

Быстро к вину:

Деликатесы с собой:
минус 20 процентов!

MENU



ВИНОТЕКА

АРТ

ПРОСТРАНСТВО

КРЫМСКИЙ

РЕСТОРАН

АНДРЕЙ

МАРРИОН

ЯЛТА В

ПЕТЕРБУРГЕ

Хамон Иберико 36 месяцев	1190р
Хамон Серрано 18 месяцев	690р
Ломо Иберико 36 месяцев	890р
Фуэт с трюфелем	690р
Сальчичон Иберико 36 месяцев	790р
Чоризо Россия	350р
Мортаделла Болонья	350р
Пршутто Италия	650р
Сыр MAESE MIGUEL MANCHEGO 12 месяцев	790р
Сыр CAPRILLICE ALL ROMERO CABRA	790р
Сыр REBEL OVEJA TRUFA	790р
Сыр GRANA PADANO 12 месяцев	450р
Сыр VALDEON (голубая плесень)	790р
Сыр Три Молока	790р
Сыр ПАРМЕДЖАНО	740р
Ассорти Крымских сыров	790р
Оливки Гиганти	450р
Артишоки с томатами	450р

Стартеры:

Тартар из лосося	680р
Тартар из говядины	690р
Крудо из тунца	790р
Бутерброд с лососем	490р
Бутерброд с красной икрой	760р
Бутерброд с гаудой и мортаделлой	470р
Рулетки из лосося с красной икрой и сливочным сыром	890р
Три брускетты (с говядиной, с томатами и моцареллой, с лососем)	870р
Кантабрийский анчоус (на чабатте с томатами)	970р
Кантабрийский анчоус (на чабатте с сыром бэш де шевр)	970р

Салаты:

Салат из хрустящих баклажанов	490р
Салат с тигровыми креветками	790р
Салат из крымских томатов с ялтинским луком	440р
Салат с лососем по-Ялтински от шефа	830р

Бланш и Гриль:

Креветки крымские бланшированные (100гр)	310р
Кальмар гриль с картофелем стуун	780р
Стейк Рибай (100гр)	1100р
Стейк Миньон (100гр)	990р
Морской гребешок (100гр)	830р
Кастрля мидий в винном соусе	1490р
Кастрля мидий в томатном соусе	1490р
Кастрля мидий во флоридском стиле	1490р

Свежий улов:

Лодка жареной рыбы	1890р
Черноморская рыба (камбала/ставрида/луфарь) (100гр)	350р

Рыба по-Ялтински:

Запеченная рыба с картофелем и лимоном на чугунной сковороде	
Дорада	1640р
Сибас	1640р

Первые блюда:

Уха Крымская 690р

Хлеб:

Тартин и масло 190р

Гарниры и соусы

Картофель с белыми грибами и сметаной 730р

Картофель фри 250р

Овощи Гриль 490р

Соусы:

Соус демиглас (80гр) 190р

Соус сливочно-грибной (80гр) 270р

Соус тартар (80гр) 140р

Соус кинза-лемонграсс (80гр) 190р

Соус томатный крымский (80гр) 160р

Горячие Закуски:

Жюльен с цыпленком 430р

Жюльен с мидиями 590р

Основной курс:

Стейк форели (со спаржей и сливочно-икорным соусом) 1190р

Птитим с камчатским крабом 870р

Таглиателле с лососем 890р

Автостанция "Западная"

(Филе цыпленка на гриле с картофелем, салатом и соусом дзадзыхи как на легендарной Симферопольской автостанции, откуда люди разъезжаются по винодельням и виноградникам) 740р

Жаренные морские гребешки (с белыми грибами и шпинатом) 830р

Медальоны из тунца (с лимонным соусом и бланшированными цуккини) 890р

Десерты:

Чизкейк Рузвельт (В честь визита Рузвельта в Крым! В Ялте есть уютная улица имени Рузвельта, в районе порта) 390р

Крымские сладости 350р

Конфеты трюфели домашние от шеф-повара 350р

