  
*лосось, сливочный сыр, огурец*

Ролл с угрём и сливочным сыром 680  
*икра тобико, огурец, авокадо*

Ролл с острым тунцом и манго 590  
*авокадо, сливочный сыр*

## САШИМИ 100 г

Лосось 440

Тунец 420

Угорь 490

Креветка 390

Ассорти сашими по 60 г 980

## МАКИ 6 шт.

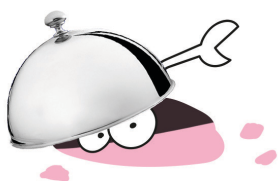
Лосось 290

Тунец 270

Угорь 380

Креветка 290

Огурец 140



## КРУДО

Тартар из говядины 430  
*с пармезаном*

Карпаччо из говядины 440  
*приготовлено по оригинальному рецепту*

Тартар из лосося 540  
*с авокадо, манго и соусом юзу*

Тартар из тунца 430  
*с песто из фисташек страчателлой и ружколой*

Карпаччо из утки 390  
*с айоли из грибов и спонжем из фундука*

Севиче из дорады 370  
*с томатами конкассе и луком*

## САЛАТЫ

Салат с кальмаром, картофелем бэби и цуккини 320/480

Салат с мортаделлой на манер Оливье 270/420

Тайский салат с угрем и фунчозой 490

Нисуаз с тунцом rare 390/690

Листья салата с пармезаном и черри 240/390

Салат с креветками, молодым сыром и тыквой 390

Салат с печенью трески, малосоленным огурцом, черри и картофелем бэби 440

Буррата с уткой, томатами и сегментами апельсина 490

Салат из свежих овощей 380  
*с оливковым маслом или сметаной*

Цезарь с креветками 330/540

Цезарь с цыплёнком 290/460

## СУПЫ

Борщ южнорусский 460  
*с разварным говяжьим ребром и черносливом*

Итальянский 590  
*с морепродуктами*

Том Ям 490  
*с креветками и цыплёнком*

Тыквенный капучино 290  
*с пармезаном*

Вьетнамский Фо Бо 390  
*из говядины*

## ГРИЛЬ

*Мраморная говядина Мираторг Black Angus. 200 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания.*

Стейк Томагавк 1-1,8 кг 7 000  
*Рекомендуется на 4-6 персон. Подается с красным вином Chianti Серраиано, Toscana, Italy*

Рибай стейк 400 г 2290  
*из толстого края*

Стриплойн стейк 1570  
*из тонкого края*

Фланк стейк 730  
*из покроя*

Стейк мясника 970  
*из тонкой диафрагмы*

Ассорти стейков 480 г 2150  
*рибай, стриплойн, стейк мясника, фланк*

---

Половина цыплёнка 390

Стейк из свиной шеи 470

Кальмар 390

Стейк из тунца 690

Стейк из лосося 730

Дорада 530

---

*Можно добавить соус:*

Нью-Йорк, Барбекю, 90  
*Перечный, Брусничный, Белое вино, Тар-тар, Блю чиз, Чимичурри*

Демигляс собственного 150  
*приготовления*

## МЯСО

Бефстроганов 490  
*из говядины с грибами и картофельным пюре*

Рубленый бифштекс 540  
*с яйцом, печёным картофелем и луком*

Тирамису с говяжьими 570  
*щёчками, спонжем из фундука, вешенками и чёрным шоколадом*

Медальоны 790  
*из мраморной говядины под перечным соусом*

Шатобриан 790  
*из говяжьей вырезки с картофелем баби, грибами и соусом Демигляс*

Тушёная баранья 590  
*голень в пироге с зеленью, сметаной и соусом Демигляс*

Чизбургер 590  
*с сыром Чеддер и говядиной Black Angus*

## ПТИЦА

Утиная грудка 590  
*с лапшой соба и грибами энoki*

Утиная ножка конфи 590  
*с тушёной капустой*

Куриное филе 370  
*с рисом басмати и маринованной кукурузой*

## РЫБА

Треска по-тоскански 490  
*с каперсами, оливками и соусом Паппа аль Помодоро*

Мини-осьминоги 540  
*с цветной капустой в соусе блю чиз*

Щучьи котлеты 370  
*с картофельным пюре и креветочным соусом*

Дорада 690  
*по-средиземноморски с белым вином, мидиями и оливками*

Филе палтуса 590  
*с булгуром и пармантье из порея и картофеля*



## ПАСТА И РИЗОТТО

Спагетти Карбонара	460
Тальятелле <i>с креветками, рукколой и апельсином</i>	570
Фрегола с морепродуктами	490
Спагетти Примавера <i>из 9 видов овощей</i>	340
Ризотто с белыми грибами <i>и трюфельным кремом</i>	490

*К любой пасте можно  
добавить тёртый сыр  
пармезан*

20 г  
90

## ОВОЩИ

Цветная капуста <i>с соусом блю чиз</i>	240
Картофель бэби <i>с грибами и луком</i>	180
Баклажаны <i>алла Пармеджано</i>	390
Драники из цуккини <i>со сметаной</i>	370

## ГАРНИРЫ

Картофель фри	130
Картофельное пюре	130
Рис Басмати	130
Овощи на гриле	220
Ананас на гриле	220
Шпинат	220



## ХЛЕБ

Фокачча с песто	190
Фокачча с травами <i>и морской солью</i>	180
Фокачча с пармезаном	190
Хлебная корзина <i>чабатта пшеничная, ржаная булочка, хлеб со злаками</i>	180/290



## ДЕСЕРТЫ

Тарелка фруктов	590
Домашнее мороженое <i>Приготовлено при вас в жидком азоте при -196°C</i>	470
Домашнее мороженое <i>с хересом Pedro Ximenez 20 у.о.</i>	640
Сорбет <i>в ассорти менте</i>	120
Мильфей <i>с кедровыми орехами и малиной</i>	240
Морковный пирог <i>с кремом из апельсинов</i>	230
Чизкейк <i>с миндалем и малиной</i>	280
Шоколадный фондан <i>с мороженым и ягодным соусом</i>	280
Крем-брюле <i>из маракуйи</i>	270
Кокосовая панакота <i>с лаймом</i>	290
Анна Павлова <i>со свежими ягодами</i>	370

## КОФЕ *illy*

Эспрессо	130
Двойной эспрессо	160
Американо	140
Капучино	170
Латте	190
Айриш	290
Флэт Уайт	200
Петербургский раф	240
Арахисовый раф	340
Горячий шоколад	240
Кофе без кофеина	130

### ТОППИНГИ К КОФЕ

Сливки или молоко	40
Соевое молоко	90
Сиропы Monin	40

## ДОМАШНИЕ ЧАИ

Пуэр на вишне	0,5л/0,8л 390/470
<i>Пуэр, вишнёвый сок, корица, бадьян, мёд</i>	
Облепиховый с апельсином	390/470
<i>Облепиха, ассам, апельсин, мёд</i>	
Малиновый с имбирем и мятой	390/470
<i>Малина, имбирь, мята</i>	
Бодрящий цитрус	340/390
<i>Клюква, бадьян, апельсин, мёд, лайм</i>	
Марокканский	320/380
<i>Бадьян, тимьян, мускатный орех, корица, гвоздика, мята</i>	
Масала	320/380
<i>Молоко, имбирь, мускатный орех, гвоздика, бадьян, смесь пяти перцев, корица</i>	
Фруктовый	320/380
<i>Груша, яблоко, корица, сироп маракуйя, грейпфрут</i>	

## ЧАЙ

0,5л/0,8л

### БЕЛЫЕ ЧАИ

Бай Му Дань Белый пион	320/440
------------------------	---------

### ЗЕЛЁНЫЕ ЧАИ

Японская сенча	290/370
Жасминовый	290/390
Женьшень Полет дракона	290/340
Грюн Матинэ	290/360

### УЛУНЫ

Молочный улун	320/420
Да Хун Пао Большой красный халат	290/420

### КРАСНЫЕ ЧАИ

Лапсанг Сушонг Копчёный чай	290/360
-----------------------------	---------

### ЧЁРНЫЕ ЧАИ

Ассам	270/360
Эрл Грей	270/360
Пуэр	290/360

### ТРАВЯНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ЧАИ

Иван чай	270/360
<i>подаётся с бакирским мёдом</i>	
Каркаде	270/360
Ромашковый	270/360
Ройбуш крем-карамель	290/360
Звездная пыль	290/360
<i>с сусальным золотом</i>	

### ТОППИНГИ К ЧАЮ

Чабрец, мята, лимон, имбирь или мёд	50
Топпинг для Пуэра и Лапсанг Сушонг	50
<i>Корица, гвоздика, кардамон, анис, мускатный орех</i>	



## ВОДА И СОКИ

Acqua Panna 270/340  
0,5 л / 0,75 л

San Pelegrino 270/340  
0,5 л / 0,75 л

Russe Quelle 140/190/240  
без газа  
0,25 л / 0,5 л / 0,7 л

Borjomi 0,5 л 270

Tonic Evervess 0,25 л 120

Pepsi-Cola 0,25 л 120

Pepsi-Cola Zero 0,25 л 120

7-up 0,25 л 120

Mirinda 0,25 л 120

San Pelegrino Chinotto 220  
померанец, 0,2 л

San Pelegrino  
Aranciata Rossa 220  
красный апельсин, 0,2 л

Сок Я 0,2 л / 1 л 140/340  
в ассортименте,  
апельсин, яблоко,  
вишня, томат

Натуральный сок  
Zuegg 170  
в ассортименте, 0,2 л  
апельсин, яблоко, вишня,  
томат

Свежевыжатые соки 0,2 л

Апельсин 220

Грейпфрут 240

Морковь 220

Сельдерей 340

Яблоко 240

Ананас 390

## ДОМАШНИЕ МОРСЫ

Домашний морс  
из клюквы 0,2 л / 1,0 л  
130/440  
Клюква, родниковая  
вода, сахарный сироп

Домашний морс  
из облепихи 130/440  
Облепиха, родниковая  
вода, сахарный сироп

Домашний морс  
из чёрной  
смородины 130/440  
Чёрная смородина,  
родниковая вода,  
сахарный сироп



## ВИНА ПО БОКАЛАМ

0,125 л

### ИГРИСТЫЕ

**Prosecco Fonte Brut** 280  
*Veneto, Italy*

**Asti Fonte Dolce** 290  
*Piedmont, Italy, sweet*

### БЕЛЫЕ

**Cielo e Terra** 190  
*Veneto, Italy, semi-dry*

**Oynos Bianco Biologico** 240  
*Sicilia, Italy*

**Butterfly Ridge** 290  
*South Australia, semi-dry*

**Romio Pinot Grigio, Caviro** 360  
*Friuli, Italy*

**Paddle Creek** 360  
*Marlborough, New Zealand*

**Doudet-Naudin, Chardonnay VDF** 470  
*Burgundy, France*

### РОЗОВЫЕ

**False Bay, Bunch** 320  
*Western Cape, South Africa*

### КРАСНЫЕ

**Cielo e Terra** 190  
*Veneto, Italy, semi-dry*

**Butterfly Ridge** 240  
*South Australia*

**Doña Dominga** 280  
*Valle de Colchagua, Chile*

**Cerpaiano Chianti** 370  
*Toscana, Italy*

**Domaine des Closiers** 450  
*Saumur Champigny, Loire Valley, France*

**Kindzmarauli, Dalie** 360  
*Kakheti, Georgia, semi-sweet*

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

0,44 л

**Affligem Blonde** 340  
*Бельгийский светлый эль*

**Paulaner hefe-weissbier** 320  
*Пшеничное нефильтрованное*

**Pauwel Kwak** 360  
*Янтарный эль*

**Harp** 370  
*Лагер*

**White & wheat** 220  
*Пшеничное нефильтрованное*

**Czech Pilsner** 190  
*Лагер*

**Blanche de Bruxelles** 320  
*Светлое пшеничное нефильтрованное*

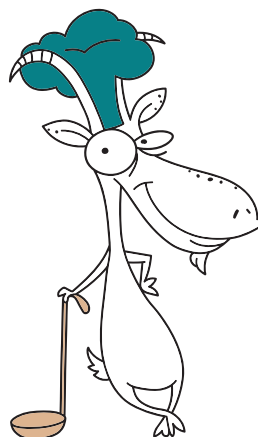
**Guinness** 390  
*Стаут*

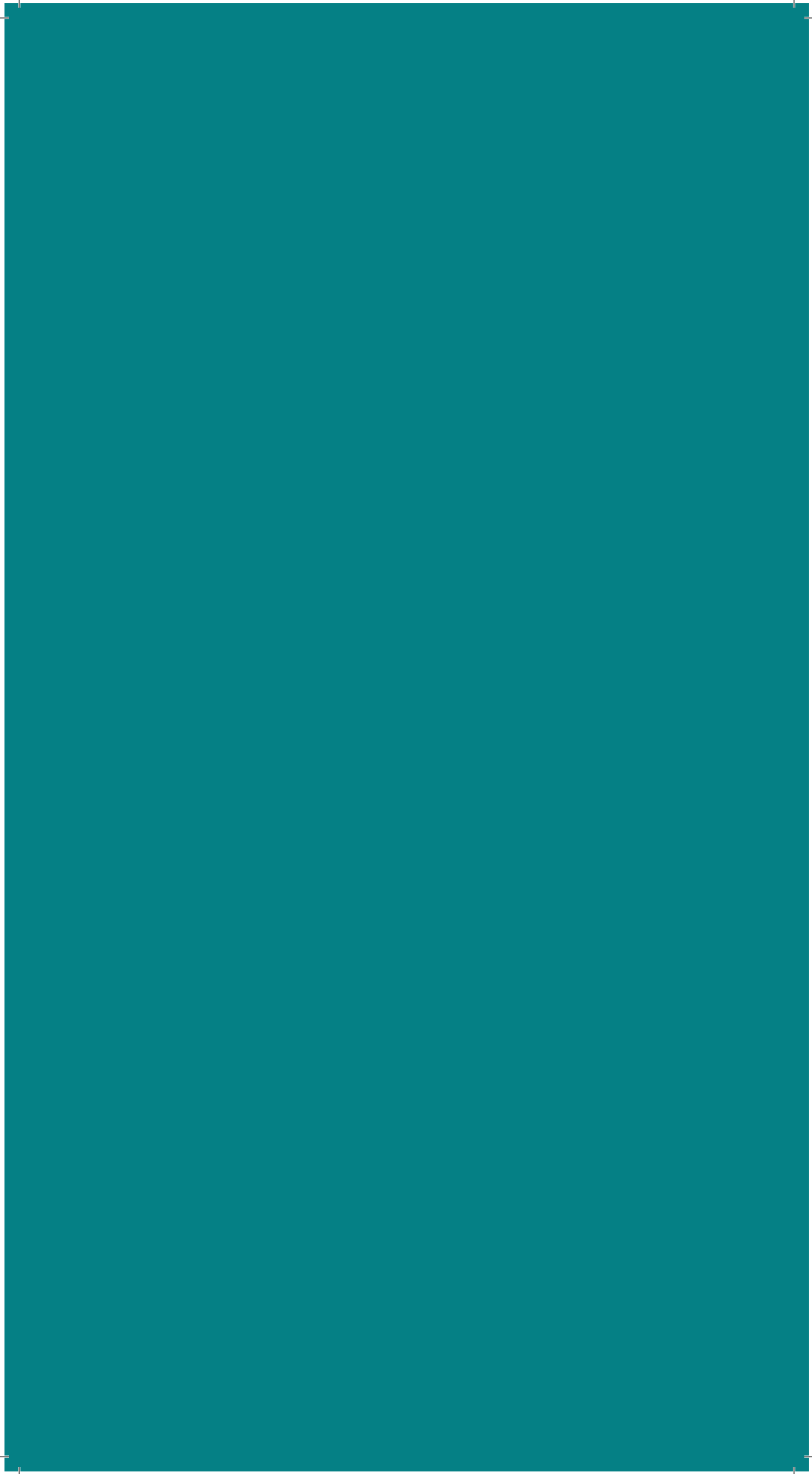
**Bourgogne des Flandres** 360  
*Коричневый выдержанный эль*

**Palm** 340  
*Бельгийский янтарный эль*

**Mort Subite Kriek Lambic** 360  
*Вишневый ламбик*

**Rouge de Bruxelles** 360  
*Вишневый крепкий ламбик*





*Рекламный материал.  
Не является публичной офертой*

—  
Ленинский пр., 100, к. 1  
ТЦ «Фиолент»  
+7 (812) 456-89-89  
tri@kozaderezapub.ru

—  
Приморский пр., 72  
ТЦ «Питерлэнд»  
+7 (812) 456-80-80  
more@kozaderezapub.ru

—  
Славы пр., 43/49  
+7 (812) 403-20-40  
info@kozaderezapub.ru

—  
kozaderezapub.ru  
@kozaderezapub  
#следуйзакозой