

Крымские специалитеты

Таврическая устрица с приятно солоноватым вкусом Черного моря

Устрица	1 шт	340 руб
Три устрицы — три соуса	3 шт	980 руб
Дюжина устриц по цене десяти	12 шт	3400 руб

Мидии в сливочном соусе 500 **520 руб**

Мидии в створках, стебель сельдерея, лук репчатый, петрушка, сливки, белое вино

Мидии с соусом Дор Блю 500 **590 руб**

Мидии в створках, сыр Дор Блю, стебель сельдерея, лук репчатый, петрушка, сливки, белое вино

Мидии в пиве 500 **540 руб**

Мидии в створках в соусе из томатов, острого перца, чеснока и Крымского пива

Рапана жареная с помидорами и луком 230/30 **750 руб**

Черноморская камбала-калкан запеченая за 100 грамм **650 руб**

Ориентировочный вес порции от 250 гр

Султанка черноморская жареная 200/50 **590 руб**

Стейк из акулы-катран с апельсиновым соусом 160 **570 руб**

Жареный халуми 150 **690 руб**

Крымские специалитеты в наличии по сезону

ЗАКУСКИ

 Трио из закусок со свежим хлебом	150/90	380 руб
<i>Тапенада из черных оливок с каперсами, анчоусами, чесноком и оливковым маслом Паста из печеного баклажана с чесноком и тахини Соус песто с кедровым орехом</i>		
 Тартар из авокадо	180	420 руб
<i>Авокадо, помидоры конкассе, оливковое масло, кедровый орех и свежий хлеб</i>		
 Яркий букет из свежих овощей и зелени	320	320 руб
<i>Салатные помидоры, помидоры черри, огурцы, сладкий перец, ялтинский лук и крымская пряная зелень</i>		
Капрезе	200	570 руб
<i>Черри с молодой моцареллой, рукколой, базиликом, соусом песто и бальзамическим кремом</i>		
 Ассорти из маринованных грибов	150	320 руб
<i>Шампиньоны домашнего приготовления, маринованные белые грибы и опята с ялтинским луком, укропом и растительным маслом</i>		
 Дует из маринованных маслин и оливок	100	330 руб
<i>Маринованные с косточкой маслины и оливки — любимое лакомство для гурманов</i>		
 Вишня маринованная	100	200 руб
<i>Вишня с ароматом гвоздики и корицы - личный рецепт шеф-повара</i>		
Икра красная	50/30/40	540 руб
<i>Икра красная с тостами и сливочным маслом</i>		
Тартар из лосося с каперсами	180	690 руб
<i>Мелко рубленное филе семги с двумя видами лука, каперсами, оливковым маслом и соевым соусом</i>		
Рыбные разности с тостами и горчичным маслом		
Семга слабосоленая	100/30/50	630 руб
Масляная холодного копчения	100/30/50	560 руб
Угорь варено-копченый с соусом унаги	100/30/50	560 руб
Сельдь по-домашнему	220/150	420 руб
<i>Сельдь домашнего посола с отварным картофелем и маринованным ялтинским луком</i>		



Вегетарианское блюдо

Тартар из говядины 180 **590 руб**
Мелко рубленая говяжья вырезка с ялтинским луком, зернистой горчицей, табаско, ворчестером, каперсами и перепелиным яйцом

Мясные деликатесы 90/40 **750 руб**
Окорок сыровяленый Мек (типа Парма), Бразола (вяленая говядина), шейка Коппа (вяленая шейка свинины) с пармезаном, рукколой и трюфельным маслом

Мясное ассорти домашнего приготовления 300/30/30 **870 руб**
Буженина из свинины, запеченая говядина, язык отварной, рулет из курицы с хреном и горчицей

Сэт из сала 90/110 **260 руб**
Сало в хлопьях красной паприки, подчеревок, копченый в дровяной печи, сало в розмарине со жгучей горчицей, маринованными чесноком и перцем чили с чипсами из бородинского хлеба


Рийет из утки с ароматом трюфеля (Rillettes de canard) 90/120 **510 руб**
Грубый паштет из домашней утки, превращенный в изысканный деликатес ароматом трюфеля, с маринованными корнионами

Ореховый паштет из кролика 150/60 **480 руб**
Нежный паштет из фермерского кролика и миндаля с вишневым соусом и маринованной вишней

Крем-брюле из фуа-гра и вяленого инжира 130 **650 руб**
Нежное сочетание фуа-гра, свежих сливок и вяленого инжира, с пикантной карамельной корочкой из тростникового сахара

Соус из голубого сыра с крекерами 100/50 **290 руб**

 **Кальмар фаршированный «Онфлер»** 200 **720 руб**
Кальмар, фаршированный морепродуктами в сливках (лосось, рапана, мясо мидий)

 **Мидии с Пармезаном** 250/15 **550 руб**
Мясо мидий с луком-пореем, помидорами, укропом в сливочно-сырном соусе с Пармезаном и лаймом

 **Гребешки в белом вине с красной икрой** 100/50/10 **1580 руб**
Гребешки с белым вином и сливочным маслом. Подаются с красной икрой

 **Хвосты тигровых креветок** 120/30 **1200 руб**
Запеченные хвосты тигровых креветок с легким сливочно-чесночным соусом и лимоном



Подается теплым



Вегетарианское блюдо

Салат с клубникой и мягким козьим сыром 200 **530 руб**

Клубника или малина по сезону с молодым крымским козьим сыром, салатным миксом, мятой, карамелизированным грецким орехом, оливковым маслом и бальзамическим кремом

Салат с рукколой и баклажаном 200 **380 руб**

Баклажаны, свежие томаты, крымская руккола, душистый базилик, лесной орех, оливковое масло и ореховым крем-сыром

 **Салат из свежих овощей с кедровым орехом** 250 **330 руб**

Сладкий перец, томаты, огурцы, маслины, оливки, листья салата, кедровый орех, оливковое масло и бальзамический крем

Дополнительно

Сыр Пармезан 20 **120 руб**

Сыр Фета 50 **100 руб**

 **Салат из осьминога** 200 **680 руб**

Теплый салат из осьминога, томатов и картофеля черри, с листьями рукколы и ялтинским луком

Салат «Солнечное настроение» 220 **650 руб**

Отварной кальмар, креветки коктейльные, яйцо, красная икра, майонез

 **Теплый салат с дарами моря** 250 **820 руб**

Хвосты королевской креветки, кальмары, осьминоги, мясо мидий и рапаны в сливочном соусе

Салат с утиной грудкой 200 **540 руб**

Вяленая подкопченная утиная грудка, карамелизированная груша, пикули из винограда, клубника, листья салата, кедровый орех и клубничный соус

Салат «Ренессанс» 250 **520 руб**

Слегка обжаренная говядина с баклажанами, помидорами черри, листьями салата, ялтинским луком и сыром Фета с салатной заправкой

Фирменный «Екатерининский» 250 **490 руб**

Рецепт от шеф-повара: разварные говядина и язык, яйцо, маринованные: шампиньоны, огурцы и вишня, под горчичным соусом из майонеза, французской горчицы и каперсов

Салат «Ай-Петри» 250 **560 руб**

Слегка обжаренная баранина с овощами гриль, кинзой, листьями салата, гранатовым соусом и грецким орехом




Подается теплым



Вегетарианское блюдо

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

 Крымский холодный томатный суп	250	290 руб
<i>Холодный томатный суп-пюре с огурцами, сладким перцем, приправленный оливковым маслом и соком лимона. Подается с огурцом, сладким перцем и пряными сухариками</i>		
Крем-суп из белых грибов и шампиньонов	250	250 руб
<i>Приятный сливочный вкус и, кружащий голову, аромат грибов</i>		
Острый рыбный суп с морепродуктами	250	530 руб
<i>Фантазии на тему тайского супа Том Ям с хвостами королевской креветки, кальмарами и черноморскими мидиями</i>		
Шурпа по-Крымски с бараниной	250	390 руб
<i>Насыщенный бульон с крымской бараниной, сладким перцем, помидором и картофелем</i>		
Суп с ароматом трюфеля по оригинальному рецепту от Елены Молоховец	250	560 руб
<i>В нем сочетаются вкусы печени фуа-гра, трюфельной пастой, шампиньонов, корня сельдерея, моркови и крымской Мадеры. Подается в супнице под крышечкой из хрустящего слоеного теста</i>		

ПАСТА

Спагетти с мясом кролика	350	490 руб
<i>Тушеное мясо кролика в сливочном соусе с пастой и сыром Пармезан</i>		
Тальятелле с грибами и трюфельной пастой	350	520 руб
<i>Тальятелле с шампиньонами, луком, трюфельной пастой, сливочным соусом и сыром Пармезан</i>		
Тальятелле с морепродуктами	300	620 руб
<i>Паста с морепродуктами в сливочно-чесночном соусе</i>		

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Семга с помидорами черри и спагетти из овощей	150/170	890 руб
<i>Запеченное филе семги со спагетти из моркови и цукини в сливочном соусе</i>		
Сибас с тартаром из авокадо	за 100/50 грамм	490 руб
<i>Запеченный целиком с розмарином сибас с тартаром из авокадо</i>		
Дорадо с лаймом	за 100/20 грамм	420 руб
<i>Сочная дорадо, запеченная целиком с лаймом и тимьяном, с зеленым соусом</i>		
Радужная форель на пюре из томатов	за 100/60 грамм	400 руб
<i>Запеченная форель с помидорами конкассе, маслинами, базиликом и оливковым маслом. Вес рыбы от 170 гр.</i>		
Цыпленок с жасминовым рисом и чатни из кизила	250/150/30	650 руб
<i>Цыпленок, запеченный в медово-горчичном соусе с чатни из кизила и жасминовым рисом с кедровым орехом</i>		




Вегетарианское блюдо

Филе индейки с брокколи и зеленым горошком	150/150	550 руб
Грудка домашней утки в медовой глазури	120/150	670 руб
<i>Запеченая утиная грудка с крымскими ягодами</i>		
Свинина жареная	160/130	580 руб
<i>Жареная свиная шея с домашним картофелем, запеченным с розмарином и острой домашней аджикой</i>		
Свинина с сидром и грушами	120/180	630 руб
<i>Фирменное блюдо от шеф-повара. Филе свинины, маринованное в сидре, с томленой в сливочно-луковом соусе грушей и ягодами крымского можжевельника</i>		
Оссобуко «Лимончелло»	270/120	1290 руб
<i>Голень теленка «Ангус» с мозговой косточкой, тушеная с морковью, корнем сельдерея, крымскими травами и ликером «Лимончелло». Мягкая и ароматная</i>		
Стейк «Рибай»	320	2500 руб
<i>Говяжий стейк из реберной части, сочный, по тexasскому рецепту с бурбоном и специями. Рекомендуются степень прожарки Medium</i>		
Стейк «Чак Ролл»	200/150/30	1390 руб
<i>Филей из шеи бычка Ангус по сочности сравним с Рибаем, но содержит больше жировых вкраплений. Рекомендуются степень прожарки Medium. Подается с запечеными овощами и перечным соусом</i>		
Филе миньон с ароматным маслом	120/160	1100 руб
<i>Филе говядины, ароматизированное маслом с вялеными томатами, и gratinированным картофелем с сыром и грибами</i>		
Баранина с ароматом розмарина и гранатом	150/140	960 руб
<i>Мясо баранины, томленое в пиве с луком, морковью, розмарином, кориандром, имбирем. Подается с салатом из томатов, ялтинского лука, зелени кинзы, зерен граната и соусом Нашараб</i>		
Каре баранины с овощами гриль	250/130	1550 руб
<i>Каре баранины с баклажанами, кабачками, помидорами черри, маринованным перцем чили и соусом из копченого перца</i>		
Бараньи язычки с помидорами черри	120/100/30	830 руб
<i>Бараньи язычки-гриль с луком-пореем, стеблем сельдерея, помидорами черри и соусом из крымского портвейна</i>		
 Овощи запеченные	200	250 руб
<i>Маринованные с чесноком и пряной зеленью в растительном масле свежие овощи: баклажан, кабачок, сладкий перец, помидор, шампиньоны</i>		
Цветная капуста с сыром Пармезан	200	280 руб
<i>Цветная капуста запеченная в сливочном соусе с Пармезаном</i>		
Gratinированный картофель с сыром и грибами	200	280 руб
<i>Картофель, запеченный на оливковом масле с сыром, жареными шампиньонами, луком</i>		
 Картофель отварной с укропом и сливочным маслом	200	150 руб
 Жасминовый рис с кедровым орехом	200	180 руб
 Кус-кус с мятой и изюмом	200	220 руб



Вегетарианское блюдо

ДЕСЕРТЫ

Палитра из крымских козьих сыров <i>Крымские козьи сыры с ягодами и ароматным медом</i>	160/70	750 руб
Классическое сырное плато <i>Сыры с белой и голубой плесенью, твердые и пармезан с крымским медом, домашней мостардой из зеленых помидоров, ягодами и грецким орехом</i>	140/110	1150 руб
 Салат «Фруктовый сад» <i>Свежие сезонные фрукты и ягоды с медом и мятой</i>	200	270 руб
Торт «Сантьяго» <i>Средневековый миндальный пирог</i>	120	250 руб
Сливочный чизкейк <i>Запеченный десерт из сливочного сыра с фруктами и ягодами в сиропе</i>	230	270 руб
Сибирский черемуховый десерт <i>Торт из черемуховой муки по рецепту из семейных архивов. Подается со свежими ягодами и мороженым</i>	90/100	250 руб
Творожный торт с ягодами	200	250 руб
Шоколадный десерт с ягодами <i>Нежный шоколадный десерт выпекается без муки, подается с ягодами и малиновым сиропом</i>	100/40	280 руб
Груша «Сотерн» <i>Сочная груша, томленная в сиропе с лимонным соком, ванилью и кардамоном. Подается с соусом «Сотерн» с ароматом муската и чайной розы</i>	280/70	490 руб
Мороженое «Приморский бульвар» <i>Фирменное мороженое в тулибе со свежими и маринованными фруктами, сливками, фундуком и фруктовым сиропом</i>	270	380 руб
Мороженое «Конфетти» <i>Клубничное, шоколадное, мятное, фисташковое, сливочное мороженое на Ваш выбор</i>	150	220 руб
 Лимонный сорбет	150	270 руб
Варенье собственного производства <i>Варенье из крымских фруктов и ягод: кизила, инжира, персика, абрикоса с миндалем, Лепестков роз, крымских оливок, алых помидоров</i>	50	80 руб
Мед	50	90 руб



Вегетарианское блюдо

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Булочка зерновая	40	15 руб
Хлебная тарелка	180/30	180 руб
<i>Булочки, домашний хлеб белый и темный с оливковым маслом, бальзамическим уксусом или с "зеленым", или селедочным маслом на выбор</i>		

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

Морс из ягод	250	100 руб
<i>Морс из натуральных ягод с сахаром</i>		
Щербет из кизила	100	100 руб
<i>Натуральный и освежающий напиток из кизила</i>		
Щербет из ежевики	100	100 руб
<i>Натуральный и освежающий напиток из ежевики</i>		

КОФЕ

Кофе с перцем чили и корицей	100	120 руб
Кофе espresso	30	100 руб
Кофе restretto	20	100 руб
Двойной espresso	60	200 руб
Кофе Капучино	140	130 руб
Ройбуш Капучино	140	180 руб
Кофе Латте	160	150 руб
Кофе espresso с мороженым и тертым шоколадом	160	160 руб
Горячий шоколад	120	170 руб

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсиновый	250	250 руб	Киви	250	400 руб
Грейпфрутовый	250	300 руб	Лимонный	250	350 руб
Яблочный	250	200 руб	Сельдереевый	250	350 руб
Морковный	250	200 руб	Яблочно-морковный	250	200 руб

Директор

Бухгалтер

