

Закуски и салаты

ХУМУС

приготовленный по классическому рецепту из турецкого гороха с добавлением пасты из кунжута и оливкового масла первого отжима, подается с вялеными томатами, пряными чипсами из чеснока и кинзой

290 г. / 590 р.

СЕВИЧЕ ИЗ ЧЕРНОМОРСКОЙ ХАМСЫ

с маринованным луком и ароматным маслом из кинзы

80 г. / 550 р.

БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И ОЛИВКАМИ

на слегка обжаренном ремесленном хлебе, со сливочным кремом

80 г. / 390 р.

БРУСКЕТТА С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ,

обжаренной на оливковом масле с тартаром из томатов и авокадо на сливочном сыре

120 г. / 650 р.

ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА

с медово-горчичным муссом

160 г. / 890 р.

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО,

рубленными спелыми томатами и огурцом, с кремом из творожного сыра и сладкого чили

150 г. / 850 р.

ПАШТЕТ ИЗ БАРАБУЛЬКИ

с хрустящим луком

160 г. / 690 р.

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ВИНОГРАДНЫХ УЛИТОК

с ягодным мармеладом и хрустящими гренками

220 г. / 1450 р.

СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА

кубики охлажденного филе тунца в пикантном маринаде

150 г. / 850 р.

КРЕВЕТКИ ВАСАБИ

и миндальными лепестками

120 г. / 890 р.

РУККОЛА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

обжаренными с белым вином, подаются с кедровыми орешками и хлопьями выдержанного сыра

110 г. / 890 р.

САЛАТ С ЛОСОСЕМ,

шеф-посола, нежной эспумой из сливочного сыра, замешанной со сладким чили и хрустящими листьями молодого шпината

130 г. / 750 р.

САЛАТ С ТУНЦОМ,

слегка обжаренном на гриле, филе хамсы, томатами и перепелиными яйцами

234 г. / 890 р.

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

с авокадо, авокадо, хрустящим огурцом и зеленым микс-салатом

160 г. / 690 р.

САЛАТ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ,

микс- салатом, обжаренными шампиньонами, спелыми томатами и маринованным луком

200 г. / 850 р.

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

заправленный вустерским соусом подается с мелко рублеными корнишонами, каперсами, ялтинским луком, чипсами чеснока и перепелиным желтком

220 г. / 850 р.

СОЧНЫЙ РОСТБИФ,

говяжья вырезка, слегка обжаренная на гриле, и маринованная в оливковом масле с соевым соусом, луком и специями.

Подается под хлопьями тертого выдержанного сыра

150 г. / 990 р.

Супы

ТОМАТНЫЙ СУП DEL MARE

с тигровыми креветками, черноморской мидией
и дальневосточным кальмаром
на пряном рыбном бульоне
с добавлением томатной пасты

360 г. / 690 р.

ПРЯНЫЙ ГОВЯЖИЙ СУП

с наваристым бульоном, филе говядины,
овощами и нутом

250 г. / 650 р.

ТАКМАЧ С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА,

перепелиным яйцом и
домашней яичной лапшой

270 г. / 450 р.

ЮФАКЪ-АШ

традиционный крымскотатарский суп
с крошечными домашними пельменями

в говяжьем бульоне

300 г. / 670 р.

Теплые закуски

ЧЕБУРЕКИ С ГОВЯДИНОЙ

2 шт. / 450 р.

ЧЕБУРЕКИ С ТОМАТАМИ И БРЫНЗОЙ

2 шт. / 390 р.

ВИНОГРАДНЫЕ УЛИТКИ,

запеченные под зеленым маслом с чесноком.

Подаются с хрустящим багетом

5 шт. / 950 р.



Паста

СПАГЕТТИНИ CARBONARA

домашняя паста из твердых сортов пшеницы, в традиционном соусе с добавлением белого вина и бекона, подается с яичным желтком и хлопьями выдержанного сыра

230 г. / 650 р.

ТАЛЬЯТЕЛЛИ ARRABIATA

домашняя паста в томатном соусе с добавлением острого кайенского перца подается с натертым выдержанным сыром

290 г. / 450 р.

ПАСТА FRUTTI DI MARE

домашние тальятелли, приготовленные в ароматном томатном соусе с тигровыми креветками, кальмаром и черноморскими мидиями в створках

320 г. / 890 р.

Пицца

DON SILVIO

авторская пицца с тремя видами мясных деликатесов: говяжьей вырезкой, пеперони, беконом, приготовленная на томатной основе и запеченная с сыром моцарелла

680 г. / 890 р.

ALFREDDO

сочетание сливочного соуса, филе цыпленка, тонко нарезанных шампиньонов и сыра

670 г. / 650 р.

MARGARITA

классический рецепт на спелых крымских томатах с ароматным базиликом и сыром моцарелла

630 г. / 650 р.

QUATTRO FORMAGGI

баланс вкусов нежного сливочного сыра, выдержанного твердого, ароматного сыра и сыра с благородной плесенью

670 г. / 890 р.

PEPPERONI

тонкие слайсы пикантной чоризо, запеченной на томатной основе, под сыром моцарелла и орегано

650 г. / 850 р.

MARINARA

дары моря на сливочном соусе с тонко нарезанным цуккини под сыром моцарелла

740 г. / 1250 р.

VERONA

сочная овощная пицца на сливочной основе с цуккини и баклажанами, слайсами шампиньонов и рукколой

670 г. / 650 р.

Мясо и Птица

СТЕЙК МИНЬОН
обжаренный на гриле,
подается с соусом на основе сливок
и зерен маринованного зеленого перца
200 / 50 г. / 1550 р.

РИБАЙ. Крым.
Подается по весу сырого продукта.
Подается с перечным соусом
3а 100 / 50 г. / 550 р.

РУБЛЕНАЯ КОТЛЕТА ИЗ ИНДЕЙКИ,
с картофельным пюре
и сливочно-сырным соусом
300 / 50 г. / 750 р.

УТИНАЯ ГРУДКА,
обжаренная на гриле, подается с сахарными
яблоками и соусом из черной смородины
180 / 50 / 60 г. / 990 р.

КАРЕ ФЕРМЕРСКОГО ЯГНЕНКА,
с домашней аджикой и овощным салатом
340 / 20 / 50 г. / 1850 р.

БАРАНЬЯ ГОЛЕНЬ,
томленая в винном соусе с овощами,
подается с кус-кусом
и салатом из овощей и пряных трав
530 г. / 1450 р.

Моря и Океаны

РАПАН,
запеченный с шампиньонами и луком
под сливочно-сырным соусом
500 г. / 1250 р.

СТРОГАНОВ С ЧЕРНОМОРСКОЙ РАПАНОЙ
приготовленной в сливочном соусе с
шампиньонами, солеными огурцами и луком
подается с картофельной эспумой
350 г. / 920 р.

БАРАБУЛЬКА
180 / 30 / 50 г. / 950 р.

МИДИИ В СТОРКАХ
на выбор в соусах:
Блю-чиз
Маринара
Имбирный соус с кокосовым молоком
900 г. / 950 р.

ФИЛЕ СИБАССА
с пюре из сельдерея и сливочным соусом
350 г. / 950 р.

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ,
обжаренного на гриле,
подается со сливочным соусом и спелыми
крымскими томатами
120 г. / 190 г. / 1350 р.

КАЛКАН
обжаренный стейком на гриле с ароматными
травами. Подается по весу сырого продукта.
Примерный вес от 300 г.
100 / 30 г. / 850 р.

Десерты

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
с заварным кремом и
карамелизированным шоколадом
160 г. / 550 р.

КРЕМ-БРЮЛЕ
из наших снов,
под хрустящей сахарной корочкой
и свежими ягодами
150 г. / 450 р.

ПЕРСИКОВЫЙ ТАРТ
с сыром блючиз и карамелью
310 г. / 650 р.

АССОРТИ ТАТАРСКИХ СЛАДОСТЕЙ
медовая пахлава с орехами,
фруктовый и ягодный лукум
285г. / 750 р.

GELATO & SORBETTO
Вкусы на Ваш выбор
шоколад, фисташка, сливочный,
Сорбетто: малиновый
1 шарик / 190 р.

Детям

КУРИНЫЙ СУП
с домашней лапшой, филе цыпленка и
перепелиным яйцом
270 г. / 370 р.

КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ НА ПАРУ
с картофельным пюре
250 г. / 480 р.

СУП С ПЕЛЬМЕШКАМИ,
куриный бульон и мини –пельмешки
из говядины
360 г. / 370 р.

КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ,
обжаренные в хрустящей панировке во фритюре,
подаются с картофелем -фри
260 г. / 480 р.



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ЧАЙ

Сенча, Китайский с жасмином,
Молочный Улун,
Индийский Ассам, Эрл Грей,
Травяной с мятой, Фруктовый Чай, Ройбош,
Гречичный чай
500 мл / 350 р.

КОФЕ

Эспрессо, Американо
150 р.

Капучино, Латте
250 р.

Горячий шоколад
250 р.

БАМБЛ

эспрессо, апельсиновый сок,
сироп карамель, лед
350 р.

ОРЕХОВЫЙ ЛАТТЕ

взбитое молоко, эспрессо, ореховый сироп, лед
350 р.

ВАНИЛЬНЫЙ КАПУЧИНО

ванильное мороженное, сливки, эспрессо,
шоколадный
сироп, лед
350 р.

*каждый кофе мы можем приготовить на растительном молоке,
а так же в версии без кофеина*

ВОДА И КОКТЕЙЛИ

ЖЕМЧУЖИНА БАЙКАЛА

530 мл / 490 р.

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite,
330 мл / 290 р.

RICH

вишня, томат, яблоко
200 мл / 290 р.

МОХИТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ

лайм, мята, содовая, Sprite
330 мл. / 390 р.
1 л. / 850 р.

ЦИТРУСОВЫЙ ЛИМОНАД

апельсин, лимон, лайм, содовая
330 мл. / 390 р.
1 л. / 750 р.

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ванильный, Шоколадный, Клубничный
300 мл. / 450 р.

СЛАБОУАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ЯКОРЬ.

Пшеничное, нефiltroванное

Светлое, фильтрованное

Легкий Стаут

Пиво ручной работы. Сварено в Крыму
330 мл / 490 р.

ЯКОРЬ

Belgian Style Tripel

Пиво ручной работы. Сварено в Крыму
330 мл / 490 р.

MAISEL'S WEISSE ORIGINAL

Германия

500 мл. / 790 р.

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

APEROL SPRITZ

750 р.

МОХИТО

750