

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

75 Греческий перекус Оливки Каламата, черные маслины и вяленые томаты	150
125/25 Овощной Карпаччо Тонкие ломтики свеклы с трюфельным маслом и сыром грано-подано	190
80/30 Слабосоленая семга Нежно просоленная семга подается с тостами и сливочным маслом	350
80/50/30 Сало Нежное соленое сало, с чесночными гренками и горчицей (рекомендуемая подача с рюмкой водки)	220
120/30 Грибы Ассорти осенних крымских маринованных грибов с красным ялтинским луком	150
30/30/30/30/30/30/50 Сырное плато (моцарелла, брынза, фета, сулугуни и грано-подано) подается с медом, собранным на крымских лугах	490
100/30 Язык с хреном Тонкие слайсы нежного, отварного говяжьего языка с острым хреном	290
350 Соленья Капуста и огурцы, квашенные в бочке по-особому рецепту, крымские соленые томаты в сопровождении чеснока и чили-перца, с маринованными опятами и сладким ялтинским луком.	260
85/150 Филе сельди собственного посола с отварным картофелем и маринованным луком	220

САЛАТЫ

- 210 Классика Греции** **290**
Традиционный греческий салат, заправленный оливковым маслом первого холодного отжима, с сыром фета и гигантскими оливками Каламата
- 250 Цезарь** с курицей **320**
с креветкой **430**
Классический салат с оригинальной заправкой Цезарь, нежным куриным филе или креветкой, помидорами черри, перепелиными яйцами, чесночными гренками и салатом айсберг
- 200 Теплый салат** **460/350**
из печеных овощей с кисло-сладким соусом и говядиной/сыром (на выбор)
- 200 Де ля Мер** **390**
Ассорти теплых даров моря (королевская креветка, мясо мидии, мидии в створках и кальмары) на листьях нежного зеленого салата с апельсиновым соусом
- 200 Нисуаз** **470**
Знаменитый прованский кулинарный рецепт французской Ниццы из свежих овощей, тунца-сашими, яйцом пашот, заправки из анчоусов и оливкового масла холодного отжима
- 200 Салат с жареной моцареллой** **290**
200 Подается с миксом салатов, помидорами черри, грушей-гриль с лимонной заправкой
- 200 Салат с барабулей** **310**
Салат с обжаренным нежным филе черноморской барабульки подается с дольками картофеля в соусе из анчоусов
- 200 Винегрет** **150**
Самый популярный салат в России из отварных свеклы картофеля, моркови, соленых огурцов, зеленого горошка, репчатого лука и маринованными опятами
- 200 Оливье с говядиной** **230**

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

1500 Черноморская тарелка на компанию	1800
Ассорти из жареной рыбы и морепродуктов (форель, барабулька, ставридка, луфарь, мидии)	
300 Мидии в створках	370
Соте из наших черноморских мидий , тушеные на выбор в белом крымском вине или сливочном или томатном соусе, подача с чесночными гренками (Ваши предпочтения, пожалуйста, уточните официанту)	
130/50 Креветки - терияки	490
Хвосты тигровых креветок обжаренных на гриле с соусом «терияки»	
100/20/30 Мидии по-черноморски	210
Мидий без створок обжаренные с луком	
100/20/30 Кальмары	190
Кольца кальмара обжаренные с луком ,нарезанным полукольцами	
100/20/30 Рапана	350
Мясо черноморского моллюска-рапаны, обжаренная с луком, нарезанным полукольцами	
40/50/50/50 Фрутти ди mare	590
Ассорти из тигровой креветки с головой , мидии, мидии в створках черноморские, рапана, кальмары, обжаренные с луком	
100/30 Султанка-барабулька черноморская	250
Обжаренная до золотистой корочки с зеленью и лимоном	
100/30 Ставридка	150
подается с зеленью и лимоном	
100/30 Луфарь	290
Черноморский луфарь, обжаренный до золотистой корочки с зеленью и лимоном	
100/30 Стейк из камбалы	540
Черноморская камбала (калкан) запеченная с лимоном и крымскими травами	

250/100 Форель по-крымски	590
Крымская форель, запеченная в дуэте с сезонными овощами по-крымски	

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

250/30/20 Борщ	250
Наваристый борщ с говядиной, подается с ломтиками домашнего сала и свежеевыпеченной теплой булочкой (белая или ржаная на Ваше усмотрение, уточните у официанта)	
300 Суп куриный	150
Суп-лапша по-домашнему рецепту с куриным мясом	
300 Суп грибной	190
Суп-лапша с белыми грибами и шампиньонами	
300 Крем- суп из тыквы	240
Сливочный крем-суп с хрустящим беконом, подается с сухариками	
300 Черноморская уха	310
Наваристая уха из нескольких видов черноморской рыбы по-особому рецепту с чесночными рыбацкими гренками	
300 Солянка сборная мясная	320
с каперсами и маслинами	

ИТАЛЬЯНСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

210 Паста Але-Оле	190
Спагетти из твердых сортов пшеницы, с обжаренным чесноком в оливковом масле, томатным конкассе и пармезаном	
300 Паста Карбонара	350
Спагетти из твердых сортов пшеницы, приготовленные по традиционному итальянскому рецепту с сливочным соусом и беконом	
300 Паста «Кватро Формаджи» (4 сыра)	330
Спагетти из твердых сортов пшеницы, с добавлением четырех пикантных сыров	

300 Паста Аль помодоро **190**
Спагетти из твердых сортов пшеницы, в свежем томатном соусе и пармезаном

300 Паста «Фрутти ди Маре» **490**
В сливочном или томатном соусе (на выбор)
(тигровая креветка, мидии, кальмары)

ПИЦЦА НА ТОНКОМ ТЕСТЕ

500 Пицца Маргарита **300**
(соус томатный, моцарелла, базилик)

450 Пицца «Цезарь» **420**
(соус томатный, соус цезарь, куриное филе, бекон, сыр моцарелла, пармезан, черри, микс салатов)

450 Пицца с грибами и беконом **390**
(соус томатный, шампиньоны, лисички, бекон, сыр моцарелла)

450 Пицца Прошутто **390**
(соус томатный, сыр моцарелла, ветчина, салями, маслины)

150 Фокаччо (пармезан, розмарин) **190**

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

150/50/50 Чикен стейк **290**
Стейк из сочной куриной грудки цыпленка с кабачками гриль и грибным соусом

180/100 Утка терияки **640**
Филе утиной грудки с соусом терияки и картофельным рёсти, рекомендуемая прожарка Medium (предпочитаемую Вами прожарку уточните официанту)

180/130 Утка- конфи **590**
Томленая утиная ножка конфи с запечеными крымскими яблоками и пикантными каперсами

150/150 Беф Строганов	410
из говяжьей вырезки с шампиньонами в сливочном соусе с картофельным пюре	
150/100 Стейк из говяжьей вырезки	730
(тендерлоин) на гриле с соусом демиглас и томатами черри, рекомендуемая прожарка Medium (предпочитаемую Вами прожарку уточните у официанта)	
140/100/100 Медальоны	390
из свиной вырезки в сочетании со сливочно-грибным соусом подается с запеченным картофелем	
180/130 Люля-кебаб	490
(баранина, говядина) рубленый фарш с небольшим количеством специй с запеченным помидором и гранатовым соусом	
200/130 Цыпленок корнишон	490
Фермерский цыпленок, томленный в хересе с пряным булгуром и соусом тар-тар	
Фирменный шашлык (BBQ) За 100 гр	220
Нежные и сочные кусочки свиной вырезки замаринованные с любовью и по-нашему фирменному секрету, подается с томатным соусом и маринованным луком	
200/50 Пельмени	240
Пельмени по-крымски со сливочным маслом и сметаной	
300/50 Пельмени с бульоном	300
и сметаной	
150/50 Долма	290
Традиционное блюдо разных народов Кавказа, Азии и Африки в европейском исполнении. Мы готовим из баранины, риса и крымского виноградного листа, подача европейская со сметаной	

ГАРНИРЫ

150 Картофельное пюре	150
с добавлением сливочного масла, коровьих сливок и сыра пармеджано-реджиано	

250 Сезонные овощи – гриль	250
приправленные чесночным маслом собственного приготовления	
150 Аппетитные картофельные дольки Айдахо,	150
запеченные с оливковым маслом и крымским розмарином из нашего сада	
150 Знаменитый рис Басмати,	110
приправленный оливковым маслом первого холодного отжима EXTRA VIURGIN	
150 Булгур с пряными травами лугов АЙ- ПЕТРИ,	110
греческим оливковым маслом первого холодного отжима	
150 Традиционный овощной Рататуй,	190
блюдо прованской кухни из сладкого перца, баклажанов и кабачков	
200 Картофель жареный	230
с лисичками и шампиньонами	

ДОБАВКИ К БЛЮДАМ

35 Песто	90
Традиционный соус Лигурийской итальянской кухни из свежего базилика, пармезана, оливкового масла, с добавлением кедрового ореха	
35 Барбекю	75
Барбекю томатный с острым перцем, чесноком и зеленью, хорошо сочетается с мясными блюдами	
35 Овощная сальса	75
свежие томаты, лук, болгарский перец	
35 Сливочно-горчичный	75
Крымские сливки с дижонской горчицей идеально к птице и рыбе	

ДЕСЕРТЫ

150/50/50 Яблочный Пирог	220
Пирог из песочного теста с карамелизированным яблоком с добавлением нежного сливочного крем-сыра Cremetta	
150/50 Вишневый Штрудель	270
Классический штрудель с шариками сливочного мороженого	
75 Мороженое	90
Мороженое собственного приготовления (ванильное / шоколадное/ из бородинского хлеба) на Ваше усмотрение	
150 Торт «Наполеон»	220
100/50 Блины с ванильным мороженым	190

НАША ВЫПЕЧКА

220 Спанакопита	220
Традиционный греческий пирог из слоеного теста с начинкой из шпината, кедровых орехов и нежным сыром фета	
150 Лепешка по-гречески	230
Лепешка из слоеного теста запеченная с сыром брынза, сулугуни и свежей зеленью	
50 Рыбацкие гренки	50
Хрустящие ломтики ржаного Бородинского хлеба с добавлением чесночного подсолнечного масла с зеленью	
30 Булочка	30
Свежевыпечанная булочка из пшеничной муки или ржаной (Ваше предпочтение сообщите официанту)	
30 Хлеб	5
Ломтик ржаного Бородинского хлеба или пшеничный хлеб (Ваше предпочтение сообщите официанту)	
150 Фокаччо (пармезан, розмарин)	190