



Дорогие гости!

Вы можете оценить вкус любого блюда из меню нашего ресторана не выходя из номера, заказав его по тел 220 (из номера)
Стоимость доставки заказа в номер 100 рублей

Будем рады обслужить Вас с 7.30 до 23.00
Заказы по кухне принимаются до 22.30

В исключительных случаях, обслуживание после 24.00 будет стоить
1200 руб в час

Завтраки предоставляются с 7.30 до 11.00

Гости отеля могут выбрать завтрак на свой вкус, заказав любые ДВА БЛЮДА и НАПИТОК из МЕНЮ ЗАВТРАКОВ (включено в стоимость проживания на одного человека)

Пожалуйста, сделайте заказ на завтрак до 23.00 предыдущего дня!

Приносить с собой и распивать свои спиртные напитки запрещено!!!

С любовью, ресторан "ПАРАДИЗ"

Завтраки

Дорогие гости ! Вы можете выбрать завтрак на свой вкус,заказав
любые **ДВА БЛЮДА и НАПИТОК** из МЕНЮ ЗАВТРАКОВ.

(Включено в стоимость проживания на одного человека)

ЗАВТРАК С 7-30 до 11-00

САЛАТЫ

200 Салат из капусты	70
150 Салат из помидоров и огурцов	150

БУТЕРБРОДЫ

100 Бутерброд с сыром (горячий)	95
100 Бутерброд с ветчиной (горячий)	145
30 Тосты	5
30 Хлеб	5

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

75 Сырная нарезка	130
100 Мясная нарезка	150
300 Мюсли (молоко,кефир,сок)	240
250 Творог "Лакомка" (с йогуртом или сметаной)	250
300 Кукурузные хлопья с молоком	135

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

2шт Яйцо вареное	45
150 Омлет с сыром и ветчиной	200
150 Яичница из трёх яиц	100
150 Яичница с помидорами	120
150 Яичница из перепелиных яиц	120

КАШИ НА МОЛОКЕ

300 Гречневая	95
300 Овсяная	95
300 Рисовая	95
300 Манная	95

СЫРНИКИ

130/50 Со сметаной	225
130/50 С мёдом	225
130/50 С вареньем	225
130/50 Со сгущенкой	225

БЛИНЫ

100/100/50 С творогом и сметаной	250
150/50 С мёдом	130
150/50 С вареньем	130
150/50 Со сгущенкой	130
150/50 Со сметаной	130

ФРУКТЫ

250 Апельсины	100
250 Яблоки	100
250 Грейпфрут	100
250 Киви	150

НАПИТКИ

200 Сок	100
200 Чай	125
200 Кофе	125
200 Горячее молоко	60
50 Горячее молоко	15
200 Какао	100
1шт Кефир	100
1шт Йогурт	60

ДОПОЛНЕНИЕ К БЛЮДАМ

(Не входит в бесплатные завтраки)

30 Цукаты	40
30 Орехи грецкие	60
50 Мед	75
30 Изюм	40
50 Сгущенное молоко	40
50 Варенье фруктовое	45
20 Масло сливочное	35
15 Лимон	20

КАШИ НА МОЛОКЕ

300/30 Гречневая с грецким орехом	200
300/50 Овсяная с яблоком и корицей	150
300/40 Рисовая с медом	150
300/40 Манная с вареньем	150

150 Яйцо «Бенедикт» с беконом и сыром	250
200 Омлет по-гречески (яйцо куриное, помидор, перец, брынза)	250
150/50 Оладьи из кабачков со сметаной	200
50/20 Сендвич с слабосоленой семгой	200

Холодные закуски

75 Маслины и оливки греческие	150
450 «Овощной букет» <i>(Ассорти из свежих овощей ,помидоры огурцы, болг.перец, с ялтинским луком и зеленью)</i>	390
100/30 Семга собственного посола с лимоном	400
100/50/30 Сало соленое ,с чесночными гренками и горчицей	270
150 Ассорти из маринованных грибов с ялтинским луком	200
30/30/30/30/30/50 Сырная тарелка с медом <i>Дорблю, моцарелла, пармезан, брынза, фета</i>	520

Салаты

210 Греческий с сыром фета и оливками «Каламата»	360
200 Теплый салат из печеных овощей <i>с кисло-сладким соусом и говядиной/сыром (на выбор)</i>	500/350
125/150 «Капрезе» <i>помидоры, моцарелла, соус песто</i>	450
200 Салат «Де ля мер» ассорти теплых морепродуктов на листьях салата с апельсиновым соусом	560
200 Микс-салат с тигровыми креветками и брынзой	560
250 «Цезарь» с курицей /креветками <i>салат айсберг, помидоры черри, перепелиные яйца, чесночные гренки</i>	460/640

Рыба и морепродукты

250 Соте из черноморских мидий с чесночными гренками <i>тушеные в вине/сливочном/ томатном соусе(на выбор)</i>	400
120/100/50 Тигровые креветки с булгуром и апельсиновым соусом	330
100/20/30 Мидии жареные с луком	240
100/20/30 Кальмар жареный с луком	220
100/20/30 Рапана жареная с луком	350
250 «Фрутти ди маре» <i>(тигровая креветка, каракатица, мидии, рапана, кальмары жареные с луком)</i>	600
150/200 Филе черноморского Горбыля с овощами и тыквенным соусом	600
100/30 Султанка жареная	250
100/30 Луфарь жареный	290
100/30 Камбала (калкан) запеченная с лимоном и крымскими травами	540

Первые блюда

350 Борщ с говядиной, салом и теплой булочкой	320
300 Куриный суп-лапша по-домашнему	190
300 Сливочный крем-суп из тыквы с беконом	240
300 Уха из черноморской рыбы с чесночными гренками	350
350 Томатный средиземноморский суп с дарами моря	460

Итальянское предложение

210 Спагетти «Але-оле» <i>с обжаренным чесноком , томатным конкасе и пармезаном</i>	200
300 Спагетти «Карбонара»	370
300 Спагетти с морепродуктами в сливочном или томатном соусе (на выбор)	490
300 Спагетти четыре сыра	400
300 Ризотто с тыквой, вялеными томатами и пармезаном	300

Горячие мясные блюда

180/100/75 Стейк из куриного филе с кабачками гриль и грибным соусом	380
180/100 Утиная грудка с малиновым соусом и картофельным рёсти (прожарка медиум)	680
180/130 Томленая утиная ножка конфи с печеными яблоками и каперсами	520
210/150 Бефстроганов из говяжьей вырезки в сливочном соусе с картофельным пюре	540
150/100 Стейк из говяжьей вырезки на гриле (прожарка медиум) с соусом демиглас и миксом салатов	760
140/100/100 Медальоны из свиной вырезки в сливочно-грибном соусе с запеченным картофелем	430
180/130 Люля-кебаб (баранина, говядина) с запеченным помидором и гранатовым соусом	490
220/100 Каре крымской баранины на гриле с овощным рататует и гранатовым соусом	950
300 Цыпленок корнишон с соусом тартар	550
За 100 гр Шашлык из свиной вырезки с овощами и томатным соусом	320
200/50 Пельмени по-крымски со сливочным маслом и сметаной	250
300/50 Пельмени с бульоном и сметаной	350

Гарниры

150 Картофельно-сливочное пюре с сыром пармезан	170
250 Сезонные овощи – гриль с чесночным маслом	310
150 Картофельные дольки, запеченные с оливковым маслом и розмарином	135
150 Рис «Басмати» с оливковым маслом	80

Соусы

50 «Песто» традиционный соус <i>из свежей зелени, пармезана, оливкового масла</i>	150
50 «Барбекю» томатный с острым перцем, чесноком и зеленью	100
50 «Овощная сальса» свежие томаты, лук, болгарский перец	100
50 «Сливочно-горчичный»	100

Десерты

150/50/50 Яблочный штрудель с ванильным соусом и сливочным мороженым	290
180 «Тирамису» классический итальянский десерт	310
75 Мороженое собственного приготовления (ванильное ,шоколадное)	120

Наша выпечка

200 « Спанакопита» греческий пирог <i>из слоеного теста со шпинатом, кедровыми орехами, и сыром фета</i>	220
150 Лепешка из слоеного теста запеченная с сыром «по-гречески»	230
50 Чесночные гренки из черного хлеба <i>с укропом (по-рыбацки)</i>	45
30 Теплая булочка пшеничная/ржаная	30
30 Хлеб черный/ белый	5