

# МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбная Симфония: тунец слабой соли, форель слабой соли, угорь копченый, рыба масляная холодного копчения, икра красная 500 **3 980 Р**

Карпаччо из осьминога с соусом юдзу 150 **2 430 Р**

Пряная сельдь с молодым картофелем 300 **660 Р**

Брускетта с красной рыбой 235 **1 580 Р**

Брускетта с вялеными томатами, креветкой и страчателлой 270 **1 340 Р**


Брускетта с телятиной 220 **1 480 Р**

Мясные деликатесы: ростбиф, утка вяленая, бастурма, брезаола, куриное филе копченое 385 **3 840 Р**

Ассорти колбас: Мадера, Еврейская, Курхан, Казылык 240/50 **2 580 Р**

Тартар из молодой телятины 160 **980 Р**

Ассорти классических сыров: с голубой плесенью, камамбер, пармезан, брынза 300 **1 980 Р**

 Ассорти крафтовых сыров: Черное море, Грюйер, Монах козий, Качотта с пажитником, Качотта с розмарином, Брюност 230 **1 750 Р**

Сезонные овощи 540 **650 Р**

Печеный перец Рамиро с соусом тонато 240 **720 Р**

Домашние соленья 500 **440 Р**

Ассорти оливок: Халкидики, Каламата, зеленые и черные Madama Oliva, Супергигант 160 **1 390 Р**

Фруктовая сезонная тарелка 1 350 **2 900 Р**

## САЛАТЫ

Салат с морепродуктами 210 **1 450 Р**

Тигровые креветки с рукколой 250 **1 460 Р**

Салат с тунцом с дегустацией вина Пти Мансенг 260 **1 150 Р**

Салат с угрем и авокадо 230 **1 100 Р**

Салат с кальмаром гриль 215 **890 Р**

Салат с копченой скумбрией 295 **1 140 Р**

Цезарь с креветкой 220 **1 220 Р**

Микс салатов с ростбифом 235 **1 590 Р**

Салат с утиным филе 270 **1 340 Р**

Цезарь с цыпленком 220 **980 Р**

Теплый салат с куриной печенью и личи 255 **1 200 Р**



Салат с баклажаном 330 **1 190 Р**

Греческий 340 **1 100 Р**

Салат овощной со сметаной 270 **500 Р**

Салат с киноа, авокадо, черри 240 **690 Р**

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Соте с морепродуктами 330/50 **1 780 Р**



Черноморский рапан в сливочном соусе с трюфелем 250/50 **1 350 Р**

Краббургер с креветкой и крабом 545 **2 550 Р**

Бургер с рубленой телятиной 285/130 **1 850 Р**

Бургер с олениной и брусничным соусом 350/130 **2 800 Р**

Запеченные пельмени 300 **820 Р**

Свекольные равиоли с козьим сыром и черносливом 150 **990 Р**

Кыстыбый с картофельным пюре 230 **520 Р**

Сковорода жареных сыров 300 **980 Р**

Баклажаны Пармиджано 200 **800 Р**

## СУПЫ

Том Ям 380 **1 500 Р**

Уха с расстегаем 260/40 **1 035 Р**

Борщ с телятиной 350/140 **860 Р**

Суп лапша с треугольником 265/70 **450 Р**

Суп из щавеля и шпината с фрикадельками 300/100 **765 Р**

Крем-суп из белых грибов 300/50 **960 Р**

Свекольник со свежими огурцами и ветчиной 350 **550 Р**

Окрошка с говядиной\* 300 **820 Р**

Окрошка с подкопченной уткой\* 300 **670 Р**

\*подача на квасе или кефире

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе черной трески с овощами и рыбным фюме 220 **1 430 Р**



Черноморская барабуля с чесночным соусом 315 **1 650 Р**

Щечки клыкача с картофелем, шпинатом, сливками и красной икрой 280 **1 590 Р**



Камбала черноморская блюдо подается по весу 100 **1 200 Р**

Щучьи котлеты в сливочном соусе с икрой 200 **1 180 Р**



Сарган жареный 210/50 **1 430 Р**

Пельмени с рыбой в сливочном соусе	285	<b>1 650 ₺</b>
Бефстроганов из молодой телятины	300	<b>1 480 ₺</b>
Филе миньон в соусе Зорзетто	290	<b>1 980 ₺</b>
Стейк рибай	300/150	<b>6 590 ₺</b>
Стейк стриплоин	300/150	<b>4 840 ₺</b>
Стейк томагавк блюдо подается по весу	100/30	<b>1 550 ₺</b>
Телячьи щечки с маринованными огурцами	300	<b>2 290 ₺</b>
Баранина с овощами по-домашнему	300/50	<b>2 310 ₺</b>
Бараньи язычки с соте из баклажан	295	<b>1 960 ₺</b>
Ребро томленое с битыми огурцами и соусом ткемали с дегустацией вина Санджовезе	250/170	<b>2 140 ₺</b>
Утиная грудка с морковным птитимом и вишневым соусом	270	<b>1 740 ₺</b>
Цыпленок корнишон с бэби картофелем	275/130	<b>1 590 ₺</b>

## ГАРНИР

Картофельное пюре с трюфельным маслом	150	<b>350 ₺</b>
Батат фри	150	<b>370 ₺</b>
Овощи гриль	150	<b>350 ₺</b>

## ПАСТА И РИЗОТТО

Соба с морепродуктами	380	<b>1 150 ₺</b>
Паста Карбонара с сыром Грана падано	300	<b>990 ₺</b>
Паста с телятиной и белыми грибами	300	<b>1 640 ₺</b>
Ризотто с креветкой, шафраном и спаржей	310	<b>1 670 ₺</b>
Шпинатное ризотто с форелью	290	<b>1 400 ₺</b>
Ризотто с цыпленком и белыми грибами	350	<b>1 350 ₺</b>

## ДЕСЕРТЫ

Шоколадно-фундучный с малиной	130	<b>730 ₺</b>
Анна Павлова	180	<b>750 ₺</b>
Крем-брюле со свежими ягодами	150	<b>670 ₺</b>
Тирамису по-милански	120	<b>390 ₺</b>
Чизкейк Сан Себастьян с соленой карамелью	160	<b>680 ₺</b>
Кокосовый пудинг с семенами чиа	185	<b>650 ₺</b>
Фисташковый Мильфей	265	<b>780 ₺</b>
Кремово-муссовый Лимон	170	<b>580 ₺</b>
Мороженое: ванильное/шоколадное	100	<b>290 ₺</b>
Сорбет: клубника-базилик	100	<b>360 ₺</b>

## ПИЦЦА

Пицца Том Ям	570	<b>1 490 ₺</b>
Пицца мясная с каперсами	600	<b>1 570 ₺</b>
Пицца Маргарита	500	<b>960 ₺</b>
Пицца Четыре сыра	490	<b>1 200 ₺</b>

## ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

Пирог с икрой камбалы	300	<b>1 365 ₺</b>
Расстегай с лососем и судаком	80	<b>350 ₺</b>
Эчпочмак с говядиной и картофелем	80	<b>200 ₺</b>
Самса с бараниной	85	<b>285 ₺</b>
Пирог с мясом бычьих хвостов	310	<b>1 620 ₺</b>
Беккен с капустой и шампиньонами	40	<b>150 ₺</b>
Губадия с тыквой	65	<b>260 ₺</b>
Яблочный мини-пирог	60	<b>150 ₺</b>
Хлебная корзина	170	<b>150 ₺</b>

# ПАНАЗИЯ

## ЗАКУСКИ

Креветки Васаби креветки тигровые, нори, соус Васаби	245	<b>1 280 ₺</b>
Креветки Попкорн креветки тигровые, лук сушеный, перец чили, соус Спайси	230	<b>1 150 ₺</b>
Поке рис, форель слабой соли, креветка тигровая, тунец, авокадо, салат Чука, помидоры черри, бобы Эдамаме, соус кунжутный	410	<b>1 750 ₺</b>

## РОЛЛЫ

Ролл Панко с форелью	245	<b>890 ₺</b>
Ролл Панко с угрем	250	<b>1 050 ₺</b>
Ролл с угрем	260	<b>1 300 ₺</b>
Ролл с креветкой	240	<b>990 ₺</b>
Ролл с тунцом	255	<b>1 280 ₺</b>
Ролл Филадельфия с форелью	280	<b>1 560 ₺</b>



– блюда приготовлены из продуктов,  
выращенных и произведенных в Крыму