РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Большое плато Дары морей — 5 200 ₽
мидии, кальмары, осьминоги, креветки
с соусом сальса • 950/50 г

Фетучини с тигровыми креветками в томатном соусе • 240 г — 650 ₽

Лосось с вонголе, птитим и овощами • 250 г — 980 ₽

Чугунок черноморских мидий — 750 ₽
припущенных с крымской «Массандрой»,
овощами и ароматными травами • 350 г

Подкопченная скумбрия с картофелем по-деревенски • 400 г — 650 ₽

Палтус с креветочными крокетами, шпинатом и картофелем под соусом Том Ям • 120/100/50 г — 1 250 ₽

Дорада — 1 250 ₽
запеченная в банановых листьях,
подается с цитрусовой сальсой • 350/70 г

Тигровые креветки в жгучем маринаде • 200 г — 980 ₽

ГАРНИР

Овощи на углях • 200/20 г — 380 ₽

Картофель запеченный на углях в ароматных травах • 200 г — 350 ₽

Кукуруза гриль • 1 шт — 350 ₽

АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

Шоколадный фондан • 130/50 г — 450 ₽

Тыквенный чизкейк Сан-Себастьян на белом шоколаде с соусом из хурмы и медовой гранолой • 200 г — 420 ₽

Медовик 2.0 версия — 350 ₽
нежнейший медовик с воздушным кремом
и апельсиновым муссом • 150 г

Яблочный штрудель с орехами и ванильным мороженым • 200/50 г — 400 ₽

Мороженое ассорти • 50 г — 150 ₽

ЗАКУСКИ

Тартар из говядины 600 ₽
вырезка бычка зернового откорма, мусс из сыра грюйер, икра палтуса • 120/50 г

Тартар из тунца с хрустящим картофелем пай и перепелиным желтком • 160 г 650 ₽

Мясное плато 950 ₽
вся продукция собственного производства: подкопченная свиная шея, пряное сало, ростбиф, куриный рулет, телячий язык • 300/30 г

Семга шеф-посол 950 ₽
с освежающим тартаром из огурца, яблоками из садов Пальмиры и крымской мятой • 80/80 г

Ассорти крымских фермерских сыров с орехами и сезонными ягодами • 270 г 1 450 ₽

Разносолы 550 ₽
крымские овощи собственного приготовления • 360 г

Паштет из печени цесарки 450 ₽
нежный мусс из печени цесарки с фруктовым хлебом и черной смородиной • 250 г

Иваси по-черноморски 450 ₽
нежное филе керченской сельди с печеным картофелем и ялтинским луком • 320 г

Икра красная лососёвая с багетом и лимонным маслом • 30/30/60 г 950 ₽

Щучья икра с черным хлебом и лимонным маслом • 30/30/60 г 850 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шипящая сковорода с тигровыми креветками 750 ₽
в сочетании с нежной моцареллой и копченой паприкой с ароматными травами • 100/30 г

Черноморские рапаны с белыми грибами 650 ₽
в нежном сливочно-сырном соусе под шапкой из хрустящего теста • 250 г

Жареный сыр халлуми с сальсой из печеного перца и клюквенным соусом • 150 г 650 ₽

Кровянка с картофелем, хреном и горчицей • 150 г 450 ₽

САЛАТЫ

Цезарь 850 ₽
с тигровыми креветками • 270 г

Хрустящие баклажаны 480 ₽
с творожным сыром, овощной сальсой и копченым арахисом • 250 г

Салат Гнездо глухаря 550 ₽
куриное филе, жареные грибы, сыр, картофель пай • 220 г

Нисуаз 600 ₽
тунец, картофель, стручковая фасоль, перепелиное яйцо, соус туна тоннато • 280 г

Салат с подкопченной уткой и пряной тыквой • 240 г 650 ₽

Салат с ростбифом 600 ₽
нежная вырезка бахчисараиских телят, сочный микс, рукола, вяленые томаты и ялтинский лук • 210 г

Зеленый салат с авокадо и сорбетом лайм-базилик • 210 г 480 ₽

СУПЫ

Сырный суп с креветками 600 ₽
подается в хрустящей булке с соленым огурцом • 300 г

Борщ 470 ₽
с подкопченной телятиной, красной фасолью, ароматным салом, ялтинским луком и зеленью • 350 г

Том Ям 750 ₽
с морепродуктами и рисом • 350 г

Уха по-царски 750 ₽
из благородных сортов рыб. Подается с расстегаем и дымком • 350 г

Домашняя лапша на бульоне из фермерского цыпленка • 300 г 370 ₽

ГРИЛЬ~МЯСО

Каре крымского барашка • за 100 г 800 ₽

Стейк рибай • за 100 г 950 ₽

Стейк стриплойн • за 100 г 850 ₽

Кебаб из ягненка • 350 г 970 ₽

Шашлык из курицы • 250/50 г 750 ₽

Шашлык из свиной шеи • 250/200 г 850 ₽

Метр домашней колбасы из трех видов мяса 1 650 ₽
подается с маринованной капустой и печеным картофелем • 600/100/100 г

Мясной сет 5 600 ₽
каре ягнёнка, шашлык свиной, шашлык куриный, кебаб ягненка, купаты домашние, телячий язык. Подаётся с печёным картофелем, кукурузой гриль, аджикой • 1200/150 г

МЯСО

Мега-Бургер от Шефа 950 ₽
из мраморной говядины с беконом и подкопченным соусом BBQ • 400/50 г

Паста с телятиной и лесными грибами • 300 г 950 ₽

Шипящая сковорода с говядиной и овощами • 250 г 800 ₽

Шницель из курицы, с квашеной капустой, моченой брусникой и соусом Ранч • 280/50 г 650 ₽

Томленые телячьи щечки 900 ₽
с картофельным кремом и соусом демиглас • 300 г

Ребра свиные 750 ₽
подкопченные в собственной коптильне, под вишневым BBQ соусом • 300/50 г

Язычки ягнят с картофельным пюре и белыми грибами • 260 г 750 ₽

Утиная грудка с морковным кремом и абрикосовой сальсой • 150/70/60 г 700 ₽

ГРИЛЬ~РЫБА

Камбала калкан • за 100 г 950 ₽

Луфарь • за 100 г 500 ₽

Большие тигровые креветки • за 100 г 950 ₽

Барабуля • 200 г 780 ₽

Осьминог на мятом картофеле с копченой паприкой • 100\120\50 г 1 500 ₽