

## КАК У МАМЫ ДОМА

	Выход, грамм	Цена, Р
<b>САЛАТ «ИТАЛИЯ»</b> Хрустящая чиабатта, грунтовые помидоры, каперсы, маслины, оливки, красный лук. Заправка на основе оливкового масла, орегано и бальзамического уксуса. Ккал - 397	280	660
<b>САЛАТ С КИНОА И АВОКАДО</b> Киноа, авокадо, грейпфрут, грунтовые помидоры, тыквенные семечки. Заправка на основе мяты, эстрагона, оливкового масла и бальзамического крема Ккал - 367	160	510
<b>САЛАТ С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ</b> Артишоки в масле с рукколой, запечённым перцем, томатами, оливковым маслом, пармезаном, луковым песто, заправкой из анчоусов с вяленой икрой боттаргой. Ккал - 196	170	1150
<b>ТАЛЪЯТТА ИЗ ГОВЯДИНЫ С РУККОЛОЙ</b> Говяжья вырезка обжаренная на гриле, салат руккола, томаты черри, соус песто, сыр пармезан Ккал - 420	245	1580
<b>БАКЛАЖАНЫ «ПАРМЕДЖАНО»</b> Очень вкусная горячая закуска, по-душевному итальянская и аппетитная! Если вы равнодушны к баклажанам и твердому сыру - это блюдо точно для вас! Ккал - 434	240	720
<b>ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ</b> Домашняя паста, с соусом бешамель и соусом из грунтовых томатов и крымского вина, крымской телятины, с добавлением стебля сельдерея, моркови и лука шалот, тимьяна и чеснока, под корочкой из сыра пармезан. Ккал - 874	280	870
<b>ПАСТА РУЧНОЙ ЛЕПКИ С ДОМАШНИМ КРОЛИКОМ</b> Домашняя паста, мясо кролика, брокколи, вяленые томаты, зелень, соус на основе бульона из кролика. Ккал - 1 147	275	970
<b>ТОРТЕЛЛИНИ</b> Рецепт «итальянских пельмешек», которые пришли к нам из региона с красивым названием «Эмилия». Ккал - 557	220	690



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Выход, грамм	Цена, Р
<b>ЧЕРНОМОРСКАЯ УСТРИЦА С МАЛИНОВЫМ УКСУСОМ</b> Лимон, малиновый уксус, лук-шалот. Ккал - 723	1 шт.	490
<b>СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА И ЧЕРНОМОРСКОЙ КРЕВЕТКИ С СОУСОМ МАРАКУЙЯ</b> Гребешок, черноморская креветка, брокколи, вяленые томаты черри, соус маракуйя. Ккал - 337	115/30	1490
<b>ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ</b> Лосось, заправленный крабовым соевым соусом, соусом ворчестер и табаско с добавлением авокадо, каперсов, грунтового огурца, ялтинского лука. Сервируется пармезаном и чипсами из багета. Ккал - 361	210	1100
<b>ЛОСОСЬ ГРАВЛАКС</b> Лосось домашнего посола, картофель шато, плоды каперсов, слайсы авокадо и редиса, томаты черри, укроп, бобы эдамамэ и укропное масло. Ккал - 253	175	870
<b>ТУНЕЦ ТАТАКИ С ХРУСТЯЩИМ ВЕСЕННИМ САЛАТОМ</b> Тунец, маринованный в устричном соусе, в соусе «сладкий чили», обжаренный на оливковом масле. Листовой салат, болгарский перец, слайсы редиса, печеный томат черри, перепелиные яйца, вяленые томаты, заправленные соусом на основе кунжутного масла, черного рисового уксуса и соевого соуса. Ккал - 437	240	860
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ГРЕБЕШКА С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И АРБУЗНОЙ РЕДЬКОЙ</b> Тонкий слайс гребешка маринованный с трюфельно-оливковым маслом, анисом, палочкой корицы и цедрой лайма, подается на подушке из теплого, толченого, молодого картофеля, заправленного сливочным маслом и зеленью, сервируется с маринованной арбузной редькой. Ккал - 389	220	2050
<b>ИКРА КРАСНАЯ С ТОСТАМИ</b> Икра лососевая, сливочное масло с тостами из ржаного и пшеничного хлеба. Ккал - 719	50/50/30	670
<b>ИКРА ЩУЧЬЯ С ТОСТАМИ И СМЕТАНОЙ</b> Икра щучья, с тостами из ржаного и пшеничного хлеба, сметана, лук ялтинский, укроп. Ккал - 789	195	890
<b>ЧЕРНАЯ ПАЮСНАЯ ИКРА С ТОСТАМИ</b> Осетровая прессованная икра, сливочное масло, с тостами из ржаного и пшеничного хлеба. Ккал - 466	25/25/30	3200
<b>ОСЕТРОВАЯ ИКРА С ТОСТАМИ</b> Осетровая икра, сливочное масло с тостами из ржаного и пшеничного хлеба. Ккал - 712	50/50/30	5500
<b>ИКРА БОТТАРГА</b> Вяленая икра кефали. Ккал - 62	25	990



**АНТИПАСТО СЫРОВ**

Дорблю, шеврет козий, камамбер, бри, пармезан, джугас, варенье из винограда, орехи, сезонные ягоды. Ккал - 1 051

240/210/60

2100

**АНТИПАСТО МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ**

Хамон собственного приготовления, салями, милано, фуэт, казы, суджук. Сервируется салатом руккола с томатами черри, плодами каперсов и оливками, заправляется кремом из бальзамического уксуса. Ккал - 971

200/150

1680

**БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ**

Томаты черри с базиликом, заправленные оливковым маслом, на хрустящем тосте из чабатты с добавлением сливочного сыра с чесноком и зеленью. Сервируется сыром пармезан. Ккал - 319

190

460

**БРУСКЕТТА СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, ЛОСОСЕМ И КАПЕРСАМИ**

Лосось домашнего посола на хрустящем тосте из чабатты с добавлением сливочного сыра с чесноком и зеленью. Сервируется плодами каперсов, вялеными томатами, томатами черри, листьями рукколы. Ккал - 397

190

650

**БРУСКЕТТА С ДОМАШНИМ ХАМОНОМ И РУККОЛОЙ**

Домашний хамон на хрустящем тосте из чабатты с добавлением сливочного сыра с чесноком и зеленью. Сервируется вялеными томатами, плодами каперсов, салатом руккола и сыром пармезан. Ккал - 297

165

480

**ВИТЕЛЛО ТОННАТО ИЗ ВЫРЕЗКИ ТЕЛЕНКА**

Ростбиф из вырезки крымского теленка с крем-соусом из тунца и анчоусов с добавлением сыра пармезан, соус ворчестер, сервируется хрустящим листовым салатом, с кремом из бальзамического уксуса, слайсами пармезана, вялеными томатами, грунтовым огурцом, и плодами каперсов. Ккал - 3 062

220

1490

**ТАРТАР ИЗ ТЕЛЕНКА С АРОМАТОМ КРЫМСКОГО ТРЮФЕЛЯ**

Мелко нарезанная вырезка крымского теленка, авокадо, маринованный огурец, ялтинский лук, бутоны каперсов, соус табаско, горчица дижонская, перепелиное яйцо, трюфельная паста и трюфельное масло. Ккал - 2 077

265

990

**ОЛИВКИ «БРИЗ»**

Оливки, собранные на территории Резиденции, собственного посола. Ккал - 89

55

260

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

Ккал - 1 007

300/50

270



## САЛАТЫ

	Выход, грамм	Цена, Р
<p><b>САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ</b>                      Заправка на Ваш выбор: домашнее масло, оливковое масло, сметана, домашний майонез. Ккал - 274</p>	230	520
<p><b>САЛАТ ИЗ РОЗОВЫХ ПОМИДОРОВ И КРЫМСКОЙ КРЕВЕТКИ</b>                      Грунтовые томаты, ялтинский лук, заправляется оливковым маслом. Сервируется красной креветкой, обжаренной на оливковом масле с добавлением лука-шалота. Ккал - 144</p>	265	840
<p><b>САЛАТ С ДОМАШНИМ ХАМОНОМ</b>                      Руккола, домашний хамон, карпаччо из грунтовых томатов, домашние гриссини, оливки, кедровый орех, бобы эдамамэ, заправка на основе оливкового масла, апельсина, крема из бальзамического уксуса и прованских трав. Ккал - 182</p>	165	690
<p><b>ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ЦИТРУСОМ И НОРВЕЖСКОЙ СЕМГОЙ</b>                      Тонко нарезанная семга, слегка маринованная в соевом соусе, микс из зеленых салатов с добавлением, слайсов из грунтового огурца, стебля сельдерея, зеленого яблока и авокадо, заправка на основе яблочного и лаймового фрэша. Ккал - 284</p>	225	670
<p><b>САЛАТ С ФИЛЕ ЛУФАРЯ</b>                      Филе луфаря, обжаренное на оливковом масле с добавлением чеснока и тимьяна, фасоль стручковая, местные оливки, молодой картофель, листья свеклы и рукколы, томаты черри, яйца перепелиные, заправка на основе сока сицилийских апельсинов, соуса демиглас и трюфельной пасты. Ккал - 600</p>	195	870
<p><b>САЛАТ С ЧЕРНОМОРСКИМИ РАПАНАМИ И МИДИЯМИ</b>                      Черноморские рапаны и мидии, хрустящий салат айсберг, руккола, молодой шпинат, грунтовые огурцы, томаты черри. Заправляется соусом на основе кунжутного масла, апельсина, лайма, лимонграсса, корня имбиря и оливкового масла. Ккал - 296</p>	230	850
<p><b>САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С СЫРОМ ФЕТА</b>                      Грунтовые томаты, ялтинский лук, микс салата, грунтовые огурцы, сладкий перец, оливки, сыр фета. Заправляется горчичным соусом. Ккал - 367</p>	345	750
<p><b>ХРУСТЯЩИЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ОВЕЧЬИМ СЫРОМ И СОУСОМ ПЕСТО</b>                      Руккола, слайсы грунтового огурца, бобы эдамамэ, брокколи, кусочки авокадо, стручковый горох, заправляется соусом песто. Сервируется слайсами овечьего сыра. Ккал - 170</p>	145	770
<p><b>САЛАТ ИЗ ХРУСТЯЩИХ БАКЛАЖАНОВ С ЖАРЕНЫМ АРАХИСОМ</b>                      Обжаренные баклажаны в крахмале и устричном соусе, грунтовые томаты, арахис жареный, кинза с заправкой на основе сладкого чили соуса, зеленого лука и кунжутного масла. Ккал - 615</p>	260	680



**ЗЁЛЕНЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ**

220 2630

Томленный осьминог в крымском вине, с картофелем, запечённым в золе, заправка из грунтовых овощей, листья салата айсберг, рукколы, местные оливки, конкассе грунтовых томатов.  
Ккал - 675

**САЛАТ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА С АВОКАДО И «ВЗБИТЫМ» СЕЛЬДЕРЕЕМ**

190 2150

Мясо камчатского краба, салат корн, руккола, сальса из грунтовых томатов и авокадо, заправляется кремом из соуса «Провансаль» и корня сельдерея, тыквенным маслом. Ккал - 306

**САЛАТ С ТОМЛЕННОЙ ДИКОЙ УТКОЙ, КАРАМЕЛЬНЫМ АПЕЛЬСИНОМ И ПОПКОРНОМ ИЗ ГРЕЧКИ**

255 710

Нежная утиная грудка, тонкие слайсы апельсина приготовленного с добавлением специй и тростникового сахара, зерна крымского граната, попкорн из гречки. Заправка на основе меда, зерновой горчицы, оливкового масла и соуса вотчестер. Ккал - 691

**ЛЕГКИЙ САЛАТ С ТЕПЛОЙ СЕМГОЙ И ТОМАТНЫМ КОНКАССЕ**

260 920

Тонкие слайсы семги обжигаются через березовое полено, основа салата состоит из: трех видов грунтовых томатов, авокадо и свежего базилика. Заправка на основе рыбного бульона, соуса вотчестер, и соуса терияки. Ккал - 242

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ**

310 660

Салат ромэн, томаты черри, куриная грудка, маринованная с чесноком и ароматными травами, жаренная на гриле, крутоны из пшеничного хлеба, сыр пармезан. Заправляется классическим соусом «Цезарь» на основе анчоусов, куриных желтков, каперсов, оливкового масла и сыра пармезан. Ккал - 686

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ**

305 1370

Салат ромэн, томаты черри, тигровые креветки, обжаренные на оливковом масле с добавлением чеснока, ароматной петрушки и лука-шалота, крутоны из пшеничного хлеба, сыр пармезан. Заправляется классическим соусом «Цезарь» на основе анчоусов, куриных желтков, каперсов, оливкового масла и сыра пармезан. Ккал - 296



## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

	Выход, грамм	Цена, Р
<b>МИНЕСТРОНЕ С ТАПЕНАДОМ ИЗ АРОМАТНЫХ ТРАВ</b> Бульон овощной с отварной морковью, лук-порей, стебель сельдерея, печеный томат черри, грунтовые кабачки, капуста брокколи, цветная капуста, зеленый горошек и белая фасоль с добавлением тапенада из базилика, оливкового масла и чеснока. Ккал - 177	310	570
<b>ГАСПАЧО С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ</b> Мясо краба, грунтовые томаты, стебель сельдерея, перец болгарский, чеснок, острый перец, сок лайма, оливковое масло. Ккал - 190	300	1890
<b>ХОЛОДНЫЙ ЗЕЛЕНЫЙ ГАСПАЧО С ТРАВАМИ</b> Грунтовые огурцы, стебель сельдерея, зеленое яблоко, авокадо, перец болгарский, петрушка, базилик, лук зеленый, оливковое масло. Ккал - 176	310	560
<b>СУП ИЗ ПЕЧЕНЫХ ТОМАТОВ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> Бульон рыбный из трех черноморских рыб, томаты грунтовые, крымское вино, масло оливковое с добавлением чеснока, лука-шалота, осьминога, креветок, мини-кальмара и филе черноморского калкана. Ккал - 424	300	1450
<b>СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА С КРЫМСКОЙ КРЕВЕТКОЙ</b> Зеленый горошек, лук репчатый, овощной бульон, мята, крымские креветки. Ккал - 482	300	650
<b>СУП ПРЯНЫЙ С БАХЧИСАРАЙСКИМ ЯГНЕНКОМ</b> Бульон из бахчисарайского ягненка, томаты конкассе, стебель сельдерея, морковь, лук-шалот, белая фасоль, каре ягненка, домашняя аджика, розмарин, листья кинзы. Ккал - 408	335	690
<b>ПРОЗРАЧНЫЙ РЫБНЫЙ СУП</b> Бульон из трех черноморских рыб, лук порей, картофель и морковь шато, томаты конкассе, лавровый лист, душистый перец, водка, перед подачей обдается дымом фруктовых деревьев. Ккал - 312	300	920
<b>КАПУЧИНО ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ</b> Белые грибы, бульон из лесных грибов, сливки, лук репчатый, пена из крымского трюфеля. Ккал - 562	300	1200
<b>КОНСОМЕ С КУРИНЫМИ РАВИОЛИ</b> Куриный бульон с равиоли из деревенской курочки. Ккал - 499	315	460
<b>СУП КУКУРУЗНЫЙ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ</b> Нежный суп из кукурузы с добавлением сливочного молодого сыра, бульона из трех черноморских рыб. Сервируется камчатским крабом, салатом руккола и соцветиями капусты брокколи. Ккал - 352	300	1750



# ПАСТА

	Выход, грамм	Цена, Р
<b>СПАГЕТТИ КАРБОНАРА</b> Домашняя паста в сливочном соусе, с фермерским беконом, с добавлением сыра пармезан, куриного бульона и желтка. Ккал - 997	235	720
<b>СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ</b> Домашняя паста с соусом из грунтовых томатов, крымского вина, крымской телятины с добавлением стебля сельдерея, моркови и лука-шалота, тимьяна и чеснока. Сервируется печеным томатом черри и сыром пармезан. Ккал - 506	250	650
<b>ФУЗИЛЛИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> Домашняя паста в сливочном соусе с трюфельным пюре и маслом с добавлением белых грибов, обжаренных на оливковом масле с добавлением белого вина, тимьяна, чеснока и лука-шалота, листьев петрушки. Ккал - 750	275	1630
<b>ФЕТТУЧИНИ С КРЕВЕТКАМИ И КРАБОВЫМ СОУСОМ «БИСК»</b> Домашняя паста с обжаренными тигровыми креветками на оливковом масле с добавлением тимьяна, лука шалот, чеснока, петрушки, с соусом из сливок крабового соуса биск, крымского вина, рыбного бульона из трех видов черноморской рыбы и сливочного масла. Ккал - 854	260	1610
<b>СПАГЕТТИ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ, КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И БОТТАРГОЙ</b> Домашняя паста с чернилами каракатицы, мясо камчатского краба, слайсы вяленой икры кефали в винно-сливочном соусе с добавлением крабового соуса биск, рыбного бульона из трех черноморских рыб, оливкового и сливочного масла, тимьяна, лука-шалота, чеснока, петрушки. Ккал - 877	235	2400
<b>ФУЗИЛЛИ С ЛОСОСЕМ И БАКЛАЖАНОМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ</b> Домашняя паста с местными оливками, обжаренным лососем и грунтовым баклажаном на оливковом масле с добавлением чеснока, тимьяна, лука-шалота. Заправляется соусом из грунтовых томатов, крымского вина, рыбного бульона из трех видов рыб, сливочного масла. Ккал - 525	270	1050
<b>СПАГЕТТИ С СОУСОМ ПЕСТО И СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ</b> Домашняя паста, овощной бульон, горошек зеленый, спаржа, грунтовые кабачки, зелень, оливковое масло, чеснок, лук-шалот, белое вино, сливочное масло, соус песто. Сервируется слайсами пармезана. Ккал - 707	335	1200
<b>СПАГЕТТИ С МОЛЛЮСКАМИ ВОНГОЛЕ</b> Домашняя паста с обжаренными моллюсками вонголе на оливковом масле с добавлением лука-шалота, тимьяна, чеснока, в соусе из сливок и крымского вина, с добавлением устричного соуса, сливочного масла, петрушки. Ккал - 489	250	750



**ПАККЕРИ С ТОМЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ**

245 850

Домашняя паста, с томленной лопаткой крымского теленка в соусе из грунтовых томатов и крымского вина, с добавлением бальзамического уксуса, томатов черри, листьев петрушки, базилика, соуса демиглас и сливочного масла. Сервируется луком-пореем фри. Ккал - 699

**РАВИОЛИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ РИКОТТА**

100/40 460

Нежный вкус равиоли придает свежий, молодой шпинат и сливочный сыр рикотта. Подаются с эмульсией сливочного масла. Ккал - 346

**РАВИОЛИ С КРАБОМ**

170 1580

Черные равиоли с чернилами каракатицы, с нежным крабом и сыром пармезан. Подаются с муссом из лука порея и красной икрой. Ккал - 594

**РАВИОЛИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**

100/40 710

Классические равиоли с белыми грибами. Подаются с грибным муссом и луком фри. Ккал - 285

## ~ РИЗОТТО ~

Выход, грамм Цена, Р

**РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ**

235 1650

Классическое ризотто с добавлением лука-шалота, тимьяна, чеснока, крымского вина, приготовленное с обжаренными белыми грибами, на грибном и курином бульоне с добавлением соуса демиглас, трюфельного и сливочного масел, сыра пармезан, трюфельной пасты, петрушки. Ккал - 586

**РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ И ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ**

225 1590

Классическое ризотто, приготовленное на бульоне из трех черноморских рыб, крымском вине, с добавлением чернил каракатицы, сливочного и оливкового масла, сыра пармезан, обжаренных креветок, гребешков, осьминога, мини-кальмара, тимьяна, чеснока и лука-шалота, петрушки. Ккал - 535

**РИЗОТТО С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ**

215 1270

Классическое ризотто, приготовленное на бульоне из трех черноморских рыб, крымском вине с добавлением крабового соуса биск, сливочного и оливкового масла, сыра пармезан, обжаренных креветок, тимьяна, чеснока и лука-шалота, петрушки. Ккал - 565

**ПЕРЛОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ**

245 1250

Ризотто, которое приготовлено не из риса, а из перловки с добавлением, кальмара, гребешка, креветки, сваренное на креветочном бульоне с овощами. Ккал - 592



**РИЗОТТО «НЕРО» С ФИЛЕ ЧИЛИЙСКОГО СИБАСА**

Классическое ризотто, приготовленное на бульоне из трех черноморских рыб, крымском вине, с добавлением чернил каракатицы, сливочного и оливкового масла, сыра пармезан, тимьяна, чеснока, лука-шалота, петрушки. Подается с обжаренным филе чилийского сибаса. Ккал - 394

275

2900

**РИЗОТТО С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И КРАБОВЫМ СОУСОМ «БИСК»**

Классическое ризотто, приготовленное на бульоне из трех черноморских рыб, крымском вине, с добавлением крабового соуса биск, сливочного и оливкового масла, сыра пармезан, тимьяна, чеснока и лука-шалота, петрушки, с мясом и волокнами камчатского краба. Ккал - 609

250

2570

**РИЗОТТО С ФИЛЕ ДОРАДО**

Классическое ризотто, приготовленное на бульоне из трех черноморских рыб, крымском вине, с добавлением устричного соуса, сливочного и оливкового масла, с добавлением сыра пармезан, обжаренным филе дорадо с тимьяном, чеснока и лука-шалота, петрушки. Ккал - 869

255

920

**РИЗОТТО «ПЕСТО» С ЗЕЛЕНЫМИ ОВОЩАМИ**

Классическое ризотто приготовленное на овощном бульоне, крымском вине, сливочном и оливковом масле, с добавлением сыра пармезан, обжаренной спаржи, грунтового кабачка и зеленого горошка, капусты брокколи с тимьяном, чеснока и лука-шалота, петрушки, соуса песто. Ккал - 498

295

980

**РИЗОТТО С ДОМАШНИМ ХАМОНОМ И СПАРЖЕЙ**

Классическое ризотто, приготовленное на курином бульоне, крымском вине, сливочном и оливковом масле, с добавлением сыра пармезан, обжаренной спаржи, домашнего хамона, зеленого горошка с тимьяном, чеснока и лука-шалота, петрушки. Ккал - 730

260

1450

## ~ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ ~

**СОТЕ ИЗ ЧЕРНОМОРСКИХ МИДИЙ В ТОМАТНОМ ИЛИ СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

Соус с добавлением крымского вина, томатов конкассе, мелко нарезанного стебля сельдерея, лука-шалота, моркови, обжаренных на оливковом масле с тимьяном и чесноком, листьями петрушки. Подается с тостом из чабатты и лимоном. Ккал - 981

785

1780

**РАПАНЫ ЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ В СЛИВОЧНОМ ИЛИ ТОМАТНОМ СОУСЕ**

Черноморские рапаны, обжаренные на сливочном масле с луком, тимьяном и чесноком, с добавлением вина. Подаются с тостами из французского багета и лимоном. Ккал - 1 591

100/80/60/40

750

**ЧЕРНОМОРСКАЯ БАРАБУЛЯ В ИТАЛЬЯНСКИХ ТРАВАХ**

Подаётся с луком фри и лимоном. Ккал - 441

200/50/10

740



**СВЕКОЛЬНАЯ СЕМГА СО ШПИНАТОМ И  
КРАБОВЫМИ РАВИОЛИ**

Семга маринованная в свекольном фреше, подается на припущенном шпинате с тыквенным пюре, крабовыми равиоли и лимонным соусом.  
Ккал - 801

150/90/45 1700

**ГРЕБЕШОК С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

Гребешок, обжаренный на оливковом и сливочном масле до золотистой корочки. Подается с пюре из запечённого картофеля с добавлением сливочного и трюфельного масла, трюфельной пастой.  
Ккал - 701

175 2700

**ФАЛАНГА КАМЧАТСКОГО КРАБА С ХРУСТЯЩИМ САЛАТОМ**

Фаланга камчатского краба, маринованная в заправке из сицилийских апельсинов и оливкового масла, подается с листовым салатом и томатом черри, заправленным соусом из маракуйи. Ккал - 381

280 4600

**МОЛЛЮСКИ ВОНГОЛЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

Моллюски вонголе, сливочно-винный соус с добавлением томатов конкассе, мелко нарезанного стебля сельдерея, лука-шалота, моркови, обжаренных на оливковом масле с тимьяном и чесноком, крымским вином, листьями петрушки. Подается с тостом из чиабаты и лимоном. Ккал - 1 081

520 1450

**ЧЕРНОМОРСКИЙ КАЛКАН В СОЛИ**

Блюдо для компании.

Целая тушка рыбы, маринованная в крымском вине с добавлением чеснока, цедры лимона, лемонграсса, тимьяна. Рыба подается запеченная в панцире из морской соли с лимоном. Приветствуется предварительный заказ.  
Время приготовления 1,5 часа. Ккал - 266

100 890

**СТЕЙК ЧЕРНОМОРСКОГО КАЛКАНА**

Обжаренный стейк на гриле, сервируется рататюем из грунтовых кабачков, болгарского перца, лука репчатого, моркови в соусе из грунтовых томатов с добавлением чеснока и листьев петрушки.  
Ккал - 117/129

100 980

**ТОМЛЕННЫЙ ОСЬМИНОГ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ,  
СЛАДКИМИ ТОМАТАМИ И ФАСОЛЕВЫМ СОУСОМ**

Осьминог, томленный в крымском вине, с соусом из белой фасоли и бальзамического уксуса. Подается с картофелем в «золе», бобами эдемамэ, перьями ялтинского лука и грунтовыми томатами, заправленными кремом. Ккал - 739

280 2670

**КЛЫКАЧ С КРЫМСКИМИ ОЛИВКАМИ**

Филе чилийского сибаса, обжаренное на оливковом масле с добавлением чеснока и тимьяна до золотистой корочки. Подается с картофелем в «золе», томленными оливками и томатами черри в устричном соусе с добавлением рыбного бульона из трех черноморских рыб, сливочного масла и листьев петрушки. Ккал - 384

110/165 2900

**САРГАН ЖАРЕНый НА СКОВОРОДЕ**

Подаётся с луком фри и лимоном. Ккал - 408

200/50/10 970

**ЛУФАРЬ ЖАРЕНый НА СКОВОРОДЕ**

Подаётся с луком фри и лимоном. Ккал - 409

200/50/10 840



# МЯСО И ПТИЦА

	Выход, грамм	Цена, Р
<b>ТОМЛЕНАЯ УТИНАЯ НОЖКА</b> Томленная со специями утиная ножка с хрустящей корочкой. Подается на подушке из поленты с зеленым горошком, мини-кукурузой, печеным болгарским перцем и соусом из дикорастущей вишни, с добавлением игристого вина и соуса демиглас. Ккал - 1 365	170/170/20	1290
<b>КУКУРУЗНЫЙ ЦЫПЛЕНОК С СОУСОМ ТКЕМАЛИ</b> Кукурузный цыпленок, замаринованный в чесноке с тимьяном, обжаренный на гриле. Подается со сливовым ткемали. Ккал - 1 696	1 шт./50	890
<b>УТИНАЯ ГРУДКА С АРОМАТНОЙ ГРУШЕЙ</b> Утиная грудка, приготовленная в собственном соку подается с ароматной грушей и брусничным соусом. Ккал - 1 000	120/180/50	1210
<b>МЕДАЛЬОН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ</b> Вырезка крымского теленка, обжаренная на гриле подается со стручковой фасолью и соусом жу. Ккал - 508	140/100/50	1700
<b>ЩЕКИ КРЫМСКОГО ТЕЛЕНКА С РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФАСОЛЕВЫМ ПЮРЕ</b> Щеки крымского теленка, долго томленные в крымском вине с добавлением розмарина, чеснока, лука, моркови. Подается на подушке из пюре белой фасоли и рагу из грунтовых кабачков, болгарского перца, лука репчатого, моркови в соусе из грунтовых томатов с добавлением чеснока и листьев петрушки. Ккал - 959	300	980
<b>СТЕЙК «ОССОБУКО» НА ШАФРАНОВОМ ОРЗО С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ</b> Стейк из голени крымского теленка, долго томленный в вине с добавлением розмарина, чеснока, лука, моркови. Подается на шафрановом орзо с вялеными томатами. Ккал - 2 138	450/135	2480
<b>СТЕЙК РИБАЙ С ЖАРЕННЫМИ ВЕШЕНКАМИ</b> Рекомендуем прожарку Медиум. Толстый край зернового откорма, жареный на гриле. Подается с грибами вешенками, обжаренными на оливковом и сливочном масле с добавлением чеснока и листьев петрушки. Ккал - 1 110	390	2850
<b>ТОМЛЕННЫЕ БАРАНЬИ ЯЗЫЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ЖАРЕННЫМИ ВЕШЕНКАМИ</b> Томленные в специях язычки бахчисарайского ягненка, обжаренные на оливковом масле с добавлением соуса терияки. Подаются с пюре из запеченного картофеля с добавлением сливочного масла и сливок, с грибами вешенками, обжаренными на оливковом и сливочном масле с добавлением чеснока и листьев петрушки. Ккал - 1 015	320	1700
<b>ШЕЯ МОЛОДОГО ЯГНЁНКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ МУССОМ И ГОРОХОМ НУТ</b> Запечённая в травах и овощах шея ягненка, подается с картофельным муссом и отварным горохом нут. Ккал - 1 877	450/190	1270



**КАРЕ ЯГНЕНКА С ПЮРЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ**

280 1650

*Рекомендуем прожарку Медиум.**Каре бахчисарайского ягненка обжаривается на гриле, подается с нежным пюре из запеченного корня сельдерея, с соусом из печеного яблока и чернослива. Ккал - 1 145***ДЕСЕРТЫ****ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ГОЛУБЫМ СЫРОМ**

Выход, грамм Цена, Р

165 470

*Теплый шоколадный кекс с белым шоколадом и сыром дор-блю, подается с шоколадным мороженым. Ккал - 722***ЧИЗКЕЙК С МАЛИНОЙ**

150 670

*Классический торт приготовленный из крем-сыра. Ккал - 499***ДЕСЕРТ «ПОЛУСФЕРА»**

130 360

*Крем-чиз, шоколад, кули из манго и апельсина. Ккал - 292***ТИРАМИСУ**

125 590

*Классический итальянский десерт из нежного сливочного крема и печенья савоярди. Ккал - 556***ДЕСЕРТ «ЭСКИМО ИЗ РЯЖЕНКИ»**

90 280

*Эскимо, приготовленное из домашней ряженки и топленого молока, покрытое глазурью из белого шоколада, декорируется ореховой крошкой. Ккал - 210***ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ**

120 640

*Шоколадный бисквит, пропитанный сиропом с шоколадным кремом. Ккал - 536***КАРАМЕЛЬНЫЙ АНАНАС**

160 460

*Теплый ананас, приготовленный с добавлением специй и карамели, подается с кнели из цитрусового сорбе. Ккал - 449***ПАНА-КОТА С РОЗМАРИНОМ**

100 240

*Сливочное желе с розмарином, подается в дуэте с облепиховым желе. Ккал - 292***ДЕСЕРТ КАПРЕЗЕ**

115 370

*Шоколадно-ореховый бисквит, пропитанный сгущенным молоком в шоколадной глазури. Ккал - 530***ТРУБОЧКИ «КАННОЛИ»**

150 530

*Трубочки из тонкого песочного теста, крем из сыра «Рикотта». Ккал - 553***СЕМИФРЕДО**

190 490

*Нежно сливочный крем, ягоды свежие, хрустящая вафельная крошка. Ккал - 215*



**МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

50 170

Миндальное, клубничное, карамельное, шоколадное, ванильное, фисташковое, лавандовое, грецкий орех, пломбир, шоколадно-вишневое, кофейное, сливочное. Ккал - 268

**СОРБЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

50 210

Манго, маракуйя, малина, клубника, ананас, облепиха, лайм, черная смородина. Ккал - 38

**АВТОРСКИЙ МАРМЕЛАД**

1 шт./12 50

Малина, черная смородина, апельсин-грейпфрут, маракуйя. Ккал - 50

**КОНФЕТЫ АВТОРСКИЕ**

1 шт./26 120

Белый трюфель, молочный шоколад, черный трюфель. Ккал - 147

**МАКАРОНСЫ**

1 шт./25 90

Черная смородина, маракуйя, грейпфрут, шоколад, малина, ваниль. Ккал - 135

