

## К ВИНУ РЕКОМЕНДУЕМ

Мясные деликатесы 80 г • 1 350

 Коллекция сыров  
из собственной сыроварни 165 г • 1 400

W I N E P A R K

 Тартар из говядины с грибным кремом  
и брусничкой 120 г • 1 200

 Тартар из горбыля  
с пикантной заправкой 85 г • 1 600

  Запечённые перцы с фетой в двух текстурах  
и кинзой 180 г • 800

 Черноморская хамса 125 г • 650

## АПЕРИТИВЫ

 Оливки маринованные 50 г • 550

 Вяленые томаты 50 г • 400

 Маринованные артишоки 50 г • 400

## БРУСКЕТТЫ

Брускетта с креветкой и гуакамоле 90 г • 650

Паштет из кролика на бриоши с вареньем  
из крымских томатов 95 г • 700

Брускетта с ростбифом  
и вялеными томатами 160 г • 950

---

\*На ваш выбор можем запечь, пожарить и приготовить на гриле

 - Сбалансированное блюдо

 - Подходит для вегетарианцев

 - Сбалансированное блюдо

 - Подходит для вегетарианцев

## КУХНЯ

### САЛАТЫ

Салат с томатами и бурратой с соусом из трав 260 г	1 300
 Салат с морепродуктами 220 г	1 200
 Салат с ростбифом и печёными овощами 230 г	1 350
 Зелёный салат с тыквенными семечками и кремом из кешью 200 г	900

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Рапаны с грибами в сырном соусе 265 г	1 300
Мидии с луком и вином 350 г	1 700
Мидии в сливочно-сырном соусе 325 г	1 700
 Запечённый камамбер с чабаттой 125/60/40 г	1 450

### СУПЫ

Грибной суп с уткой 300/30 г	1 200
 Сливочная уха с рыбными клнеями 350 г	1 450
Крем-суп из тыквы с креветками 360 г	1 100

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

 Томлёный ягненок с пряной тыквой 380 г	2 100
 Филе форели с лимонным соусом и жареным романо 205 г	1 900
Утиная ножка конфи с кремом из батата и брусничной икрой 250 г	1 400
 Запечённый домашний цыплёнок с аджикой и зеленью 330 г	1 950
Тальята из вырезки с грибным велюте и трюфельным соусом 200 г	2 200

### БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Рибай	1 980
Филе-миньон	1 800
Камбала	1 700
Горбыль	2 300

\*Цена указана за 100 г сырого веса

### ГАРНИРЫ

 Картофель бэби 150 г	500
 Овощи гриль 150 г	500
 Спаржа 150 г	900

### СОУСЫ

Перечный 50 г	300
 Лимонный 50 г	300
 Наполи 50 г	300
Сливочно-икорный 50 г	700
 Аджика 50 г	300
Трюфельный 50 г	300

### ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина 220 г бриошь, безглютеновый, солодовый багет	400
 Чабатта с маслом 205 г	400
 Гриссини с семенами льна и подсолнечника 50 г	100

### ДЕСЕРТЫ

 Десерт медовый бисквит с ананасовым чатни и крем-дыней 185 г	800
 Шоколадный крем-брюле с кунжутными чипсами 127 г	750
 Ленивый Тарт Татен с мороженым дорблю 220 г	800

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Все цены указаны в российских рублях.

Крымский полуостров всегда являлся источником вдохновения для множества талантливых личностей.

Незабываемые виды и дух полуострова воодушевили многих русских поэтов, писателей и художников на создание бессмертных шедевров, о которых мы и поговорим в нашей коктейльной интерпретации.

Добро пожаловать в мир искусства!

**АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ** ..... 1 000

**Над морем** 120 мл  
 Чабрец, лимон, горечавка

*«Лишь хапах чабреца, сухой и горьковатый,  
 Повеял на меня - и этот сонный Крым,  
 И этот кипарис, и этот дом прижатый  
 К поверхности горы, слились навеки с ним»*

*Николай Заболоцкий*

**Близ берегов** 130 мл  
 Имбирь, миндаль, лайм

*«Здесь жарко — сладок воздух чистый,  
 Огнём и негой разведён.  
 И как напиток золотистый  
 Из чаши неба пролит он»*

*Владимир Бенедиктов*

**Волшебный край** 220 мл  
 Халапеньо, томат, бекон

*«Волшебный край! очей отрада!  
 Всё живо там: холмы, леса,  
 Янтарь и яхонт винограда,  
 Долин уютная краса,  
 И струй и тополей прохлада...»*

*Александр Пушкин*

**Учан-Су** 180 мл  
 Ментол, крыжовник, эстрагон

*«Свежее, слаще воздух горный.  
 Невнятный шум идет в лесу:  
 Поет веселый и проворный,  
 Со скал летящий Учан-Су!»*

*Иван Бунин*

**КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ** .....

<b>Апероль</b> 220 мл Апероль, игристое, содовая	950
<b>Кир Рояль</b> 150 мл Ликёр чёрной смородины, игристое	900
<b>Негрони</b> 120 мл Джин, вермут, биттер	900

**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ** .....

<b>Итальянский Спритц</b> 260 мл Б/а итальянский аперитив, б/а игристое вино, содовая	700
<b>Яблоко-рислинг-жасмин</b> 350 мл Яблоко, жасмин, сок винограда сорта рислинг	450
<b>Вишня-мальбэк-Да Хун Пао</b> 350 мл Вишня, Да Хун Пао, сок винограда сорта мальбэк	450
<b>Ананас-пино гриджио-лемонграсс</b> 350 мл Ананас, лимонграсс, сок винограда пино гриджио	450

**СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ** .....

*Алкогольные* 200 мл

<b>Глнтвейн красный с вишней</b> Красное сухое вино, пряный ром, вишня, цитрус, специи	900
<b>Глнтвейн розовый с грейпфрутом</b> Розовое сухое вино, ликёр смородины, грейпфрут, специи	900
<b>Глнтвейн белый с миндалём</b> Белое сухое вино, ликёр цитрусовый, миндаль, специи	900

*Безалкогольные*

<b>Глнтвейн красный</b> 200 мл Сок винограда сорта пино нуар, цитрусы, сухофрукты, специи	450
<b>Имбирный с лимоном</b> 500 мл Имбирь, гречишный мёд, лимон	550
<b>Ягодный с мятой</b> 500 мл Смородина, морошка, мята	550
<b>Крыжовник с алоэ</b> 500 мл Крыжовник, мёд алоэ, каффирский лайм	550

**АПЕРИТИВЫ И ДИЖЕСТИВЫ** .....50 мл

<b>Арарат</b> Абрикот	650
<b>Бугульма</b> Премиум Эдишн	400
<b>Егермейстер</b>	600
<b>Амаро</b> Нонино Квинтэссенция	1 200
<b>Иль Пирус</b> Ди Нонино	3 200
<b>Италикус</b> Розолио Ди Бергамото	2 500

**ВОДКА** ..... 50 мл

<b>Алтай</b>	400
<b>Белуга</b> Нобл	600
<b>Онегин</b>	650
<b>Сибирский Экспресс</b>	650
<b>Грей Гуз</b>	700

**ДЖИН** ..... 50 мл

<b>Нордес</b>	1 500
<b>Джинато</b> Пино Гриджио	1 000
<b>Фо Пилларс</b> Блади Шираз	1 600
<b>Фиркин</b> Шерри	2 400
<b>Вальдеспино</b> Драй Джин	3 500

**КАЛЬВАДОС** ..... 50 мл

<b>Булар</b> VSOP	2 400
<b>Булар</b> XO	4 200
<b>Булар</b> Огюст	6 500

**РОМ** ..... 50 мл

<b>Дэмонс</b> Шэр 6 лет	1 100
<b>Ангостура</b> 1919	1 600
<b>Ангостура</b> 1824	2 300

**ТЕКИЛА** ..... 50 мл

<b>Волкан</b> Де Ми Тьерра Бланко	1 900
<b>Волкан</b> Де Ми Тьерра Аньехо Кристалино	3 200
<b>Аретте</b> Бланко	3 000
<b>Аретте</b> Экстра Аньехо	5 000

*Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту. Все цены указаны в российских рублях.*

## БАР

### ВИСКИ ..... 50 мл

*Бочка из-под сладких вин Сотерна*

Гленморанджи Нектар д'Ор 3 300

*Бочка из-под хереса Олоросо*

Гленморанджи Ласанта 1 900

Макаллан 12 Дабл Оак 3 900

Макаллан 18 Дабл Оак 10 000

Акентошан Три Вуд 2 200

Смоукхед Шерри Бомб 3 200

Зе Уистлер Р.Х. Каск 1 500

*Бочка из-под портвейна Руби*

Гленморанджи Кинта Рубан 2 400

*Бочка из-под коньяка Камю*

Ламбей Смолл Батч Бленд 1 500

Ламбэй Сингл Молт 3 600

*Бочка из-под бурбона*

Манки Шолдер 1 000

*Бочка из-под белого дуба*

Чивас 18 2 800

### БРЕНДИ КРЫМА ..... 50 мл

Коктебель 7 лет 600

Коктебель 11 лет 800

Коктебель 15 лет 1 000

Коктебель Кутузов 4 000

### ГРАППА ..... 50 мл

Иль Москато ди Нонино 1 900

Нонино Резерва 8 5 000

### КОНЬЯК ..... 50 мл

Реми Мартан VSOP 1 700

Реми Мартан XO 5 500

### КОЛЛЕКЦИЯ КАМЮ ..... 50 мл

Камю VS 1 600

Камю VSOP 2 200

Камю XO 7 900

Камю Иль Де Ре 2 200

### ПИВО .....

Аусвайс 500 мл 600

Хайдеггер Хель 500 мл 600

Циндао безалкогольное 330 мл 600

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ .....

Сок Рич 200 мл 400

Яблоко / апельсин / вишня / томат / ананас

Добрый Кола 200 мл 350

Тоник Гарденист 200 мл 450

Премиум тоник / бузина / грейпфрут / роза

Ред Булл 250 мл 450

### МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА .....

Эдис 500/950 мл 690/990

Газированная / негазированная

Недра 750 мл 990

Газированная / негазированная

### СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ ..... 100 / 200 мл

Яблоко / морковь 200 / 400

Апельсин / сельдерей 250 / 450

Грейпфрут 300 / 600

Ананас 375 / 750

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Все цены указаны в российских рублях.

## БАР

### КОФЕ .....

Эспрессо 30 мл	220
Американо 200 мл	220
Капучино 200 мл	270
Латте 300 мл	320
Флэт Уайт 200 мл	370
Раф 300 мл	450
Какао 300 мл	350
<b>Молоко на выбор</b> 150 мл	50
Миндальное / кокосовое / банановое / безлактозное	

### ЧАЙ ..... 500 мл

<b>Чай в ассортименте</b>	450
Чёрный / бергамот / зелёный / жасмин / молочный улун / крымский травяной / гречишный	

*Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Все цены указаны в российских рублях.*

## ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

Мы стремимся создать атмосферу исключительного комфорта и гармонии для каждого гостя. Чтобы обеспечить идеальные условия пребывания для всех, просим вас ознакомиться с правилами посещения нашего ресторана:

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту перед оформлением заказа.

Отдыхая с детьми, просим вас помочь нам в поддержании спокойной атмосферы в зале.

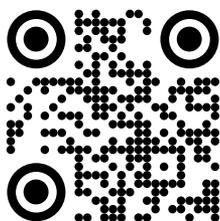
Дорогие гости, мы точно знаем, что атмосферу создают люди. Поэтому просим вас соблюдать дресс-код и не посещать ресторан в халатах и пляжной одежде.

Мы рады приветствовать ваших четвероногих друзей в нашем ресторане! Для вашего питомца у нас предусмотрены специальные лежанки и питание. Если ваша собака – представитель крупной породы – просим вас использовать намордник и поводок.

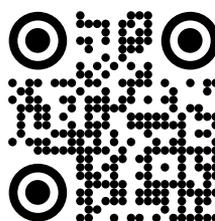
Для вашего удобства и поддержания порядка в зале, оставляйте, пожалуйста, верхнюю одежду в гардеробе.

В нашем ресторане курение любых видов сигарет, включая электронные и IQOS запрещено. Рекомендуем использовать специальную зону для курения.

Мы искренне надеемся, что время, проведенное у нас, будет наполнено приятными впечатлениями. Благодарим за понимание и желаем вам приятного отдыха!



English menu



Меню с КБЖУ