

МАКРАМЕ

Ресторан ручной работы



МЕЛЛО





ПАСТА & РИЗОТТО

Фетучини с морепродуктами
в соусе Том Ям

кальмары, креветки, мидии

300 г – 750 –

Ризотто с белыми грибами
и крымским трюфелем

200 г – 650 –

Ризотто «Филадельфия с лососем»

со шпинатом, сливочным сыром с соусом терияки

120/50/30 г – 970 –

Лингвини с телятиной, соусом песто
и выдержанным сыром

250 г – 750 –

Ньокки с черноморской рапаной
в сливочном соусе

250 г – 680 –

Ассорти крымских сыров
от местных сыроваров

подаётся с желе из белого винограда
и варенья из еловых шишек

90/40/20/20 г – 850 –

Вителло тоннато

нежное филе индейки
с соусом на основе тунца

150 г – 450 –

ЗАКУСКИ

Мясное ассорти собственного приготовления

подкопчённый рулет из крымского ягненка
с ароматными травами, рулет из утки с черносливом
и орехами, домашняя буженина

150/20 г – 750 –



Тартар из лосося на креме
из печеного баклажана

150 г – 650 –

Тако с тигровыми
креветками

лимонный крем, свежий огурец,
пророщенный маш

220 г – 450 –

ЗАКУСКИ

Тартар из говядины
с крымским трюфелем

100/50 г – 720 –



Паштет из куриной печени с желе
из абрикоса и жареным фундуком

90/20/25/60 г – 550 –



Салат со слабосоленой форелью

микс салата, крем морковный с анисом,
желе из моркови и апельсина,
цитрусовая тапиока

150 г — 650 —

САЛАТЫ

Салат с обожжённым кальмаром

крем из копченых яблок, листья салата, рисовые чипсы

180 г

– 550 –



Сендвич-салат с куриным филе на огне

с укропным кремом, свежими овощами, выдержанным сыром, хумусом из нута

250 г

– 550 –

Салат греческий

подается с теплым сырным штруделем

150/70 г

– 450 –

Куриный бульон с сырными ravioli и куриными фрикадельками

подаётся с сырной трубочкой

350/40 г – 370 –

Уха с дымком по-черноморски

подается с расстегаем

250 г – 450 –



СУПЫ



Тыквенный крем-суп

с выдержанным козьим сыром, жареными тыквенными семечками и вяленой уткой

250/20/15 г – 450 –

Красный борщ с ГОВЯДИНОЙ

сметана, чесночные пампушки, сало

300/30 г – 450 –

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Мидии припущенные в крымской
Массандре с хрустящими чесночными
гренкам

300/60 г – 650 –





Пиленгас с лечо из печеного перца

под одеялом из брынзы с пряным соусом

260 г

– 650 –

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Утиное филе с кремом
из сельдерея и печеных яблок

220 г

– 750 –



Рапаны, томленные в сливках
с лесными грибами

250 г

– 550 –

Форель запечённая на креме
из пастернака

чатни из кураги, пряный сливочный соус

80/30/40 г – 1 100 –



Свиная шея на решетке
с картофельным пюре
и трюфельным маслом

подаётся с аджикой и маринованным луком

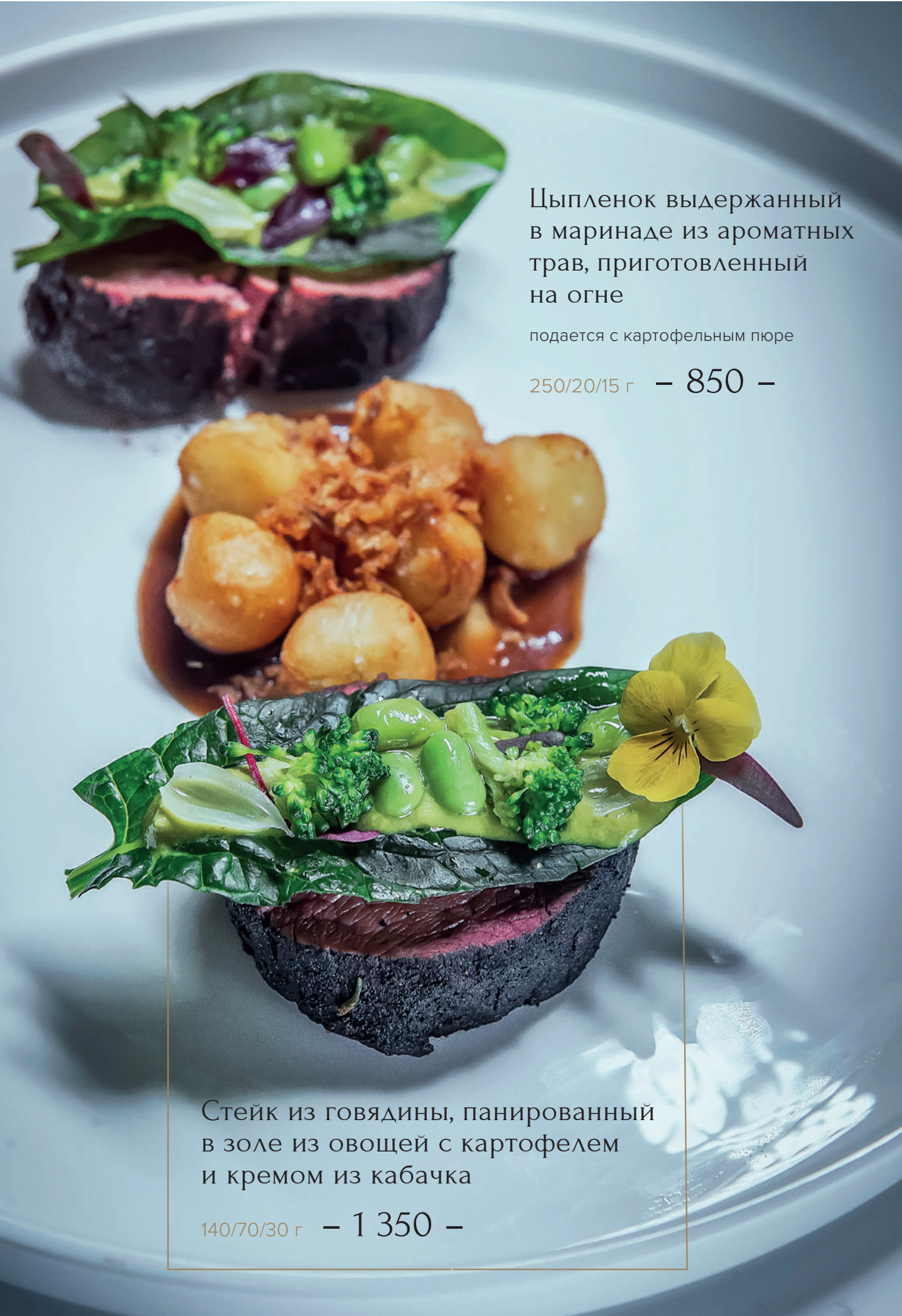
280/30 г – 650 –

Томленые телячьи щечки

ложный ризотто, соус демиглас

260 г – 750 –

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Цыпленок выдержанный
в маринаде из ароматных
трав, приготовленный
на огне

подается с картофельным пюре

250/20/15 г – 850 –

Стейк из говядины, панированный
в золе из овощей с картофелем
и кремом из кабачка

140/70/30 г – 1 350 –

Картофель фри (дольки)

200/30 г – 350 –

Картофельное пюре

200 г – 300 –

Овощи печеные
с соусом «Песто»

200/20 г – 450 –

Паста собственного
приготовления

120 г – 300 –



ГАРНИРЫ

Крымский трюфель

ганаш из бельгийского шоколада
с черным трюфелем и сусальным золотом

80 г – 450 –

Морковный торт с соленой карамелью

120 г – 380 –

Тирамису по классическому итальянскому рецепту

150 г – 380 –

Чизкейк Нью-Йорк

150 г – 380 –



АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Ореховое крем-брюле
с глазированным миндалем

120 г – 380 –



Крымский трюфель

ганаш из бельгийского шоколада
с черным трюфелем и сусальным
золотом

Все цены указаны в рублях.

Если у вас аллергия на какие-либо продукты,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.

Забронировать стол: +7 978 735 75 73

palmira-palace.com



[palmirapalacehotel](https://vk.com/palmirapalacehotel)