

МЕНЮ

УСТРИЦЫ

Устрица черноморская (цена за 1 шт.) 150

Соус на выбор: джинджер-мартини, табаско-лайм, малина-шалот

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тапас-сет к вину (пармская ветчина, салями, оливки, артишоки, вяленые томаты) 600

Тортилья с моцареллой и зеленью 250

Брускетта с соте из суточных баклажан 165

Брускетта грибами и соусом песто 190

Брускетта с подкопченным лососем, сливочным сыром и шпинатом 420

Брускетта с креветкой, печеной тыквой и сыром каймак 250

Тартар из говядины 450

Карпаччо из говядины 550

Паштет из печени индейки с гренками и зеленым луком 400

Ростбиф с соусом «Тоннато» 450

Тартар из лосося 450

Черноморский анчоус пряного посола с маринованным луком, картофелем и ржаными гренками 250

Щучья икра с ялтинским луком и гренками 550

Греческие оливки с шалфеем, розмарином и чесноком 260

САЛАТЫ

Салат «Капрезе» с моцареллой и томатами 500

Салат из свежих овощей с сыром фета и пастой из маслин 300

Микс салат с пармской ветчиной, грушей и сыром с голубой плесенью 520

Теплый салат с куриной печенью 380

Микс салат с теплой говядиной, баклажаном и соусом «Пармезан» 350

Салат «Нисуаз» с натуральным тунцом и яйцом пашот 380

Микс салат с морепродуктами 550

Салат «Чука» с ореховым соусом 300

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кастрюлька черноморских мидий с соусом «Бер Блан» 380

Кастрюлька черноморских мидий с «Сицилийским» острым томатным соусом 380

Рапаны жареные с овощами в соусе терияки 450

Жюльен из опят и шампиньонов с чесночными гренками 400

СУПЫ

Крем-суп из белых грибов и шампиньонов 380

Томатный суп с морепродуктами и чесночной гренкой 300

Кастрюлька борща с фермерской уткой, салом, сметаной и гренками 350

Кукурузный суп с копченым лососем и сливочным сыром 450

Финская сливочная уха 360

Том-Ям 550

ПАСТА И РИЗОТТО

Ризотто с морепродуктами в сливочном соусе 480

Ризотто «Маринара» с лососем 650

Феттуччине с уткой в сливочном соусе 500

Феттуччине «Фунги Порчини» 450

Все цены указаны в рублях, включая НДС.

Данное меню является рекламным материалом. Информацию об энергетической ценности и выходах готовых блюд Вы можете узнать в администрации ресторана.

РЫБА

Черноморская барабулька (цена за 100г.)	350
Сарган жареный (цена за 100г.)	400
Стейк из тунца в перечном соусе с рисом в соусе песто	700
Стейк из лосося с салатом чука	900
Морепродукты на гриле в соево-чесночном соусе	1400

ВОК

С говядиной	560
С креветками	480
Соус на выбор: джинджер-мартини, табаско-лайм, малина-шалот	

МЯСО И ПТИЦА

Утиная ножка, запечённая под клюквенным соусом с карамелизированным яблоком	550
Перепелка на гриле с сырной тортillей	785
Бефстроганов из говядины с картофельным пюре	550
Говяжьи щечки с тыквенным пюре и соусом «Пармезан»	550
Свиная шея с картофелем «Айдахо»	550
Тушеный ягненок с печеной свеклой	650
Филе-миньон с овощами гриль	995
Стейк стриплойн Top Choice из мраморной говядины с мини картофелем, обжаренным во фритюре	1580
Каре из отборной крымской ягнатины	970

ГАРНИРЫ

Овощи гриль	320
Мини картофель, обжаренный во фритюре с чесноком	150
Картофельное пюре с жареным луком и трюфельным маслом	150

СОУСЫ

Соус «Порто»	100
Соус перечный	100
Соус «Джек Дэниелс»	100
Овощная сальса	50
Соус «Барбекю»	50

ХЛЕБ

Хлеб собственной выпечки со сливочным маслом и пастой из маслин	150
---	-----

ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ

Сыр из коровьего молока «Фурм д'Амбер» (за 30 гр.)	335
Сыр из козьего молока «Пьяная коза» (за 30 гр.)	240
Сыр из козьего молока «Сент-Мор» (за 30 гр.)	240
Сыр из коровьего молока «Мор-Сент» (за 30 гр.)	240
Сыр из козьего молока «Шевр выдержанный» (за 30 гр.)	210
Сыр из коровьего молока «Камамбер» (за 30гр.)	170
Сыр из коровьего молока «Белпер» (за 30 гр.)	150
Сыр из коровьего молока «Булет» (за 30 гр.)	140

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан	310
Морковный торт	300
Черносмородиновый торт	260
Творожный торт с кокосом и сахарной трубочкой	400
Кокосовое пирожное	300
Сорбе	190

Все цены указаны в рублях, включая НДС.

Данное меню является рекламным материалом. Информацию об энергетической ценности и выходах готовых блюд Вы можете узнать в администрации ресторана.