

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
<i>Мидии в створках, стебель сельдерея, лук репчатый, петрушка, сливки, белое вино</i>		
Мидии с соусом Дор Блю	500	590 руб
<i>Мидии в створках, сыр Дор Блю, стебель сельдерея, лук репчатый, петрушка, сливки, белое вино</i>		
Мидии в пиве	500	540 руб
<i>Мидии в створках в соусе из томатов, острого перца, чеснока и Крымского пива</i>		
Рапана жареная с помидорами и луком	230/30	750 руб
Черноморская камбала-калкан запеченная	за 100 грамм	650 руб
<i>Ориентировочный вес порции от 250 гр</i>		
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

ЗАКУСКИ



Тартар из авокадо 	180	420 руб
<i>Авокадо, помидоры конкассе, оливковое масло, кедровый орех и свежий хлеб</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>		
Рыбные разносности 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>		
Мясные деликатесы	90/40	750 руб
<i>Окорок сыровяленый Мек (типа Парма), Бразола (вяленая говядина), шейка Коппа (вяленая шейка свинины) с пармезаном, рукколой и трюфельным маслом</i>		
Мясное ассорти домашнего приготовления	300/30/30	870 руб
<i>Буженина из свинины, запеченная говядина, язык отварной, рулет из курицы с хреном и горчицей</i>		
Сет из сала	90/110	260 руб
<i>Сало в хлопьях красной паприки, подчеревок, копченый в дровяной печи, сало в розмарине со жгучей горчицей,</i>		
Рийет из утки с ароматом трюфеля (Rillettes de canard)	90/120	510 руб
<i>Грубый пащтет из домашней утки, превращенный в изысканный деликатес ароматом трюфеля, с маринованными</i>		
Ореховый пащтет из кролика	150/60	480 руб
<i>Нежный пащтет из фермерского кролика и миндаля с вишневым соусом и маринованной вишней</i>		
Крем-брюле из фуа-гра и вяленого инжира	130	650 руб
<i>Нежное сочетание фуа-гра, свежих сливок и вяленого инжира, с пикантной карамельной корочкой из тростникового сахара</i>		
Соус из голубого сыра с крекерами	100/50	290 руб




Вегетарианское блюдо

Кальмар фаршированный «Онфлер» 	200	720 руб
<i>Кальмар, фаршированный морепродуктами в сливках (лосось, рапана, мясо мидий)</i>		
Мидии с Пармезаном 	250/15	550 руб
<i>Мясо мидий с луком-пореем, помидорами, укропом в сливочно-сырном соусе с Пармезаном и лаймом</i>		
Гребешки в белом вине с красной икрой 	100/50/10	1580 руб
<i>Гребешки с белым вином и сливочным маслом. Подаются с красной икрой</i>		
Хвосты тигровых креветок 	120/30	1200 руб
<i>Запеченные хвосты тигровых креветок с легким сливочно-чесночным соусом и лимоном</i>		

САЛАТЫ

Салат с клубникой и мягким козьим сыром	200	530 руб
<i>Клубника или малина по сезону с молодым крымским козьим сыром, салатным миксом, мятой, карамелизированным грецким орехом, оливковым маслом и бальзамическим кремом</i>		
Салат с рукколой и баклажаном	200	380 руб
<i>Баклажаны, свежие томаты, крымская руккола, душистый базилик, лесной орех, оливковое масло и ореховым крем-сыром</i>		
Салат из свежих овощей с кедровым орехом 	250	330 руб
<i>Сладкий перец, томаты, огурцы, маслины, оливки, листья салата, кедровый орех, оливковое масло и бальзамический крем</i>		
Дополнительно:		
Сыр Пармезан	20	120 руб
Сыр Фета	50	100 руб
Салат «Солнечное настроение»	220	650 руб
<i>Отварной кальмар, креветки коктейльные, яйцо, красная икра, майонез</i>		
Теплый салат с дарами моря 	250	820 руб
<i>Хвосты королевской креветки, кальмары, осьминоги, мясо мидий и рапаны в сливочном соусе</i>		
Салат «Ренессанс»	250	520 руб
<i>Слегка обжаренная говядина с баклажанами, помидорами черри, листьями салата, ялтинским луком и сыром Фета с салатной заправкой</i>		
Фирменный «Екатерининский»	250	490 руб
<i>Рецепт от шеф-повара: разварные говядина и язык, яйцо, маринованные: шампиньоны, огурцы и вишня, под горчичным соусом из майонеза, французской горчицы и каперсов</i>		
Салат «Ай-Петри»	250	560 руб
<i>Слегка обжаренная баранина с овощами гриль, кинзой, листьями салата, гранатовым соусом и грецким орехом</i>		

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>		

ПАСТА

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>		





Подается теплым



Вегетарианское блюдо

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>		
Филе индейки с брокколи и зеленым горошком	150/150	550 руб
Грудка домашней утки в медовой глазури	120/150	670 руб
<i>Запеченная 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>		
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 техасскому рецепту с бурбоном и специями. Рекомендуемая степень прожарки Medium</i>		
Стейк «Чак Ролл»	200/150/30	1390 руб
<i>Филе из шеи бычка Ангус по сочности сравним с Рибаем, но содержит больше жировых вкраплений. Рекомендуемая степень прожарки Medium. Подается с запеченными овощами и перечным соусом</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>		
Картофель молодой отварной с укропом и сливочным маслом	200	150 руб
Жасминовый рис с кедровым орехом 	200	180 руб

ДЕСЕРТЫ

Салат «Фруктовый сад» 	200	270 руб
<i>Свежие сезонные фрукты и ягода с медом и мятой</i>		
Торт «Сантьяго»	120	250 руб
<i>Средневековый миндальный пирог</i>		
Сливочный чизкейк	230	270 руб
<i>Запеченный десерт из сливочного сыра с фруктами и ягодами в сиропе</i>		
Сибирский черемуховый торт	90/100	250 руб
<i>Тортик из черемуховой муки по рецептам из семейных архивов. Подается со свежими ягодами и мороженым</i>		
Шоколадный десерт с ягодами	200	250 руб
<i>Нежный шоколадный десерт. Выпекается без муки, подается с ягодами и малиновым сиропом</i>		
Груша «Сотерн»	280/70	490 руб
<i>Сочная груша, томленая в сиропе с лимонным соком, ванилью и кардамоном. Подается с соусом «Сотерн» с ароматом муската и чайной розы</i>		
Мороженое «Приморский бульвар»	270	380 руб
<i>Фирменное мороженое в тулуме со свежими и маринованными фруктами, сливками, фундуком и фруктовым сиропом</i>		
Мороженое «Конфетти»	150	220 руб
<i>Клубничное, шоколадное, мятное, фисташковое, сливочное мороженое на Ваш выбор</i>		
Лимонный сорбет 	150	270 руб



Вегетарианское блюдо

СЫРЫ

Классическое сырное плато	140/110	1150 руб
<i>Сыры с белой и голубой плесенью, твердые и пармезан с крымским медом, домашней мостардой из зеленых помидоров, ягодами и грецким орехом</i>		

Сыры севастопольской сыроварни		
Сырная коллекция с мостардой из зеленых помидор и грецким орехом	210/70	870 руб
<i>(грюйер, вайнкезе, камамбер севастопольский, морбье, крымъер, конте)</i>		
Сыр тет-де-муан с вяленным инжиром и клубникой	40/80	390 руб

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>		

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

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

|

