

Крымские специалитеты

Таврическая устрица с приятно солоноватым вкусом Черного моря

Устрица	1 шт	340 руб
Три устрицы + три соуса <i>Винный уксус с ялтинским луком, рисовый уксус с корнем имбиря, соевый соус с оливковым маслом</i>	3 шт	980 руб
Дюжина устриц + три соуса по цене десяти	12 шт	3400 руб

Мидии в белом вине 500 **590 руб**

Мидии в створках в белом вине с ялтинским луком, чесноком и зеленью укропа и петрушки

Мидии с соусом Дор Блю 500 **630 руб**

Мидии в створках в сливочно-винном соусе с сыром Дор Блю

Мидии в пиве 500 **590 руб**

Мидии в створках в крымском пиве и соусе из томатов, острого перца и чеснока

Рапан жареный с помидорами и луком 230/30 **650 руб**

Луфарь черноморский жареный 200/50 **590 руб**

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

Сарган черноморский жареный 200/50 **650 руб**

Филе черноморской акулы-катран с апельсиновым соусом 140/30 **650 руб**






Коллекция сыров Севастопольской сыроварни 210/70 **980 руб**

Подается с мостардой из зеленых помидоров, медом и грецкими орехами

Сыр в стиле Тет-де-Муан с вяленным инжиром, клубникой и орехом кешью 40/80 **410 руб**

Крымские специалитеты в наличии по сезону

Фирменные закуски из наших подвалов

 Вишня маринованная 100 200 руб <i>Вишня с ароматом гвоздики и корицы - личный рецепт шеф-повара</i>
 Пикули маринованные 100 200 руб <i>Виноград, маринованный с ароматными травами в винном уксусе</i>
 Слива вяленая с чесноком в оливковом масле 100 200 руб
 Мостарда из зеленых помидоров 100 200 руб
 Мостарда из айвы 100 200 руб



Вегетарианское блюдо

ЗАКУСКИ

	Закуска из оливок и вяленых томатов <i>Оливки и маслины, вяленые томаты, грецкий орех и адыгейский сыр</i>	160	400 руб
	Свежие крымские овощи и зелень <i>Помидоры, сладкий перец, огурцы, черри, ялтинский лук и пряная зелень</i>	320	320 руб
	Ассорти из маринованных грибов <i>Маринованные белые грибы, домашние шампиньоны, лесной сбор с ялтинским луком, Укропом и растительным маслом</i>	150	320 руб
	Тартар из авокадо <i>Авокадо, помидоры конкассе, оливковое масло, кедровый орех, чабатта</i>	180	480 руб
	Тартар из лосося с каперсами <i>Мелко рубленное филе семги с двумя видами лука, каперсами, оливковым маслом и соевым соусом. Подается с чабаттой.</i>	130/50	690 руб
	Тартар из говядины <i>Мелко рубленая говяжья вырезка с ялтинским луком, зернистой горчицей, соусом табаско, ворчестером и каперсами. Подается с тостами и желированным перепелиным желтком</i>	110/60	590 руб
	Икра красная <i>Икра красная с тостами и сливочным маслом</i>	50/30/40	640 руб
	Рыбные разности с горчичным маслом и тостами		
	Семга слабосоленая <i>100/30/50</i>	100/30/50	630 руб
	Масляная холодного копчения <i>100/30/50</i>	100/30/50	630 руб
	Угорь варено-копченый с соусом унаги <i>100/30/50</i>	100/30/50	660 руб
	Сельдь по-домашнему <i>Сельдь домашнего посола с отварным картофелем и маринованным ялтинским луком</i>	220/150	440 руб
	Мясное ассорти домашнего приготовления <i>Буженина из свинины, ростбиф, язык отварной, рулет из курицы с черносливом. Подается с хреном и горчицей</i>	300/30/30	870 руб
	Мясные деликатесы <i>Парма, Брезаола (вяленая говядина), шейка Коппа (вяленая шейка свинины), Пармезан с рукколой и грецким орехом</i>	60/50	680 руб
	Сет из сала <i>Сало соленое, подчеревок копченый, сало в красной паприке. Подается со жгучей горчицей, тостами из бородинского хлеба и маринованными чесноком и перцем чили</i>	120/130	420 руб
	Деревенский рийет из утки с ароматом трюфеля (Rillettes de canard) <i>Грубый пащтет из домашней утки с ароматом трюфеля в дуэте с маринованными корнишонами</i>	90/120	550 руб
	Террин из кролика с персиком и кедровым орехом	50/65	320 руб
	Крем-брюле из фуа-гра и вяленого инжира <i>Нежное сочетание фуа-гра, свежих сливок и вяленого инжира, с пикантной карамельной корочкой из тростникового сахара</i>	90	680 руб



Вегетарианское блюдо

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кокот из семги	150	490 руб
<i>Филе семги с репчатым луком, сливками и сыром Гауда</i>		
Кальмар фаршированный «Онфлер»	200	680 руб
<i>Кальмар, фаршированный морепродуктами (рапаны, мясо мидий, филе семги в сливках)</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	1600 руб
<i>Гребешки жареные на сливочном масле и белым вином. Подаются с красной икрой</i>		
Хвосты тигровых креветок	120/30	1200 руб
<i>Хвосты тигровых креветок с перцем чили, соусом из манго и лимонными чипсами</i>		

САЛАТЫ

	Салат из свежих овощей с кедровым орехом	200	330 руб
<i>Сладкий перец, томаты, огурцы, маслины, оливки, листья салата, кедровый орех, оливковое масло и бальзамический крем</i>			
	Дополнительно		
	Сыр Пармезан	20	100 руб
	Сыр Фета	50	100 руб
	Легкий овощной салат с карамелизированной свеклой, творожным сыром, орехами кешью и соусом из маракуйи	200	340 руб
	Теплый салат с сыром Халуми и мятным соусом	200	450 руб
<i>Сыр Халуми, баклажаны, помидоры черри, руккола с мятным соусом</i>			
	Салат из осьминога	200	690 руб
<i>Теплый салат из осьминога, томатов, ялтинского лука, картофеля и листьями рукколы</i>			
	Теплый салат с дарами моря	250	820 руб
<i>Хвосты королевской креветки, кальмары, осьминоги, рапаны и мидий в сливочном соусе</i>			
	Салат из лосося и шпината с соусом из льняных семян	190	450 руб
	Салат с утиной грудкой и кедровым орехом	200	670 руб
<i>Вяленая подкопченая утиная грудка, карамелизированная груша, пикули из винограда, клубника, листья салата, кедровый орех с клубничным соусом</i>			
	Салат с киноа, курицей, авокадо и апельсином	200	430 руб
	Салат «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 «Ренессанс»	250	520 руб
<i>Слегка обжаренная говядина с баклажанами, помидорами черри, листьями салата, ялтинским луком и сыром Фета с соусом из оливкового масла, бальзамического уксуса и корня имбиря</i>			
	Салат «Ай-Петри»	250	560 руб
<i>Слегка обжаренная баранина с овощами гриль, кинзой, листьями салата, гранатовым соусом и грецким орехом</i>			



Вегетарианское блюдо





Подается теплым





Для придерживающихся диеты при сахарном диабете

ПЕРВЫЕ БЛЮДА


	Крем-суп из спаржи с пьяными креветками	230	500 руб
	Суп-пюре из баклажанов со сливочным сыром и Пармезаном	250	300 руб
	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>		
	Пикантный суп с морепродуктами	250	530 руб
	<i>Суп на курином бульоне и кокосовом молоке с креветками, кальмарами, черноморскими мидиями в тайском стиле</i>		
	Шурпа по-крымски с бараниной	250	390 руб
	<i>Насыщенный бульон с мясом крымской баранины, 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 и трюфельной пасты, шампиньонов и корня сельдерея, моркови и крымской Мадеры. Подается в супнице под крышечкой из хрустящего слоеного теста</i>		

ПАСТА

	Паста из цельной пшеницы с цукини и сыром рикотта	240	290 руб
	Паста с мидиями и томатами	240	380 руб
	Тальятелле с грибами и трюфельной пастой	350	520 руб
	<i>Паста тальятелле с шампиньонами, луком, трюфельной пастой, сливочным соусом и сыром Пармезан</i>		
	Тальятелле с морепродуктами	300	620 руб
	<i>Паста с морепродуктами (рапаны, мясо мидий, кальмары, филе семги, креветки) в сливочно-чесночном соусе и сыром Пармезан</i>		

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

РЫБА

	Семга с зеленой спаржей и лаймовым соусом	140/80/30	950 руб
	Сибас с тартаром из авокадо	За 100 грамм	490 руб
	<i>Целый сибас, запеченный с веточкой тимьяна. Подается с тартаром из авокадо</i>		
	Дорадо с зеленым оливковым хрустом и корнеплодами	За 100 грамм	420руб
	<i>Сочная дорадо, запеченная целиком. Подается с морковью и корнем сельдерея</i>		
	Радужная форель с томатами	За 100 грамм	400 руб
	<i>Запеченная форель с помидорами, «землей» из маслин и соус-гелем из базилика. Вес рыбы от 170г</i>		
	Филе трески в соусе из орехов кешью с вялеными томатами	100/75	570 руб



Вегетарианское блюдо



Для придерживающихся диеты при сахарном диабете

ПТИЦА

Куриное филе в миндальной крошке с карамелизированной морковью 150/160 **490 руб**



Филе индейки с красным рисом и тархуном 120/130 **390 руб**

Утиная грудка с сезонными крымскими ягодами и фруктами 120/100 **670 руб**

СВИНИНА

Жареная свинина с картофелем, запеченным в чесночном масле, и соусом из красного перца 160/200 **580 руб**

Свинина с грушей 120/200 **630 руб**

Филе свинины жареное с грушей, карамелизированный лук и соус «Дюшес»

ГОВЯДИНА

Филе-миньон с грибами с ароматом трюфеля и соусом из белого вина 120/150/30 **990 руб**

Стейк «Рибай» 350 **2900 руб**

*Сочный говяжий стейк из мраморной говядины Black Angus с соусом «Бурбон»
Рекомендуемая степень прожарки Medium*

Стейк «Чак Ролл» 250/150 **1390 руб**

*Филей из шеи бычка Ангус. По сочности сравним со стейком «Рибай», содержит больше жировых вкраплений. Подается с запеченными овощами и перечным соусом.
Рекомендуемая степень прожарки Medium.*

Оссобуко «Лимончелло» 350/100 **1500 руб**

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

БАРАНИНА

Баранина по-крымски в дуэте с айвой 150/140 **960 руб**

Мякоть баранины, томленая в красном вине с розмарином в дуэте с айвой

Бараньи язычки с красным перцем 120/150/30 **830 руб**

Бараньи язычки с овощами гриль (стеблем сельдерея, баклажаном, сладким перцем) и соусом из крымского портвейна

ОВОЩИ



Овощи запеченные 200 **250 руб**

Запеченные баклажан, кабачок, сладкий перец, помидор, стебель сельдерея, маринованные с чесноком и пряной зеленью в растительном масле

Картофель отварной с укропом и сливочным маслом 200 **150 руб**

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

Цветная капуста, запеченная в сливочном соусе с Пармезаном

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Булочка зерновая 40 **15 руб**

Хлебная тарелка 200/20 **190 руб**

Булочки, белая и темная чабатта с натуральным козьим маслом

ДЕСЕРТЫ

Яблочный флан с мороженым и карамелизированным грецким орехом	250	320 руб
Груша «Сотерн»	280/70	490 руб
<i>Сочная груша, томленная в сиропе с лимонным соком, ванилью и кардамоном. Подается с соусом «Сотерн» с ароматом муската и чайной розы</i>		
Сливочный чизкейк	230	270 руб
<i>Запеченный десерт из сливочного сыра с фруктами и ягодами в сиропе</i>		
Торт «Сантьяго»	120	250 руб
<i>Средневековый миндальный пирог</i>		
Шоколадный десерт с ягодами	100/40	280 руб
<i>Нежный шоколадный десерт без муки. Подается с ягодами и малиновым сиропом</i>		

Муссовые десерты 3D

о наличии спросите у официантов



Десерт года «Мышка любит сыр» 100 **250 руб**

Мусс из творожного, сливочного сыра и пармезана с белым шоколадом, миндальным бисквитом и мостардой из зеленых помидоров



Лимон 130 **250 руб**

Мусс из творожного сыра, сливок, пасты тахини с белым шоколадом и начинкой из лимонного сока с мятой



Шишка 110 **250 руб**

Мусс из творожного сыра, сливок с розмарином и белым шоколадом с шоколадным безглютеновым бисквитом и пралине из фундука с медом

Муссовые десерты



85 **200 руб**

Мусс из творожного сыра и сливок с фруктовой начинкой, соответствующей форме десерта

Мороженое

Мороженое «Приморский бульвар» 270 **380 руб**

Фирменное мороженое в тулупе со свежими и маринованными фруктами, взбитыми сливками, фундуком и фруктовым сиропом

Мороженое «Конфетти» 150 **220 руб**

Клубничное, шоколадное, фисташковое, сливочное мороженое на Ваш выбор

Лимонный сорбет / Манговый сорбет 150 **270 руб**

МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Мороженое изумрудное с водорослями 60 **120 руб**

Рекомендуется к белой рыбе

Мороженое с вяленой сливой, чесноком и розмарином 60 **120 руб**

Рекомендуется к мясу

Мороженое мятное с кусочками шоколада 60 **120 руб**

Мороженое смородиновое 60 **120 руб**

Мороженое из глинтвейна 60 **120 руб**

Варенье собственного производства 70 **80 руб**

Варенье из крымских фруктов и ягод: кизил, инжир, абрикос с миндалем, лепестки роз, райские яблочки

Мед 50 **90 руб**

