КРЫМСКИЕ УСТРИЦЫ

Устрица № 4 **220**

Три устрицы № 4 **600**

Дюжина устриц № 4 **2200**

Устрицы № 4 подаются с лимоном. Соусы можно заказать дополнительно.

Фирменные соусы: "Крым", "Кровавая Мери", "Перно" 60 г **120**

Устрица № 2 **320**

Три устрицы № 2 - три соуса **900**

Фирменные соусы: "Крым", "Кровавая Мери", "Перно" 3 шт/60/75

Дюжина устриц № 2 **3200**

Дюжина устриц по цене десяти с фирменными соусами, 12 шт/120/300

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи и зелень **360**

Свежие помидоры, болгарский перец, черри, огурцы, ялтинский лук и зелень, 320 г

Маринованные оливки с сыром Фета **450**

Оливки и маслины (гигант), сыр Фета, маринованные с оливковым маслом, орегано, хлопьями красного перца и розмарином, 100 г

Вишня маринованная **250**

Вишня с ароматом гвоздики и корицы, 100 г

Слива вяленая **320**

Вяленая слива в ароматном оливковом масле с чесноком, розмарином, тимьяном, кориандром и перцем чили, 100 г

Пикули из винограда **300**

Виноград кишмиш в пряном маринаде из винного уксуса, розмарина, черного перца, лаврового листа и корня имбиря, 100 г

Ассорти грибов **390**

Маринованные шампиньоны собственного производства и лесной сбор с ялтинским луком, укропом и растительным маслом, 150 г

Баклажаны "Провансаль" **380**

Запеченные баклажаны с мини-моцареллой, грецким орехом, листьями салата и джемом из кизила, 150 г

Кабачки с яйцом пашот, пармезаном и чесночным соусом **340**

210 г

Хумус с Греческим салатом **360**

Закуска из нутового пюре с кунжутной пастой с характерным средиземноморским вкусом, 250 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра красная с блинами *40/180 г* **1200**

Сельдь по-ялтински **390**
Сельдь шеф-посола с отварным картофелем и маринованным ялтинским луком, 120/100/30 г

Рийет из подкопченной трески **450**
Треска горячего копчения собственного приготовления с творожным сыром, сметаной, перепелинным яйцом, зеленью укропа в "раковинах" из слоеного теста, 120/70 г

Рыбная тарелка **1300**
Копченые семга и эсколар, форель малосольная домашнего посола с перепелиными яйцами, икрой капелана, сливочным маслом и лимоном. 150/25/10/30 г

Тартар из лосося **750**
Мелко рубленное филе семги с авокадо с зеленым и ялтинским луком, каперсами, лимонным гелем, зеленым маслом и ажурным тюилем, 170 г

Тартар из авокадо **590**
Авокадо с помидорами конкассе, вялеными томатами, кедровым орехом на хрустящей тортилье, 180 г

Тартар из говядины **690**
Мелко рубленная говяжья вырезка с ялтинским луком, соусами Табаско и Ворчестер на зеленом геле с перепелиным яйцом, каперсами и чипсами из чиабатты, 160 г

Мясное ассорти собственного приготовления **890**
Запеченые свинина и куриный рулет с курагой, язык отварной, сало, рулет из рульки с помидорами черри, перцем халапеньо, хреном и горчицей, 250/60/40 г

Крем-брюле из фуа-гра **790**
Нежное сочетание фуа-гра, свежих сливок и вяленого инжира с карамельной корочкой из тростникового сахара. Подается с чиабаттой и соусом из инжира, 90/50/30 г

Рийет из утки с трюфельной пастой **580**
Грубый паштет из домашней утки с ароматом трюфеля, маринованными корнишонами, помидорами черри и тостами, 100/120 г

Коллекция крымских сыров **970**
Четыре вида сыра: копченая паприка, пять перцев, трюфель, крымские травы с чесноком. Подаются с мостардой из зеленых помидоров, виноградом, медом и пикантным грецким орехом, 120/100 г

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей с сыром Фета и зеленым маслом **390**
Сладкий перец, томаты, огурцы, маслины, оливки, ялтинский лук, сыр Фета в специях с оливковым маслом, 250 г

Салат с карамелизированной свеклой, мини-моцареллой и соусом из маракуйи **390**
Салат с запеченной и карамелизированной свеклой, мини-моцареллой, шпинатом, орехами кешью, свекольной бумагой и соусом из маракуйи, 170 г

Салат "Екатерининский" **630**
Уникальное сочетание вкусов говядины, языка, маринованной вишни с соусом из французской горчицы и ферментированным желтком, 250 г

Салат с пармой, рукколой, пармезаном и кедровым орехом, *180 г* **690**

Салат с вяленой утиной грудкой и клубничными сферами **670**
Вяленая, слегка подкопченная утиная грудка с карамелизированной грушей, пикулями из винограда, рукколой, клубничными сферами и ягодным соусом, 200 г

Салат Нисуаз с крымским анчоусом **490**
Нисуаз классический с крымским анчоусом, стручковой фасолью, огурцом, помидором, болгарским перцем, ипслинами, каперсами, зеленым луком, яйцом и соусом из базилика, чеснока, оливкового масла и винного уксуса, 250 г

Салат с угрем и авокадо **680**
Копченый угорь с авокадо, помидорами черри, миксом салатов, кунжутом и пикантным соусом от Шефа, 180 г

Салат с креветками, семгой и виноградом **780**
Хвосты креветки с семгой, виноградом, мини-моцареллой, свежей зеленью и лимонным гелем, 200 г

Салат "Солнечное настроение" **750**
Отварной кальмар с хвостами королевской креветки, красной икрой, яйцом и домашним майонезом, 220 г

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Борщ с говядиной и сметаной **380**

Борщ со свежей капустой и говядиной, чесночными гренками с крученым салом, зеленым луком и сметаной, 325/60/25 г

Сливочный крем-суп из грибов **450**

Крем-суп из шампиньонов и белых грибов с трюфельным маслом, 300 г

Суп из баранины Пуатье **590**

Суп из крымской баранины с овощным рататуем, 300 г

Французский рыбный суп с копченой паприкой **750**

Суп с лососем, макрелью, кальмаром и мидиями в сочетании с овощами, зеленым луком и копченой паприкой, 300 г

ГОРЯЧЕЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Мидии в пиве **790**

Мидии в створках в пиве с чоризо, луком, чесноком и ароматной зеленью, 650 г

Мидии со сладким перцем **580**

Сочные мидии с томатами, слпдким перцем, зеленью и пармезаном на подушке из риса, 300 г

Черноморские рапаны с томатами **680**

Нежные рапаны с помидорами, луком и зеленью, 230 г

Хвосты кальмара с овощами в остро-сладком соусе **580**

Хвосты кальмара с морковью, сладким перцем, стручковой фасолью, зеленым луком в остро-сладком соусе с рисом 350 г

Кальмар фаршированный "Онфлер" **790**

Кальмар, фаршированный семгой, рапанами и мидиями в сливочном соусе с маслинами, зеленью и лимонным гелем, 200 г

Хвосты тигровых креветок с соусом "Манго" **990**

Запеченные с острым перцем хвосты тигровых креветок с манговым соусом и чипсами из лайма, 120/30 г

"Черная" паста с морепродуктами **750**

Паста с чернилами каракатицы с мини-осьминогом, рапаной, мясом мидий, кальмарами, хвостами королевской креветки в сливочном соусе, 300 г

ГОРЯЧЕЕ
РЫБА

Треска с апельсиновым маслом **680**
Филе трески со свежим салатом из моркови, огурца и рукколы, 120/100 г

Семга с шампиньонами и сыром **650**
Кокот из филе семги, шампиньонов, репчатого лука и сыра в тесте Катаифи с лимонным и зеленым гелем, 160 г

Луфарь черноморский **350**
Жареный луфарь с петрушкой фри и лимонным гелем *за 100г*

Сарган черноморский **420**
Жареный сарган с петрушкой фри и лимонным гелем *за 100г*

Сибас с овощами **540**
Сибас, запеченный целиком, с цветной капустой, брокколи, морковью, "землей" из маслин, апельсиновым и лимонным гелем. Ориентировочный вес рыбы от 250 г *за 100/50г*

Дорадо с тапенадом из зеленых оливок и миндаля **560**
Сочная рыба, запеченная целиком с топенадом. Подается с легким салатом из крымской рукколы и помидорами черри. Ориентировочный вес рыбы от 270 г *за 100/40г*

Радужная форель с лаймом **520**
Маринованная в цитрусовом соусе форель с апельсиновым гелем и мини-морковью на "отпечатке" из укропного пюре. Вес рыбы от 170 г *за 100/40г*

Серая макрель по-провански **850**
Филе макрели с томатами, стручковой фасолью, луком и лимонным гелем, 120/150 г

Филе семги на пюре из зеленого горошка с картофелем и чоризо, *80/170 г* **990**
Филе макрели с томатами, стручковой фасолью, луком и лимонным гелем, 120/150 г

ГОРЯЧЕЕ
МЯСО

Паста Карбонара с беконом и пармезаном *250 г* **460**

Курица с цветной капустой, брокколи и грибами **490**
Куриное филе с брокколи, цветной капустой, морковью, луком, грибами в сливочном соусе, 300 г

Куриная грудка с киноа и соусом "Пармезан" **640**
Куриное филе на подушке из киноа с молодым горошком, стручковой фасолью, черри, петрушкой и соусом "Пармезан", 130/180 г

Котлета из утки с теплым чатни из яблок **560**
Котлета из утиного филе с чатни из яблок и соусом из крымского кизила, 120/130 г

Утиная грудка с мостардой из груши и клубникой *100/100 г* **870**

Свинина жареная с розмарином **720**
Жареная с розмарином свиная шейка с картофелем, запеченным в чесночном масле, кукурузой, перцем халапеньо и перечным соусом, 130/180/30 г

Говядина по-бургундски **850**
Тушеная в красном вине с копченым беконом, морковью и луком говядина, с картофельным пюре, грибами и соус-гелем из вина, 300 г

Стейк Филе-миньон **1390**
Филе говядины с луком конфи, пюре из картофеля, ароматым маслом из трюфеля, перцем халапеньо и соусом Бурбон, 120/150/20г

Бараньи язычки с овощами гриль **890**
Бараньи язычки с баклажаном, кабачком, сладким перцем и соус-гелем из вина, 120/100/30г

Баранина по-крымски **1200**
Мясо баранины, томленое в пиве с луком, морковью, розмарином, кориандром, имбирем. Подается с салатом из свежих овощей, вяленой клюквой и соусом Наршараб, 120/140 г

ОВОЩИ

Картофель, запеченный с сыром и беконом *210 г* **280**

Картофельное пюре с шампиньонами и трюфельным маслом *220 г* **320**

Овощи запеченные **340**
Запеченные баклажан, кабачок, сладкий перец, помидор, предварительно замаринованные с чесноком и пряной зеленью, 230 г

Киноа с черри, зеленой фасолью и молодым горошком *200г* **250**

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Булочка зерновая *40 г* **35**

Хлебная тарелка **270**

Чиабатта и булочки с зеленым маслом. 200/30 г

ДЕСЕРТЫ

Груша "Сотерн" **590**

Ароматная груша, томленная в мускатном сиропе с кардамоном и ванилью, с соусом «Сотерн» и лепестками миндаля, 230/50 г

Сливочный чизкейк **450**

Запеченный десерт из сливочного сыра с фруктами и ягодами в сиропе, 230 г

Черемуховый торт с клубничным мороженым **390**

Десерт из черемуховой муки со сметанным кремом, ягодами из малинового мармелада и клубничным мороженым, 100/30/50г

Французский шоколадный десерт "Трюфель" **450**

Нежный ганаш из темного шоколада и коньяка, шоколадным "отпечатком" и клубничными сферами, 80/50 г

Десерт 3D "Мышка любит сыр" **350**

Мусс из творожного сливочного сыра и Пармезана с белым шоколадом, миндальным бисквитом и мастардой из зеленых помидоров, 130 г

Яблочный флан с мороженым и карамелизированным грецким орехом *240 г* **390**

Перегорский тарт **290**

Тарт из миндального сабле с соленой карамелью, фундуком и грецким орехом, 100 г

МОРОЖЕНОЕ

Мороженое «Приморский бульвар» **460**

Фирменное мороженое в тулибе со свежими и маринованными фруктами, взбитыми сливками, фундуком и фруктовым сиропом, 300 г

Сорбет из манго с базиликом, малиновым соусом и манговым конфитюром *60/50г* **250**

МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА из натуральных продуктов

Мятное мороженое с шоколадным мармеладом **210**

Мятное мороженое с шоколадом, мятом и шоколадной малиной, 60/20 г

Мороженое из черной смородины **210**

Мороженое с ягодами, мятой и чипсом из черной смородины, 60/20 г

Мороженое из глинтвейна с чипсом из апельсина *60/10 г* **210**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Яблочный	*0,25*	**250**
Морковный	*0,25*	**200**
Апельсиновый	*0,25*	**350**
Грейпфрутовый	*0,25*	**390**
Лимонный	*0,25*	**350**

ЛИМОНАДЫ

Апельсиновый	*0,30*	**200**
Лимонад из мускатного вина	*0,30*	**250**

Сироп из муската Эссе, лимонный сок, ежевика, базилик, минеральная вода, лед

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Любимый *280* **280**

Молоко, пломбир, фруктовый сироп

Алиса в стране чудес *270* **200**

Грейпфрутовый сок, спрайт, лимонный фреш, сироп, вишня коктейльная

Мохито безалкогольный 250 **250**

Лайм, мята, сироп, спрайт

Шоколадно-банановый шейк *400* **300**

Молоко, шоколадное мороженое, банан, тертый шоколад

Манго- Манго *410* **350**

Сок манго, пломбир, персик, персиковый сироп

НАПИТКИ, МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Морс из ягод	*0,25*	**120**
Соки в ассортименте	*0,25*	**150**
Перье, *газированная в стекле*	*0,33*	**400**
Перье, *газированная в ПЭТ*	*0,75*	**800**
Вольвик, *негазированная в ПЭТ*	*0,33*	**300**
Минеральная вода, *газированная, негазированная в стекле*	*0,50*	**180**
Боржоми, *стекло*	*0,50*	**300**
Кока-кола, *стекло*	*0,33*	**250**
Спрайт, *стекло*	*0,33*	**250**
Тоник Швепс, *стекло*	*0,25*	**250**
Тоник Швепс, *ПЭТ*	*0,90*	**300**

КОФЕ

	мл	
Кофе с перцем чили и корицей	*100*	**150**
Кофе эспрессо/американо	*30/60*	**140**
Двойной эспрессо	*60*	**280**
Кофе Капучино	*140*	**180**
Кофе Латте	*160*	**200**
Кофе с мороженым и тертым шоколадом	*160*	**220**
Айс Латте	*160*	**200**

ЧАЙ

	мл	
Чай в ассортименте	*800*	**250**
Чай элитный в бутонах	*800*	**350**
Ройбуш Капучино	*140*	**200**

Фирменные чаи

Чай из свежих фруктов "Приморский бульвар"	*800*	**350**
Чай из крымских трав	*800*	**350**
Пряный чай из облепихи с апельсином, медом и корицей	*800*	**350**
Мятный чай с имбирем и медом	*800*	**350**
Чай с ягодами годжи	*800*	**350**
Чай Элр Грей с грейпфрутом и корицей	*800*	**350**
Чай виноградный	*800*	**350**
Чай с розмарином и лавандой	*800*	**300**

ГЛИНТВЕЙНЫ

Глинтвейн из красного/белого вина	*300*	**350**
Глинтвейн застольный с коньяком	*320*	**420**
Горячий коктейль "Лавина" с бехеровкой	*220*	**600**