

KOZA 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

KOZA restaurant group

koza.group
kozagroupprest

ALICE GARDEN

Невский пр., 25
+7 (812) 319-25-25

KOZA ТРИ

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

KOZA МОРЕ

Приморский пр., 72
+7 (812) 456-80-80

KOZA ДЕРЕЗА

Славы пр., 43
+7 (812) 403-20-40

★ ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

Салат со страчателлой и сезонными фруктами 540
с соусом юзу и сыром горгонзола

🍆 Салат из томатов с щавелем 390
с тыквенным маслом и ялтинским луком

Карпаччо из муксуна 590
с фенхелем и оливковым маслом

Зеленый гаспачо 360
с сыром фета, свежим яблоком и огурцом

Окрошка 370
на домашнем кефире или квасе на выбор

Холодный борщ 470
с разварной говядиной 290
без мяса

Дорада на гриле 890
с соусом дзадзики и листьями салата

Гирос из ягненка 440
в пите, с гранатовым соусом и листьями салата

Лопатка ягненка 1 кг 3200
Средний вес готовой лопатки 1-1,5 кг,
рекомендуется на 3-4 персоны.
Каждые дополнительные 100 г / 250 р.

Панна котта 360
с щавелем, клубнично-томатным гелем
и сметанным мороженым

МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

Авторский сет из трех устриц 790
мисо и маринованный дайкон
соус кимчи с яблоком
соус из ананаса и печёный перец

Устрица 590
Импортная 290/390
Дальневосточная №2/№1

Устрица 1/2 дюжины 2780
Импортная 990/1490
Дальневосточная №2/№1

Устрицы запечённые 1/2 дюжины 1290
под соусом Блю Чиз

Ёж морской 340

Соте из мидий по-средиземноморски 450 г 690

Соте из мидий с горгонзолой 450 г 780

ЗАКУСКИ

🍆 Оливки Сицилийские 270
Паштет из печени цыплёнка 320
с Мадейрой и вишневым конфитюром

🍆 Гуакамоле с тортильей 390
Грузди белые в сметане 440
Сало мокрого посола 50 г 290
горчица, хрен

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
в тесте Катаифи с ореховым соусом
Фрито мисто 200 г 740
обжаренные креветки, кальмары с тайским соусом

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

Ассорти из 4-х видов брускетт 8 шт. 890

КРУДО

Карпаччо из говядины 670
по оригинальному рецепту

Тартар из лосося 690
с авокадо, манго и соусом юзу

Тартар из говядины 640
с пармезаном и перепелиным яйцом

Тартар из тунца 490
в азиатском стиле с огурцом и кинзой

СУПЫ

🍲 Том Ям с креветками и цыплёнком 690

🍆 Тыквенный капучино с пеной из пармезана и креветками. 590
с пеной из пармезана 390

🌿 Вьетнамский Фо Бо 540
с говяжьей вырезкой, лапшой, зеленым луком,
чили и лаймом

САЛАТЫ

1/2 Кальмар с хрустящим цукини 360/590
в азиатском соусе с картофелем бэби,
черри и кедровым орехом

Авокадо с киноа 540
с сыром фета и печёным перцем

1/2 Нисуаз 460/780
с тунцом, яйцом пашот и анчоусами

🌿 1/2 Ростбиф с листьями салата 460/760
с трюфельным соусом, томатом и картофелем бэби

🌿 Винегрет из печеных овощей 320
с груздями и сельдью на тосте

1/2 Цезарь с креветками 420/670
с цыплёнком 360/570

РՕЛЛЫ

Филадельфия люкс 670
с лососем, авокадо и красной икрой

Филадельфия классическая 540
с лососем и огурцом

Калифорния с креветкой 670
с авокадо и огурцом

Сашими-ролл от Козы Дерезы 830
с лососем, тунцом и креветкой

Острый тунец 740
с манго и авокадо

Токио запечённый 690
с лососем, сливочным сыром и огурцом

Маки лосось 6 шт. 470

🌿 Спайси тунец 460
с огурцом, салатом айсберг и кунжутом

🌿 Спайси лосось 480
с огурцом, салатом айсберг и кунжутом

Лосось сет. 1690
филадельфия, маки, гунканы 2 шт., нигири 2 шт.

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
<i>лосось, тунец, креветка</i>	

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:	
<i>Нью-Йорк, Барбекю, Перечный, Брусничный, Белое вино, Тар-тар, Блю чиз, Чимичурри</i>	90
<i>Демигляс</i>	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>	
Рубленный бифштекс	670
<i>с яйцом пашот, печеным 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 печеными 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 тушеной капустой</i>	
Утиная грудка	590
<i>с лапшой соба</i>	
Куриное филе	490
<i>с диким рисом и гуакамоле</i>	

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

<i>К любой пасте можно добавить</i>	
<i>тёртый сыр пармезан 20 г</i>	90

ГАРНИРЫ И ОВՕЦИ

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</i>	
<i>с пармезаном</i>	
<i>с травами и морской солью</i>	
	290
	240

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</i>	
<i>с хересом Pedro Ximenez 20 у.о.</i>	
Шоколадный фондан	420
<i>с мороженым и ягодным соусом</i>	
Лимонный пирог	360
Ром баба с ромом Витви 15 у.о.	440
Чизкейк с миндалем и малиной	380
Шоколадная полусфера с солодом	390
<i>и мороженым из сметаны</i>	
Сорбет в ассорти-меню	120

-  Новинка в меню
-  Острое блюдо
-  1/2 Половина порции
-  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	399
Салат + горячее	439
Суп + горячее	469
Салат + суп + горячее	499

Салат

- ★ Томаты с щавелем 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>	