



*Рыбное ассорти*



*Сырная тарелка с медом*

## Закуски

<b>75</b>	Маслины, оливки , греческие вяленые томаты	<b>150р</b>
<b>450</b>	«Овощной букет» (ассорти из свежих овощей) (помидоры, огурцы, болгар.перец, с ялтинским луком и зеленью)	<b>390р</b>
<b>80/30</b>	Семга собственного посола с тостами и сливочным маслом	<b>350р</b>
<b>100/50/30</b>	Сало пряное с чесночными гренками и горчицей	<b>270р</b>
<b>350</b>	Домашние разносолы капуста квашеная, бочковые огурчики, помидоры и чеснок, перец чили, маринованные опята с ялтинским луком	<b>320р</b>
<b>30/30/30/30/30/30/50</b>	Сырная тарелка с медом - сулугуни, моцарелла, пармезан, брынза, фета	<b>520р</b>
<b>40/70/40/40</b>	Рыбное ассорти (Семга с/с, рулет из скумбрии, масляная х/к, угорь х/к )	<b>690р</b>
<b>150/20</b>	Мясные деликатесы собственного приготовления (Балык свиной, балык говяжий, язык отварной, сало запечённое с травами)	<b>450р</b>
<b>400</b>	Баклажан запечённый с томатами «конкассе» и сыром по-гречески	<b>400р</b>
<b>150</b>	Шампиньоны жареные на гриле с чесночным соусом	<b>250р</b>
<b>150</b>	Отварные дальневосточные креветки с лимоном	<b>250р</b>
<b>150</b>	Тартар из говядины с каперсами, вялеными томатами, слайсами пармезана	<b>410р</b>
<b>85/150</b>	Филе сельди собственного посола с отварным картофелем и маринованным луком	<b>250р</b>



*Греческий салат*



*Микс салат с тигровыми креветками  
и брынзой*

## Салаты

<b>200</b> Салат с жареной моцареллой и грушей гриль	<b>350р</b>
<b>210</b> Греческий салат с сыром фета и оливками «Каламата»	<b>330р</b>
<b>200</b> Теплый салат из печеных овощей с кисло-сладким соусом и говядиной/сыром фета (на выбор)	<b>500/350р</b>
<b>200</b> Салат с говяжьим языком, киноа и овощами в кулибе	<b>290р</b>
<b>125/150</b> «Капрезе» (помидоры, моцарелла, соус песто)	<b>450р</b>
<b>200</b> Салат «Де ля мер» - ассорти теплых морепродуктов на листьях салата с кисло-сладким апельсиновым соусом	<b>560р</b>
<b>200</b> Микс-салат с тигровыми креветками, помидорами черри и брынзой	<b>480р</b>
<b>200</b> «Семга под шубой» - легкий салат из слабосоленой семги ,авокадо, огурцов, с кисло-сладким соусом	<b>530р</b>
<b>250</b> «Цезарь» салат айсберг, помидоры черри, перепелиные яйца, чесночные гренки с куриным филе /креветками	<b>460/590р</b>
<b>150</b> Салат с кальмаром, морковью и сельдереем	<b>220р</b>



*Султанка жареная*



*Камбала(черноморский калкан) и барабулька*

## Рыба и морепродукты

<b>250</b> Соте из черноморских мидий (в вине/сливочном/томатном соусе -на выбор) с чесночными гренками	<b>400р</b>
<b>100/20/30</b> Мидии жареные с луком	<b>240р</b>
<b>100/20/30</b> Кальмары жареные с луком	<b>220р</b>
<b>100/20/30</b> Рапаны жареные с луком	<b>350р</b>
<b>250</b> «Фрутти ди маре» (тигровая креветка, каракатица, мидии, рапана, кальмары) обжаренные с луком	<b>650р</b>
<b>300</b> Форель крымская запеченная с овощами по-сицилийски	<b>580р</b>
<b>100/30</b> Султанка (барабулька) жареная	<b>250р</b>
<b>100/30</b> Луфарь жареный	<b>290р</b>
<b>100/30</b> Ставридка жареная	<b>200р</b>
<b>100/30</b> Камбала (черноморский калкан) запеченная с лимоном и крымскими травами	<b>540р</b>
<b>150/100</b> Стейк из семги на гриле с голландским соусом	<b>740р</b>
<b>100/150</b> Рыбная котлета с картофельным пюре и голландским соусом	<b>360р</b>
<b>150</b> Хвосты тигровых креветок с соусом «терияки» и лимоном	<b>600р</b>





*Борщ с теплой булочкой и салом*



*Уха из черноморской рыбы  
с чесночными гренками*

## Первые блюда

<b>350</b> Борщ с говядиной, салом и теплой булочкой	<b>320р</b>
<b>300</b> Суп-лапша по-домашнему с куриным филе/грибами (на выбор)	<b>200р</b>
<b>300</b> Уха из черноморской рыбы с чесночными гренками	<b>350р</b>
<b>350</b> Сливочный средиземноморский суп с дарами моря	<b>460р</b>
<b>300</b> Гаспачо - испанский холодный томатный суп	<b>220р</b>
<b>350</b> Крем-суп из лесных грибов с трюфельным маслом и гренками	<b>360р</b>
<b>300</b> Окрошка мясная на квасе	<b>350р</b>
<b>300</b> «Свекольник» - холодный суп на кефире	<b>220р</b>
<b>300</b> Солянка с мясными копченостями, каперсами и маслинами	<b>350р</b>



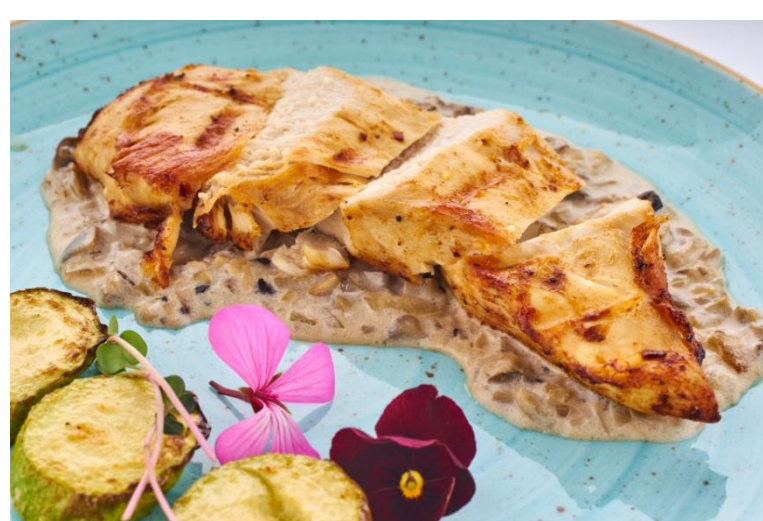
*Спагетти с морепродуктами  
в томатном соусе*



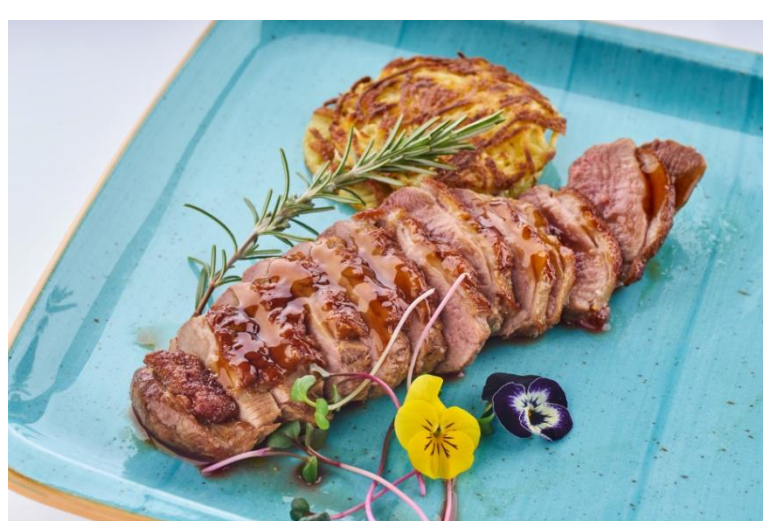
*Пицца прошутто*

## Итальянское предложение

<b>210</b> Спагетти «Але-оле» с томатным конкасе и пармезаном	<b>200р</b>
<b>300</b> Спагетти «Карбонара»	<b>370р</b>
<b>300</b> Спагетти с морепродуктами в сливочном или томатном соусе (на выбор)	<b>490р</b>
<b>450</b> Пицца «Прошутто» томатный соус, ветчина, сыровяленая колбаса, сыр моцарелла, маслины	<b>520р</b>
<b>500</b> Пицца «Маргарита» томатный соус, сыр моцарелла, свежий базилик	<b>500р</b>



*Стейк из куриного филе с кабачками  
гриль и грибным соусом*



*Утиная грудка с соусом «терияки»  
и картофельным рёсти*

## Горячие мясные блюда

**180/100/75** Стейк из куриного филе с кабачками гриль и грибным соусом **380р**

**130/120/40** Куриный шашлычок в соусе «терияки» с овощами гриль **300р**

**180/100** Утиная грудка с соусом «терияки» и картофельным рёсти (прожарка медиум) **680р**

**180/130** Утиная ножка конфи с печеными яблоками и каперсами **520р**

**210/150** Бефстроганов из говяжьей вырезки в сливочно-грибном соусе с картофельным пюре **540р**

**150/100** Стейк из говяжьей вырезки на гриле (прожарка медиум, по умолчанию) с соусом «порто» и спелыми томатами **760р**

**140/100/100** Медальоны из свиной вырезки в сливочно-грибном соусе с запеченным картофелем **450р**





*Стейк из говяжьей вырезки на гриле  
(прожарка медиум) с соусом «порто» и  
спелыми томатами*

<b>180/130</b> Люля-кебаб (баранина, говядина) с запеченным помидором и маринованным луком	<b>490p</b>
<b>150/50</b> Долма с бараниной и сметаной	<b>360p</b>
<b>200/150</b> Половинка фермерского цыплёнка, томленого в хересе с пряным булгуром	<b>410p</b>
За <b>100</b> гр Шашлык из свиной вырезки с овощами и томатно-чесночным соусом	<b>320p</b>
<b>200/50</b> Пельмени по-домашнему со сливочным маслом и сметаной	<b>250p</b>
<b>300/50</b> Пельмени с куриным бульоном и сметаной	<b>340p</b>
<b>220/50</b> Каре крымской баранины на гриле с гранатовым соусом	<b>950p</b>



*Сезонные овощи – гриль*



*Картофельные дольки, запеченные  
с оливковым маслом и розмарином*

## Гарниры

<b>150</b> Картофельно-сливочное пюре с сыром пармезан	<b>170р</b>
<b>250</b> Сезонные овощи – гриль с чесночным маслом	<b>310р</b>
<b>150</b> Картофельные дольки, запеченные с оливковым маслом и розмарином	<b>170р</b>
<b>150</b> Рис «Басмати» с оливковым маслом	<b>130р</b>
<b>150</b> Булгур с оливковым маслом и душистыми травами	<b>130р</b>
<b>150</b> Киноа с оливковым маслом	<b>150р</b>

## Соусы

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





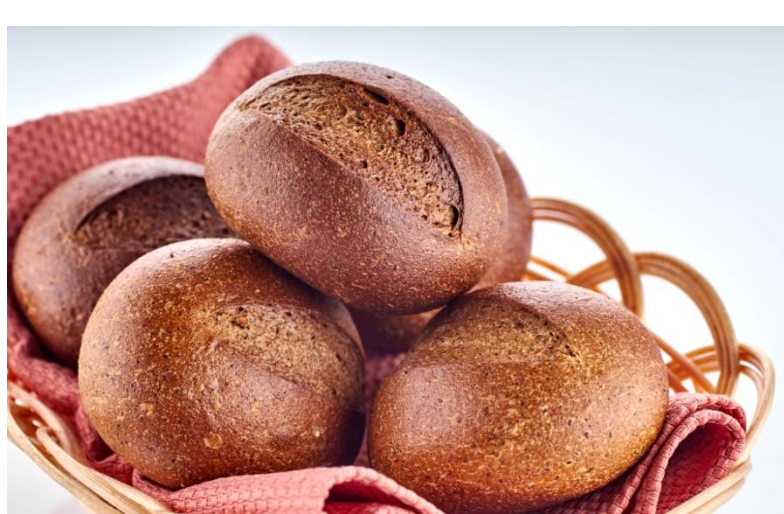
*Мороженое собственного  
приготовления*

## Десерты

<b>150/50/50</b> Вишневый штрудель со сливочным мороженым	<b>350p</b>
<b>200</b> Вареники с вишней и соусом из квасного сусла	<b>290p</b>
<b>150</b> Яблочный пирог с сырным кремом	<b>270p</b>
<b>150</b> Торт «Наполеон»	<b>250p</b>
<b>150</b> Шоколадный пудинг на темном пиве с печеньем «савоярди»	<b>200p</b>
<b>150</b> «Панакота» из ряженки с карамелью и свежими ягодами	<b>250p</b>
<b>75</b> Мороженое собственного приготовления (ванильное ,шоколадное, бородинское, грильяж)	<b>120p</b>



*Лепешка из слоеного теста  
«по-гречески»,  
запеченная с брынзой и сулугуни*



*Теплые булочки (ржаные)*

## Наша выпечка

<b>200</b> « Спанакопита» - греческий пирог из слоеного теста со шпинатом, кедровыми орехами и сыром фета	<b>220р</b>
<b>150</b> Лепешка из слоеного теста «по-гречески», запеченная с брынзой и сулугуни	<b>230р</b>
<b>50</b> Гренки из черного хлеба «по-рыбацки» с чесночком	<b>45р</b>
<b>30</b> Теплая булочка - пшеничная/ржаная (на выбор)	<b>30р</b>
<b>30</b> Хлеб черный/ белый	<b>5р</b>