

# *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  
390 р.

## **ФАЛАФЕЛЬ**

шарики из измельченного нута и ялтинского лука, обжаренные до золотистой корочки, подаются с крем-соусом из кунжута и хрустящим микс-салатом  
390 р.

## **СЕВИЧЕ ИЗ ЧЕРНОМОРСКОЙ ХАМСЫ**

с маринованным луком и ароматным маслом из кинзы  
470 р.

## **АНТИПАСТИ**

из крымских мясных деликатесов с пикантными каперсами, оливками и маслинами  
970 р.

## **БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И ОЛИВКАМИ**

на слегка обжаренном ремесленном хлебе, со сливочным кремом  
250 р.

## **БРУСКЕТТА С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ,**

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

## **ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА**

с медово-горчичным муссом  
750 р.

## **ПАШТЕТ ИЗ БАРАБУЛЬКИ**

с хрустящим луком  
390 р.

## **ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ**

заправленный вустерским соусом и мелко рублеными корнишонами, подается с перепелинным желтком-сувид  
690 р.

## **РУККОЛА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ**

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

## **САЛАТ С МОЛОДЫМ КОЗЬИМ СЫРОМ**

тигровыми креветками, хрустящими листьями салата и филе спелого грейпфрута  
650 р.

## **САЛАТ С БАРАНЬИМ ЯЗЫКОМ,**

обжаренными баклажанами, цуккини, болгарским перцем под ореховым соусом  
490 р.

## **МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ,**

рукколой и соусом песто  
690 р.

## **САЛАТ С АНЧОУСАМИ,**

розовыми крымскими томатами и гренками из ржаного крафтового хлеба  
590 р.

## **САЛАТ С МОЛОДОЙ БРЫНЗОЙ**

и спелыми крымскими овощами под заправкой из ароматного домашнего масла  
390 р.

## **САЛАТ С ЛОСОСЕМ,**

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

## *Супы*

**КРЕМ - СУП ИЗ ТЫКВЫ,**  
суп из крымской тыквы с  
добавлением густых сливок,  
обжаренного бекона,  
тыквенных семечек  
450 р.

**МИНЕСТРОНЕ**  
на курином бульоне  
с яркими кубиками сладкого  
перца, цуккини, томатов и  
баклажан  
360 р.

**ТАКМАЧ С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА,**  
перепелиным яйцом и  
домашней яичной лапшой  
370 р.

**ТОМАТНЫЙ СУП DEL MARE**  
с тигровыми креветками,  
черноморской мидией и  
дальневосточным кальмаром  
на пряном рыбном бульоне  
с добавлением томатной пасты  
570 р.

**ЛАГМАН ПО-ТАТАРСКИ,**  
сытный густой бульон с  
бараниной, овощами и  
домашней лапшой  
590 р.

**ПРЯНЫЙ ГОВЯЖИЙ СУП**  
с наваристым бульоном, филе  
говядины, овощами и нутом  
450 р.

## *Паста*

**СПАГЕТТИНИ CARBONARA**  
домашняя паста из твердых сортов  
пшеницы, в традиционном соусе  
добавлением белого вина и бекона,  
подается с яичным желтком и хлопьями  
выдержанного сыра  
470 р.

**ПАСТА FRUTTI DI MARE**  
домашние тальятелли, приготовленные  
в ароматном томатном соусе  
с тигровыми креветками, кальмаром  
и черноморскими мидиями в створках  
590 р.

**РАВИОЛИ С РАПАНАМИ**  
в сливочном соусе под сыром пармезан  
690 р.

**ТАЛЬЯТЕЛЛИ ARRABIATA**  
домашняя паста в томатном соусе  
с добавлением острого кайенского перца  
подается с натертым выдержанным сыром  
350 р.

**ПАСТА С МЯСОМ КРОЛИКА**  
домашняя паста, приготовлена в сливочном  
соусе под хлопьями тертого сыра  
750 р.

**ПАСТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ,**  
в сливочном соусе, с добавлением белого  
вина под хлопьями твердого сыра  
450 р.

*сообщите официанту, если у Вас имеется непереносимость определенных продуктов*

## *Мясо и Птица*

**СТЕЙК МИНЬОН**  
обжаренный на гриле,  
подается с соусом на основе сливок  
и зерен маринованного зеленого перца  
*1150 р.*

**ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ,**  
томленные в пряном соусе,  
подаются с gratin из корнеплодов,  
запеченным с выдержанным  
твердым сыром  
*790 р.*

**БИФСТЕКС ИЗ КРЫМСКОГО РИБАЯ**  
с яйцом, картофельным пюре  
и грибным соусом  
*950 р.*

**РИБАЙ PRIME BEEF**  
степень мраморности Choice  
Подается по весу сырого продукта.  
*450 р.*

**ЯЗЫЧОК МОЛОДОГО ЯГНЕНКА,**  
подаются со стейком из молодой  
капусты-гриль и гранатовым соусом  
*790 р.*

**УТИНАЯ ГРУДКА,**  
обжаренная на гриле, подается с сахарными  
яблоками и соусом из черной смородины  
*890 р.*

## *Моря и Океаны*

**ФИЛЕ КАМБАЛЫ**  
обжаренной на гриле с ароматными  
травмами. Подается по весу сырого продукта.  
Примерный вес от 300 г.  
*за 100 г. / 1250 р.*

**СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ,**  
обжаренного на гриле,  
подается со сливочным соусом  
и спелыми крымскими томатами  
*1150 р.*

**СТРОГАНОВ С ЧЕРНОМОРСКОЙ РАПАНОЙ**  
приготовленной в сливочном соусе с шампиньонами,  
солеными огурцами и луком подается с картофельной эспумой  
*670 р.*

### **ЧЕРНОМОРСКАЯ РЫБА**

*обжаривается в кукурузной муке и подается с соусом на Ваш выбор:  
«Классический тартар», на основе домашнего майонеза, маринованных огурцов,  
красного лука и чеснока Соус «Муждей» - соус на основе соленых томатов,  
чеснока, ароматного масла и мелко рубленого укропа*

**Барабулька**  
*470 р.*

**Ставрида**  
*370 р.*

**Луфарь**  
*690 р.*

*сообщите официанту, если у Вас имеется непереносимость определенных продуктов*

## *Пицца*

### **DON SILVIO**

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

### **АНЧОУСЫ & АРТИШОКИ**

гастрономическое сочетание анчоусов, соленых в оливковом масле, маринованных артишоков и сливочного соуса  
590 р.

### **ALFREDDO**

сочетание сливочного соуса, филе цыпленка, тонко нарезанных шампиньонов и сыра  
470 р.

### **MARGARITA**

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

### **QUATTRO FORMAGGI**

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

### **PEPPERONI**

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

### **MARINARA**

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

### **VERONA**

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

### **ЦЕЗАРЬ,**

пикантный соус с анчоусами, куриное филе, листья салата романо, перепелиное яйцо, два сыра: моцарелла и пармезан  
750 р.

### **ПРОВАНС,**

сытное сочетание бекона, говяжьей вырезки, соленых огурцов, шампиньонов на томатном и перечном соусе под сыром моцарелла  
690 р.

### **ПИЦЦА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**

на сливочном соусе под сыром моцарелла  
650 р.

### **БЛЮ ЧИЗ - ГРУША**

тонко нарезанная груша, сыр с благородной голубой плесенью, сливочный соус, сыр моцарелла, листья салата руккола и миндальные листья  
690 р.

## *Детям*

### **КУРИНЫЙ СУП**

с домашней лапшой, филе цыпленка и перепелиным яйцом  
370 р.

### **КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ НА ПАРУ**

с картофельным пюре  
480 р.

### **КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ,**

обжаренные в хрустящей панировке во фритюре, подаются с картофелем-фри  
480 р.

*сообщите официанту, если у Вас имеется непереносимость определенных продуктов*

# Десерты

**ЯГОДНЫЙ ФЛАН,**  
корзинка из тонкого песочного теста  
наполненная заварным кремом,  
миндальным пралине и  
сезонными ягодами  
550 р.

**ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН**  
с заварным кремом и  
карамелизированным шоколадом  
390 р.

**КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК**  
о котором скоро начнут слагать легенды,  
приготовленный со сливочным сыром,  
с белым и темным шоколадом,  
450 р.

**МЕДОВЫЙ ЧАК-ЧАК**  
с кремом «сливочный изюм»  
и миндальными орехами  
290 р.

**GELATO & SORBETTO**  
Вкусы на Ваш выбор  
шоколад, фисташка, манго, маракуйя,  
йогурт с вишней, тирамису, сливочный,  
малиновы и лимонный  
1 шарик 50 г./ 190 р.

**СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ**  
ассортимент и стоимость  
уточните у Вашего официанта

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

**ЧАЙ**  
Сенча, Китайский с жасмином,  
Молочный Улун,  
Индийский Ассам, Эрл Грей,  
Травяной с мятой, Фруктовый Чай  
500 мл / 190 р.

**КОФЕ**  
Эспрессо, Американо  
150 р.  
Капучино, Латте  
250 р.  
*каждый кофе мы можем приготовить на  
растительном молоке, а так же в версии без  
кофеина*

**БАМБЛ**  
эспрессо, апельсиновый сок,  
сироп карамель, лед  
250 р.

**ОРЕХОВЫЙ ЛАТТЕ**  
взбитое молоко, эспрессо, ореховый сироп, лед  
250 р.

**ВАНИЛЬНЫЙ КАППУЧИНО**  
ванильное мороженное, сливки, эспрессо,  
шоколадный  
сироп, лед  
250 р.

## ВОДА И КОКТЕЙЛИ

**БАЙКАЛ**  
глубинная байкальская вода  
газированная и негазированная  
500 мл / 190 р.

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta  
330 мл / 210 р.

**RICH**  
вишня, томат, яблоко  
200 мл / 190 р.

**МОХИТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ**  
лайм, мята, содовая, Sprite  
290 р.

**ЦИТРУСОВЫЙ ЛИМОНАД**  
апельсин, лимон, лайм  
290 р.

**ПИНО КОЛАДА**  
мороженное, ананасовый сок, кокосовый сироп  
290 р.

**МОЛОЧНЫЕ КРЕЙЗИ-ШЕЙКИ**  
Ванильный, Шоколадный  
350 р.

*сообщите официанту, если у Вас имеется непереносимость определенных продуктов*

## СЛАБОУАКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### ЯКОРЬ.

*Пиво ручной работы. Сварено в Крыму*

Пшеничное, нефильтованное  
Светлое, фильтрованное  
Легкий Стаут  
*330 мл / 350 р.*

Raspberry Princess  
Каберне Совиньон  
*250 мл. / 450 р.*

Рислинг  
Шардонне  
Шардонне Брют  
Мускат  
*750 мл / 1650 р.*

### ИМПОРТНОЕ ПИВО

Maisel's Weisse Original  
Германия  
*500 мл. / 450 р.*

Bayreuter Hell  
Германия  
*500 мл. / 450 р.*

Blanche de Namur  
Бельгия  
*330 мл. / 550 р.*

Ausweis  
Россия  
*500 мл. / 450 р.*

Samuel Smith's Imperial Stout  
Великобритания  
*355 мл. / 550 р.*

Mortimers Orchard  
Великобритания, полусухой сидр  
*500 мл. / 650 р.*

Milk of Amnesia-V. Tropic Milkshake IPA  
Россия  
*500 мл. / 450 р.*

Maisel's Weisse Alkoholfrei  
Германия, безалкогольное  
*500 мл. / 450 р.*

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

APEROL SPRITZ  
*550 р.*

МОХИТО  
*550 р.*

*сообщите официанту, если у Вас имеется непереносимость определенных продуктов*

# Восток & Азия

## ХИЯШЕ ВАКАМЕ

водоросли чука, кунжут, соус гамадари  
330 р.

## КРЕВЕТКИ ВАСАБИ

и миндальными лепестками  
750 р.

## КРЕВЕТКИ ЧИЛИ

обжаренные с добавлением сладкого соуса  
чили и устричного соуса  
/ 730 р.

## ТОМ ЯМ

на кокосовом молоке с шампиньонами, филе томатов,  
с тигровой креветкой или с куриным филе  
650 р.

## ГОВЯДИНА В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

с японским рисом  
650 р.

## ДРАКОН

Внутри: творожный сыр, авокадо, огурец  
Сверху: филе копченого угря  
750 р.

## ЗАПЕЧЕННЫЙ С КРЕВЕТКОЙ

Внутри: креветка, творожный сыр,  
свежий огурец, томат  
Сверху: икра тобико, крем с сыром и тобико  
390 р.

## КАЛИФОРНИЯ С КРЕВЕТКОЙ

Внутри: тигровая креветка,  
творожный сыр, свежий огурец  
Сверху: икра тобико  
490 р.

## ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЛОСОСЕМ

Внутри: лосось, творожный сыр,  
зеленый лук, томаты  
Сверху: икра тобико, крем с сыром и тобико  
690 р.

## ГРИН МАКИ С ЛОСОСЕМ

Внутри: филе лосося, творожный сыр, свежий  
огурец  
Сверху: рубленый укроп  
650 р.

## ЗАПЕЧЕННЫЙ С МИДИЯМИ

Внутри: мидии, свежий огурец,  
болгарский перец, спайси соус  
Сверху: икра тобико, крем с сыром и тобико  
390 р.

## ЧУКА МАКИ

Внутри: салат чука, творожный сыр  
Сверху: кунжут, ореховый соус  
320 р.

## ЗАПЕЧЕННЫЙ С ТУНЦОМ

Внутри: тунец, соус спайси, дайкон,  
зеленый лук  
Сверху: кунжут, крем с сыром и тобико  
390 р.

## ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Внутри: творожный сыр, авокадо,  
свежий огурец  
Сверху: филе лосося  
690 р.

## ЗАПЕЧЕННЫЙ С УГРЕМ

Внутри: копченый угорь, творожный сыр,  
зеленый лук, такуан  
Сверху: кунжут, крем с сыром и тобико,  
соус унаги  
590 р.

## ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ТУНЦОМ

Внутри: творожный сыр, авокадо,  
свежий огурец  
Сверху: филе тунца  
690 р.