



## 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 рататутем 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