

# KōZA restaurant group

## ПРАЗДНИК КАЖДЫЙ ДЕНЬ

### ПОНЕДЕЛЬНИК

МОРЕ МИДИЙ  
990₽

1 кг мидий +  
2 бокала пива

### ВТОРНИК

МОРЕ СТЕЙКОВ  
990₽

стейк Стриплойн +  
бокал красного вина

### ПОНЕДЕЛЬНИК-ЧЕТВЕРГ

CASHBACK  
50.₽  
НА ВСЬ  
АЛКОГОЛЬ

### СРЕДА

МОРЕ ВИНА  
990₽

сырная или фруктовая  
тарелка +  
бутылка белого  
или красного вина

### ЧЕТВЕРГ

МОРЕ УСТРИЦ  
990₽

1/2 дюжины  
устриц +  
бутылка белого вина



Подробности уточняйте у менеджеров ресторана.

Акции не суммируются и не действуют в праздничные и предпраздничные дни.

При посадке от 8 человек в счёт включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счёта.

Рекламный материал. Не является публичной офертой.

## ДОСТАВКА И БОНУСЫ



Установите наше приложение,  
заказывайте доставку и участвуйте  
в бонусной программе  
#KozaBonus

KōZA restaurant group

koza.group  
kozagroupest

### ALICE GARDEN

Невский пр., 25  
+7 (812) 319-25-25

### KōZA ТРИ

Ленинский пр., 100, к.1  
+7 (812) 456-89-89

### KōZA МОРЕ

Приморский пр., 72  
+7 (812) 456-80-80

### KōZA ДЕРЕЗА

Славы пр., 43  
+7 (812) 403-20-40

# ★ ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

|   |      |
|---|------|
| Салат со страчателлой и сезонными фруктами  | 540  |
| <i>с соусом юзу и сыром горгонзола</i>  |      |
| Салат из томатов с щавелем  | 390  |
| <i>с тыквенным маслом и ялтинским луком</i>   |      |
| Карпаччо из муксуна   | 590  |
| <i>с фенхелем и оливковым маслом</i>  |      |
| Зеленый гаспачо   | 360  |
| <i>с сыром фета, свежим яблоком и огурцом</i>   |      |
| Окрошка   | 370  |
| <i>на домашнем кефире или квасе на выбор</i>  |      |
| Холодный борщ   |      |
| <i>с разварной говядиной</i> . . . . . 470  |      |
| <i>без мяса</i> . . . . . 290   |      |
| Дорада на гриле   | 890  |
| <i>с соусом дзадзики и листьями салата</i>  |      |
| Гирос из ягненка  | 440  |
| <i>в пите, с гранатовым соусом и листьями салата</i>  |      |
| <hr/>   |      |
| Лопатка ягненка 1 кг  | 3200 |
| <i>Средний вес готовой лопатки 1-1,5 кг, рекомендуется на 3-4 персоны. Каждый дополнительные 100 г / 250 р.</i> |      |
| <hr/>   |      |
| Панна котта   | 360  |
| <i>с щавелем, клубнично-томатным гелем и сметанным мороженым</i>  |      |

## МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

|  |      |
|--|------|
| Авторский сет из трех устриц   | 790  |
| <i>мисо и маринованный дайкон<br/>соус кимчи с яблоком<br/>соус из ананаса и печёный перец</i> |      |
| <hr/>  |      |
| Устрица  |      |
| <i>Импортная</i> . . . . . 590   |      |
| <i>Дальневосточная №2/№1</i> . . . . . 290/390   |      |
| Устрица 1/2 дюжины   |      |
| <i>Импортная</i> . . . . . 2780  |      |
| <i>Дальневосточная №2/№1</i> . . . . . 990/1490  |      |
| Устрицы запечённые 1/2 дюжины  | 1290 |
| <i>под соусом Блю Чиз</i>  |      |
| Ёж морской   | 340  |
| Соте из мидий по-средиземноморски 450 г  | 690  |
| Соте из мидий с горгонзоллой 450 г   | 780  |

## ЗАКУСКИ

|   |         |
|---|---------|
| Оливки Сицилийские                                    | 270     |
| Паштет из печени цыплёнка                             | 320     |
| <i>с Мадейрой и вишневым конфитюром</i>               |         |
| Гуакамоле с тортильей                                 | 390     |
| Грузди белые в сметане                                | 440     |
| Сало мокрого посола 50 г                              | 290     |
| <i>горчица, хрен</i>                                  |         |
| 1/2 Чипсы из говядины 40 г / 100 г                    | 320/590 |
| Пармская ветчина с гриссини 50 г                      | 490     |
| Ростбиф с соусом тонато 100 г                         | 590     |
| 1/2 Креветки 5 шт. / 10 шт.                           | 460/840 |
| <i>в тесте Катаифи с ореховым соусом</i>              |         |
| Фрито мисто 200 г                                     | 740     |
| <i>обжаренные креветки, кальмары с тайским соусом</i> |         |
| <hr/>   |         |
| Тарелка из 3-х видов сыров по 25 г                    | 890     |

## БРУСКЕТТЫ 2 шт.

|   |     |
|---|-----|
| Гуакамоле с креветкой и лаймом              | 390 |
| Лосось слабой соли с легким творожным сыром | 290 |
| Телятина с грибами и луковым кремом         | 270 |
| Паштет с мадейрой и кедровым орехом         | 190 |
| <hr/>                                       |     |
| Ассорти из 4-х видов брускетт 8 шт.         | 890 |

## КРУДО

|   |     |
|---|-----|
| Карпаччо из говядины                        | 670 |
| <i>по оригинальному рецепту</i>             |     |
| Тартар из лосося                            | 690 |
| <i>с авокадо, манго и соусом юзу</i>        |     |
| Тартар из говядины                          | 640 |
| <i>с пармезаном и перепелиным яйцом</i>     |     |
| Тартар из тунца                             | 490 |
| <i>в азиатском стиле с огурцом и кинзой</i> |     |

## СУПЫ

|  |     |
|--|-----|
| Том Ям с креветками и цыплёнком                                  | 690 |
| Тыквенный капучино   |     |
| <i>с пеной из пармезана и креветками</i> . . . . . 590           |     |
| <i>с пеной из пармезана</i> . . . . . 390                        |     |
| Вьетнамский Фо Бо  | 540 |
| <i>с говяжьей вырезкой, лапшой, зеленым луком, чили и лаймом</i> |     |


## САЛАТЫ

|   |         |
|---|---------|
| 1/2 Кальмар с хрустящим цуккини                                     | 360/590 |
| <i>в азиатском соусе с картофелем бэби, черри и кедровым орехом</i> |         |
| Авокадо с киноа   | 540     |
| <i>с сыром фета и печёным перцем</i>                                |         |
| 1/2 Нисуаз  | 460/780 |
| <i>с тунцом, яйцом пашот и анчоусами</i>                            |         |
| 1/2 Ростбиф с листьями салата                                       | 460/760 |
| <i>с трюфельным соусом, томатом и картофелем бэби</i>               |         |
| Винегрет из печеных овощей  | 320     |
| <i>с груздями и сельдью на тосте</i>                                |         |
| 1/2 Цезарь  |         |
| <i>с креветками</i> . . . . . 420/670                               |         |
| <i>с цыплёнком</i> . . . . . 360/570                                |         |

## РՕЛЛЫ

|   |      |
|---|------|
| Филадельфия люкс                                      | 670  |
| <i>с лососем, авокадо и красной икрой</i>             |      |
| Филадельфия классическая                              | 540  |
| <i>с лососем и огурцом</i>                            |      |
| Калифорния с креветкой                                | 670  |
| <i>с авокадо и огурцом</i>                            |      |
| Сашими-ролл от Козы Дерезы                            | 830  |
| <i>с лососем, тунцом и креветкой</i>                  |      |
| Острый тунец  | 740  |
| <i>с манго и авокадо</i>                              |      |
| Токио запечённый                                      | 690  |
| <i>с лососем, сливочным сыром и огурцом</i>           |      |
| Маки лосось 6 шт.                                     | 470  |
| Спайси тунец  | 460  |
| <i>с огурцом, салатом айсберг и кунжутом</i>          |      |
| Спайси лосось   | 480  |
| <i>с огурцом, салатом айсберг и кунжутом</i>          |      |
| Лосось сет  | 1690 |
| <i>филадельфия, маки, гунканы 2 шт., нигири 2 шт.</i> |      |

## ПՕКЕ

|  |     |
|--|-----|
| Тунец . . . . .  | 640 |
| <i>с кокосовым соусом, авокадо и манго</i>   |     |
|  Лосось . . . . . | 590 |
| <i>с кокосовым соусом, авокадо, бобами эдамаме, огурцом, черри и чукой</i>                       |     |
| Креветка . . . . .   | 540 |
| <i>с соусом из красного карри, бобами эдамаме и капустой кимчи</i>                               |     |

| СУШИ     | Сашими | Гунканы | Нигири |
|----------|--------|---------|--------|
|          | 50 г   | 2 шт.   | 2 шт.  |
| Лосось   | 360    | 360     | 320    |
| Тунец    | 360    | 260     | 260    |
| Креветка | 420    | 360     | 260    |

Ассорти сашими . . . . . 970  
*лосось, тунец, креветка*

## ГРИЛЬ

Чтобы выбрать себе идеальный стейк, обратитесь за рекомендацией к официанту.

|   |      |
|---|------|
| Стейк Томагавк 1 кг . . . . .   | 8500 |
| <i>Подается с красным вином Chianti Cacciata, Castellani, Tuscany, Italy.</i>                           |      |
| <i>Стейки средним весом 1-1,8 кг, рекомендуется на 4-6 персон. Каждые дополнительные 100 г / 800 р.</i> |      |
| Рибай стейк из толстого края . . . . .  | 2390 |
| Стриплойн стейк из тонкого края . . . . .   | 1790 |
| Стейк мясника из тонкой диафрагмы . . . . .   | 1170 |
| Фланк стейк из покрэмки . . . . .   | 690  |

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Стейк из свиной шеи . . . . .        | 490 |
| Кальмар . . . . .                    | 590 |
| Стейк из желтоперого тунца . . . . . | 980 |
| Стейк из лосося . . . . .            | 980 |

Можно добавить соус:  
*Нью-Йорк, Барбекю, Перечный, Брусничный, Белое вино, Тар-тар, Блю чиз, Чимичурри . . . . . 90*  
*Демигляс . . . . . 150*

## МЯСО

|   |      |
|---|------|
| Шатобриан из говяжьей вырезки . . . . .               | 1140 |
| <i>картофелем бэби, грибами и соусом Демигляс</i>     |      |
| Тушеная баранья голень . . . . .                      | 780  |
| <i>в пироге с зеленью, сметаной и соусом Демигляс</i> |      |
| Бефстроганов . . . . .                                | 690  |
| <i>из говядины с грибами и картофельным пюре</i>      |      |
| Рубленый бифштекс . . . . .                           | 670  |
| <i>с яйцом пашот, печёным картофелем и луком</i>      |      |
| Чизбургер . . . . .                                   | 590  |
| <i>с говядиной Black Angus и сыром Чеддер</i>         |      |




## РЫБА

|   |     |
|---|-----|
| Синекорый палтус под соусом Бер Блан . . . . .  | 890 |
| <i>с вонголе, шпинатом и картофелем Стоун</i>   |     |
| Треска с печёными овощами . . . . .             | 590 |
| <i>и креветочным биском</i>                     |     |
| Щучьи котлеты . . . . .                         | 490 |
| <i>с картофельным пюре и креветочным соусом</i> |     |


## ПТИЦА

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Утиная ножка конфи . . . . .     | 740 |
| <i>с тушёной капустой</i>        |     |
| Утиная грудка . . . . .          | 590 |
| <i>с лапшой соба</i>             |     |
| Куриное филе . . . . .           | 490 |
| <i>с диким рисом и гуакамоле</i> |     |

## ПИЦЦА

|  |     |
|--|-----|
|  Маргарита . . . . .          | 390 |
|  Горгонзола и груша . . . . . | 490 |
| Карбонара . . . . .  | 560 |
|  Пять сыров . . . . .         | 660 |
| Пармская ветчина и руккола . . . . .   | 690 |

## ПАСТА

|  |     |
|--|-----|
| Фрегола с морепродуктами . . . . .   | 660 |
| <i>с рублеными креветками, кальмаром и мидиями</i>   |     |
| Тальятелле с креветками . . . . .  | 590 |
| <i>с рукколой и апельсином</i>   |     |
| Карбонара . . . . .  | 580 |
|  Казаречче с ягненком . . . . . | 490 |
| <i>печеным перцем, вяленым томатом и сыром фета</i>  |     |
| Тальятелле Болоньезе . . . . .   | 390 |

К любой пасте можно добавить  
тёртый сыр пармезан 20 г . . . . . 90

## ГАРНИРЫ И ОВՕЩИ


|  |     |
|--|-----|
| Цветная капуста с соусом Блю Чиз . . . . . | 370 |
| Фасоль с чесноком и маслом . . . . .       | 360 |
| Овощи на гриле с грибами и песто . . . . . | 340 |
| Шпинат . . . . .                           | 270 |
| Картофель фри . . . . .                    | 190 |
| Картофельное пюре . . . . .                | 190 |
| Картофель бэби с грибами и луком . . . . . | 190 |
| Рис Басмати . . . . .                      | 130 |

## ХЛЕБ

|  |     |
|--|-----|
| Фокачча . . . . .                              | 290 |
| <i>с песто . . . . . 290</i>                   |     |
| <i>с пармезаном . . . . . 290</i>              |     |
| <i>с травами и морской солью . . . . . 240</i> |     |

Хлеб со сливочным маслом . . . . . 240

## ДЕСЕРТЫ

|   |     |
|---|-----|
| Анна Павлова со свежими ягодами . . . . .   | 490 |
| Домашнее мороженое . . . . .  | 490 |
| <i>приготовлено при вас в жидком азоте при -196°C . . . . . 490</i>   |     |
| <i>с хересом Pedro Ximenez 20 у.о. . . . . 640</i>  |     |
| Шоколадный фондан . . . . .   | 420 |
| <i>с мороженым и ягодным соусом</i>   |     |
| Лимонный пирог . . . . .  | 360 |
| Ром баба с ромом Витби 15 у.о. . . . .  | 440 |
| Чизкейк с миндалем и малиной . . . . .  | 380 |
| Шоколадная полусфера с солодом . . . . .  | 390 |
| <i>и мороженым из сметаны</i>   |     |
|  Сорбет в ассортименте . . . . . | 120 |

 Новинка в меню  Острое блюдо  
 1/2 Половина порции  Вегетарианское блюдо

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам. Рекламный материал. Не является публичной офертой

## БИЗНЕС ЛАНЧ

с 12:00 до 17:00 в будние дни

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Салат + суп . . . . .           | 499 |
| Салат + горячее . . . . .       | 539 |
| Суп + горячее . . . . .         | 569 |
| Салат + суп + горячее . . . . . | 599 |

### Салат

- ★ Томаты с цавелем с ялтинским луком
- ★ Оливье с куриной грудкой
- Цезарь с цыпленком
- Сельдь под шубой

### Суп

- 🍷 Том ям с цыпленком
- Финская уха с лососем
- ★ Холодный борщ с разварной говядиной
- ★ Окрошка на квасе
- ★ Окрошка на домашнем кефире

### Горячее

- Котлета по-домашнему с картофельным пюре
- Котлета рыбная с картофельным пюре
- Куриная грудка с рисом
- Запечённый ролл с лососем
- Лазанья с лососем и цуккини

---

|                        |    |
|------------------------|----|
| Хлеб к ланчу . . . . . | 50 |
|------------------------|----|

---

### Напиток на выбор к любому обеду

|  |     |
|--|-----|
| Чай чёрный/зелёный . . . . .             | 50  |
| Морс смородина/клюква/облепиха . . . . . | 90  |
| Квас тёмный . . . . .                    | 90  |
| Кофе, пиво, вино . . . . .               | 100 |

---

|   |     |
|---|-----|
| Десерт . . . . .                                    | 160 |
| <i>Тыквенный тарт с вареньем из брусники и мяты</i> |     |