

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

<b>Большое плато Дары морей</b> мидии, кальмары, осьминоги, креветки с соусом сальса • 950/50 г	5 200 ₽
<b>Фетучини с тигровыми креветками в томатном соусе</b> • 240 г	650 ₽
<b>Лосось с вонголе, птитим и овощами</b> • 250 г	980 ₽
<b>Чугунок черноморских мидий</b> припущенных с крымской «Массандрой», овощами и ароматными травами • 350 г	750 ₽
<b>Подкопченная скумбрия с картофелем по-деревенски</b> • 400 г	650 ₽
<b>Палтус с креветочными крокетами, шпинатом и картофелем под соусом Том Ям</b> • 120/100/50 г	1 250 ₽
<b>Дорада</b> запеченная в банановых листьях, подается с цитрусовой сальсой • 350/70 г	1 250 ₽
<b>Тигровые креветки в жгучем маринаде</b> • 200 г	980 ₽

## ГАРНИР

<b>Овощи на углях</b> • 200/20 г	380 ₽
<b>Картофель запеченный на углях в ароматных травах</b> • 200 г	350 ₽
<b>Кукуруза гриль</b> • 1 шт	350 ₽



## АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

<b>Шоколадный фондан</b> • 130/50 г	450 ₽
<b>Тыквенный чизкейк Сан-Себастьян на белом шоколаде с соусом из хурмы и медовой гранолой</b> • 200 г	420 ₽
<b>Медовик 2.0 версия</b> нежнейший медовик с воздушным кремом и апельсиновым муссом • 150 г	350 ₽
<b>Яблочный штрудель с орехами и ванильным мороженым</b> • 200/50 г	400 ₽
<b>Мороженое ассорти</b> • 50 г	150 ₽





## ЗАКУСКИ

<b>Тартар из говядины</b> вырезка бычка зернового откорма, мусс из сыра грюйер, икра палтуса • 120/50 г	<b>600 ₺</b>
<b>Тартар из тунца с хрустящим картофелем пай и перепелиным желтком</b> • 160 г	<b>650 ₺</b>
<b>Мясное плато</b> вся продукция собственного производства: подкопченная свиная шея, пряное сало, ростбиф, куриный рулет, телячий язык • 300/30 г	<b>950 ₺</b>
<b>Семга шеф-посол</b> с освежающим тартаром из огурца, яблоками из садов Пальмиры и крымской мятой • 80/80 г	<b>950 ₺</b>
<b>Ассорти крымских фермерских сыров с орехами и сезонными ягодами</b> • 270 г	<b>1 450 ₺</b>
<b>Разносолы</b> крымские овощи собственного приготовления • 360 г	<b>550 ₺</b>
<b>Паштет из печени цесарки</b> нежный мусс из печени цесарки с фруктовым хлебом и черной смородиной • 250 г	<b>450 ₺</b>
<b>Иваси по-черноморски</b> нежное филе керченской сельди с печеным картофелем и ялтинским луком • 320 г	<b>450 ₺</b>
<b>Икра красная лососёвая с багетом и лимонным маслом</b> • 30/30/60 г	<b>950 ₺</b>
<b>Щучья икра с черным хлебом и лимонным маслом</b> • 30/30/60 г	<b>850 ₺</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Шипящая сковорода с тигровыми креветками</b> в сочетании с нежной моцареллой и копченой паприкой с ароматными травами • 100/30 г	<b>750 ₺</b>
<b>Черноморские рапаны с белыми грибами</b> в нежном сливочно-сырном соусе под шапкой из хрустящего теста • 250 г	<b>650 ₺</b>
<b>Жареный сыр халлуми с сальсой из печеного перца и клюквенным соусом</b> • 150 г	<b>650 ₺</b>
<b>Кровянка с картофелем, хреном и горчицей</b> • 150 г	<b>450 ₺</b>



## САЛАТЫ

<b>Цезарь</b> с тигровыми креветками • 270 г	<b>850 ₺</b>
<b>Хрустящие баклажаны</b> с творожным сыром, овощной сальсой и копченым арахисом • 250 г	<b>480 ₺</b>
<b>Салат Гнездо глухаря</b> куриное филе, жареные грибы, сыр, картофель пай • 220 г	<b>550 ₺</b>
<b>Нисуаз</b> тунец, картофель, стручковая фасоль, перепелиное яйцо, соус туна тоннато • 280 г	<b>600 ₺</b>
<b>Салат с подкопченной уткой и пряной тыквой</b> • 240 г	<b>650 ₺</b>
<b>Салат с ростбифом</b> нежная вырезка бахчисараиских телят, сочный микс, рукола, вяленые томаты и ялтинский лук • 210 г	<b>600 ₺</b>
<b>Зеленый салат с авокадо и сорбетом лайм-базилик</b> • 210 г	<b>480 ₺</b>

## СУПЫ

<b>Сырный суп с креветками</b> подается в хрустящей булке с соленым огурцом • 300 г	<b>600 ₺</b>
<b>Борщ</b> с подкопченной телятиной, красной фасолью, ароматным салом, ялтинским луком и зеленью • 350 г	<b>470 ₺</b>
<b>Том Ям</b> с морепродуктами и рисом • 350 г	<b>750 ₺</b>
<b>Уха по-царски</b> из благородных сортов рыб. Подается с расстегаем и дымком • 350 г	<b>750 ₺</b>
<b>Домашняя лапша на бульоне из фермерского цыпленка</b> • 300 г	<b>370 ₺</b>

## ГРИЛЬ~МЯСО

<b>Каре крымского барашка</b> • за 100 г	<b>800 ₺</b>
<b>Стейк рибай</b> • за 100 г	<b>950 ₺</b>
<b>Стейк стриплоин</b> • за 100 г	<b>850 ₺</b>
<b>Кебаб из ягненка</b> • 350 г	<b>970 ₺</b>
<b>Шашлык из курицы</b> • 250/50 г	<b>750 ₺</b>
<b>Шашлык из свиной шеи</b> • 250/200 г	<b>850 ₺</b>
<b>Метр домашней колбасы из трех видов мяса</b> подается с маринованной капустой и печеным картофелем • 600/100/100 г	<b>1 650 ₺</b>
<b>Мясной сет</b> каре ягнёнка, шашлык свиной, шашлык куриный, кебаб ягненка, купаты домашние, телячий язык. Подается с печеным картофелем, кукурузой гриль, аджикой • 1200/150 г	<b>5 600 ₺</b>

## МЯСО

<b>Мега-Бургер от Шефа</b> из мраморной говядины с беконом и подкопченным соусом BBQ • 400/50 г	<b>950 ₺</b>
<b>Паста с телятиной и лесными грибами</b> • 300 г	<b>950 ₺</b>
<b>Шипящая сковорода с говядиной и овощами</b> • 250 г	<b>800 ₺</b>
<b>Шницель из курицы, с квашеной капустой, моченой брусникой и соусом Ранч</b> • 280/50 г	<b>650 ₺</b>
<b>Томленые телячьи щечки</b> с картофельным кремом и соусом демиглас • 300 г	<b>900 ₺</b>
<b>Ребра свиные</b> подкопченные в собственной копильне, под вишневым BBQ соусом • 300/50 г	<b>750 ₺</b>
<b>Язычки ягнят с картофельным пюре и белыми грибами</b> • 260 г	<b>750 ₺</b>
<b>Утиная грудка с морковным кремом и абрикосовой сальсой</b> • 150/70/60 г	<b>700 ₺</b>

## ГРИЛЬ~РЫБА

<b>Камбала калкан</b> • за 100 г	<b>950 ₺</b>
<b>Луфарь</b> • за 100 г	<b>500 ₺</b>
<b>Большие тигровые креветки</b> • за 100 г	<b>950 ₺</b>
<b>Барабуля</b> • 200 г	<b>780 ₺</b>
<b>Осьминог на мятом картофеле с копченой паприкой</b> • 100\120\150 г	<b>1 500 ₺</b>