



НА КРЫШЕ
РЕСТОРАН - ГРИЛЬ



МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Устрица черноморская крымская · 1 шт	450 ₺
Тартар из говядины вырезка бычка зернового откорма, мусс из сыра грюэр, икра палтуса · 120/50 г	600 ₺
Буррата на печеной свекле с сочным апельсином и соусом песто · 300 г	870 ₺
Тартар из горбыля креветочный мусс, лимонный гель, икра летучей рыбы, чипсы из морских водрослей · 130 г	750 ₺
Мясное плато вся продукция собственного производства: подкопченная свиная шея, пряное сало, ростбиф, куриный рулет, телячий язык · 300/30 г	950 ₺
Семга шеф-посол с освежающим тартаром из огурца, яблоками из садов Пальмиры и крымской мятой · 80/80 г	950 ₺
Ассорти крымских фермерских сыров с орехами и сезонными ягодами · 270 г	1 450 ₺
Разносолы крымские овощи собственного приготовления · 360 г	550 ₺
Паштет из печени цесарки нежный мусс из печени цесарки с фруктовым хлебом и черной смородиной · 250 г	450 ₺
Иваси по-черноморски нежное филе керченской сельди с печеным картофелем и ялтинским луком · 320 г	450 ₺
Эклеры с лососем · 120 г	400 ₺
Карпаччо из язычков ягнят с щучьей икрой под соусом Тоннато · 140 г	650 ₺
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

Угольные креветки 5 тигровых креветок, маринованных в пряных острых специях и травах, в кляре из чернил каракатиц · 100/30 г	800 ₺
Черноморские рапаны с белыми грибами в нежном сливочно-сырном соусе под шапкой из хрустящего теста · 250 г	650 ₺
Колючие креветки · 130 г	800 ₺
Жареный сыр халуми с сальсой из печеного перца и клюквенным соусом · 150 г	650 ₺
Кровянка с картофелем, хреном и горчицей · 150 г	450 ₺



САЛАТЫ

Цезарь с тигровыми креветками · 270 г	850 ₺
Хрустящие баклажаны с творожным сыром, овощной сальсой и копченым арахисом · 300 г	480 ₺
Салат с лососем, страчателлой и ягодами · 210 г	650 ₺
Летний салат с тунцом и сезонными ягодами с кремом из авокадо · 220 г	650 ₺
Салат с подкопченной уткой утиное филе, приготовленное в собственной коптильне на щепе фруктовых деревьев и свежий микс салатов с сочными апельсинами, ягодами и орехами · 240 г	650 ₺
Салат с ростбифом нежная вырезка бахчисарайских телят, сочный микс, рукола, вяленые томаты и ялтинский лук · 210 г	700 ₺
Зеленый салат с авокадо и сорбетом лайм-базилик · 210 г	480 ₺



СУПЫ

Сырный суп с креветками подаётся в хрустящей булке с соленым огурцом • 300 г	600 ₺
Борщ с подкопченной телятиной, красной фасолью, ароматным салом, ялтинским луком и зеленью • 350 г	470 ₺
Холодный свекольник со свекольню-горчичным сорбетом • 330 г	400 ₺
Том Ям с морепродуктами и рисом • 350 г	750 ₺
Уха по-царски из благородных сортов рыб. Подается с расстегаем и дымком • 350 г	750 ₺
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 стриплоин • за 100 г	850 ₺
Кебаб из ягненка • 350 г	970 ₺
Шашлык из курицы • 250/50 г	750 ₺
Шашлык из свиной шейки • 250/200 г	850 ₺
Метр домашней колбасы из трех видов мяса подаётся с маринованной капустой и печеным картофелем • 600/100/100 г	1 650 ₺
Мясной сэт каре ягненка, шашлык свиной, шашлык куриный, кебаб ягненка, купаты домашние, телячий язык. Подается с печеным картофелем, кукурузой гриль, аджикой • 1200/150 г	5 600 ₺

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\150 г	1 500 ₺

МЯСО

Мега-Бургер от Шефа из мраморной говядины, беконом и подкопченным соусом BBQ • 400/50 г	1 100 ₺
Паста с телятиной и баклажанами • 350 г	870 ₺
Рулька свиная • 600/120/120 г	1 560 ₺
Томленые телячьи щечки с картофельным кремом и соусом демиглас • 300 г	900 ₺
Ребра свиные подкопченные в собственной копильне, под вишневым BBQ соусом • 300/50 г	780 ₺
Язычки ягнят с нутом и копченым перцем • 260 г	950 ₺
Утиная грудка с морковным кремом и абрикосовой сальсой • 150/70/60 г	750 ₺

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Большое плато Дары морей мидии, кальмары, осьминоги, креветки с соусом сальса • 950/50 г	5 200 ₺
Паста с вонголе и сырным кремом из копченой барабули и икрой летучей рыбы • 370 г	980 ₺
Горбыль на углях с розой из кабачка • 150/30 г	850 ₺
Чугунок черноморских мидий припущенных с крымской «Массандрой», овощами и ароматными травами • 350 г	750 ₺
Подкопченная скумбрия с картофелем по-деревенски • 350 г	650 ₺
Копченый сом на мятом картофеле • 250 г	700 ₺
Дорада запеченная в банановых листьях, подается с цитрусовой сальсой • 350/70 г	1 250 ₺
Тигровые креветки в гучем 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 ₺
Десерт кокос-манго-маракуйя • 150 г	380 ₺
Чизкейк Дорблю • 130 г	380 ₺
Яблочный штрудель с орехами и ванильным мороженым • 200/50 г	400 ₺
Мороженое ассорти • 50 г	150 ₺