

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

Луфарь черноморский жареный 200/50 590 руб

Султанка черноморская жареная 200/50 590 руб







Сарган черноморский жареный 200/50 650 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>		
 Дуэт 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>		

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), Брезола (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 корнизионами

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, помидорам, 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

САЛАТЫ


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 цуккини 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 грам	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>		

Вегетарианское блюдо



Цыпленок с жасминовым рисом и чатни из кизила 250/150/30 **650 руб**

Цыпленок, запеченный в медово-горчичном соусе с чатни из кизила и жасминовым рисом с кедровым орехом

Филе индейки с брокколи и зеленым горошком 150/150 **550 руб**

Грудка домашней утки в медовой глазури 120/150 **670 руб**
Запеченная утиная грудка с крымскими ягодами

Свинина жареная 160/130 **580 руб**

Жареная свиная шея с домашним картофелем, запеченным с розмарином и острой домашней аджикой

Свинина с сидром и грушами 120/180 **630 руб**

Фирменное блюдо от шеф-повара. Филе свинины, маринованное в сидре, с томленной в сливочно-луковом соусе грушей и ягодами крымского можжевельника

Оссобуко «Лимончелло» 270/120 **1290 руб**

Голень теленка «Ангус» с мозговой косточкой, тушеная с морковью, корнем сельдерея, крымскими травами и ликером «Лимончелло». Мягкая и ароматная

Стейк «Рибай» 320 **2500 руб**

Говяжий стейк из реберной части, сочный, по техасскому рецепту с бурбоном и специями. Рекомендуемая степень прожарки Medium

Стейк «Чак Ролл» 200/150/30 **1390 руб**

Филей из шеи бычка Ангус по сочности сравним с Рибаем, но содержит больше жировых вкраплений. Рекомендуемая степень прожарки Medium. Подается с запечеными овощами и перечным соусом

Филе миньон с ароматным маслом 120/160 **1100 руб**

Филе говядины, ароматизированное маслом с вялеными томатами, и gratinированным картофелем с сыром и грибами

Баранина с ароматом розмарина и гранатом 150/140 **960 руб**

Мясо баранины, томленное в пиве с луком, морковью, розмарином, кориандром, имбирем. Подается с салатом из томатов, ялтинского лука, зелени кинзы, зерен граната и соусом Нашараб

Каре баранины с овощами гриль 250/130 **1550 руб**

Каре баранины с баклажанами, кабачками, помидорами черри, маринованным перцем чили и соусом из копченого перца

Бараньи язычки с помидорами черри 120/100/30 **830 руб**

Бараньи язычки-гриль с луком-пореем, стеблем сельдерея, помидорами черри и соусом из крымского портвейна

 **Овощи запеченные** 200 **250 руб**

Маринованные с чесноком и пряной зеленью в растительном масле свежие овощи: баклажан, кабачок, сладкий перец, помидор, шампиньоны

Цветная капуста с сыром Пармезан 200 **280 руб**

Цветная капуста запеченная в сливочном соусе с Пармезаном

Gratinированный картофель с сыром и грибами 200 **280 руб**

Картофель, запеченный на оливковом масле с сыром, жареными шампиньонами, луком

 **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

Перигорский ореховый тарт <i>Тарт с грецким орехом в соленой карамели</i>	150	200 руб
Торт «Сантьяго» <i>Средневековый миндальный пирог</i>	120	250 руб
Яблочный флан <i>Теплый яблочный десерт с миндальным кремом, сливочным мороженым и карамелизированным орехом</i>	250	290 руб
Банан по-карибски <i>Банан запеченный с тростниковым сахаром и изюмом, миндальными лепестками, с ароматом лайма, апельсином и корицы.</i>	270	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
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
Предлагаем варенье собственного производства <i>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 ristretto	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

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

