

ГАРНИРЫ

Овощи гриль

Баклажан, кабачок, перец болгарский, томаты, шампиньоны, лук ялтинский 200/7

240-00 ₺

Овощи зеленые

с чесночной заправкой

Капуста брокколи, брюссельская, фасоль стручковая, перец болгарский 150/20

150-00 ₺

Пюре картофельное 150

100-00 ₺

Картофель фри 100

100-00 ₺

Картофель запеченый 150

100-00 ₺

Рис с овощами

Рис отварной, кабачки, баклажаны, лук репчатый, морковь, чеснок, перец болгарский, масло оливковое 180

100-00 ₺

В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ

Брускетта с черноморской килькой 80

50-00 ₺

Брускетта с камамбером

и печеной грушей 100

210-00 ₺

Брускетта с запеченой куриной грудкой

и сливочно-грибным соусом 100

90-00 ₺

Брускетта с салями и томатами 90

55-00 ₺

Брускетта с моцареллой

и соусом песто 100

60-00 ₺

Брускетта с лососем и авокадо 150

200-00 ₺

Брускетта с гуакамоле,

мягким сыром и томатами 150

180-00 ₺

РЕСТОРАН

«Гости»

МЕНЮ

УКРАИНА
арт-отель

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти из свежих крымских овощей <i>(помидоры, огурцы, перец болгарский) 300</i>	250-00 ₺
Ассорти из солений 300	220-00 ₺
Филе сельди <i>с картофелем и маринованным луком 100/100/30</i>	200-00 ₺
Паштет печеночный <i>с карамелизированным луком 100/50/10</i>	180-00 ₺
Мясные деликатесы 150/15	760-00 ₺
Сырная тарелка <i>с орехами и мёдом 150/50/45</i>	490-00 ₺
Тар-тар из лосося с гренками 100/50	580-00 ₺
Семга малосольная <i>с тостами и сливочным маслом 75/45</i>	450-00 ₺
Ассорти из испанских маслин и оливок 100	280-00 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки обжаренные <i>в чесночном соусе 100/50</i>	590-00 ₺
Мидии в створках <i>в винном соусе 400/50</i>	390-00 ₺
Мидии жареные с луком 100/120/4	230-00 ₺
Рапана жареная с луком 100/120/4	380-00 ₺
Камамбер обжаренный <i>в малиновом соусе 245/230</i>	520-00 ₺
Соте из морепродуктов <i>со сливочным соусом 200/60</i>	580-00 ₺

САЛАТЫ

Греческий салат с фетой и оливками 250	260-00 ₺
Салат из запеченой тыквы, <i>подается с сыром бри и соусом песто 250</i>	370-00 ₺
Салат с лососем и авокадо <i>с дижонской заправкой 220</i>	350-00 ₺
Салат из обжаренной свинины <i>с грибами 220</i>	260-00 ₺
Теплый салат из обжаренных кальмаров <i>с креветками и свежим огурцом 220</i>	540-00 ₺
Салат из языка с яблоком <i>и свежим огурцом 200</i>	310-00 ₺
«Цезарь» с курицей 250	300-00 ₺
«Цезарь» с креветкой 250	550-00 ₺
Салат из обжаренной телятины <i>с сыром Дор-блю, острым соусом и кинзой 230</i>	590-00 ₺
Тёплый салат из телятины 260	540-00 ₺
Салат из печеных овощей с филе цыпленка 250	320-00 ₺

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Суп из морепродуктов 300	380-00 ₺
Борщ со сметаной 300/30	250-00 ₺
Солянка сборная мясная 300/30	320-00 ₺
Суп-лапша домашняя 300	150-00 ₺
Суп –пюре овощной 300	140-00 ₺

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Кальмар жаренный с овощами 220	290-00 ₺
Филе трески томленое с мидиями, каперсами и оливками в томатном соусе, с картофелем 100/100/50	440-00 ₺
Треска, запеченная с лимонным соусом, подается с киноа 100/150/25	370-00 ₺
Филе палтуса с картофельным пюре <i>и соусом Песто 100/150</i>	360-00 ₺
Черноморский улов 300/20	590-00 ₺
Филе фермерского цыпленка <i>тушеного с овощами 150/230</i>	440-00 ₺
Свинина тушеная в кисло-сладком соусе 100/50	370-00 ₺
Куриная грудка обжаренная со шпинатом, с сырным соусом и миндалем 150/70/30	310-00 ₺
Утиная грудка с яблоками и виноградом 150/70/30	590-00 ₺
Баранина тушеная крымскими овощами 100/250	580-00 ₺

ПАСТЫ

Паста Карбонара <i>Спагетти, сливки, бекон, яйцо куриное, сыр пармезан 220</i>	230-00 ₺
Паста четыре сыра <i>Спагетти, мидии, креветка тигровая, кальмар, рапана сливки 250</i>	260-00 ₺
Паста с морепродуктами 250	480-00 ₺
Паста с телятиной и томатами 250	470-00 ₺