

Основные блюда

Соте из морепродуктов
под белым соусом

580-00 руб.
200/60

Куриное филе гриль с кедровыми орешками
и зелеными овощами.

360-00 руб.
150/80/50/10

Куриная грудка, обжаренная со шпинатом,
сырным соусом и миндалем

310-00 руб.
100/70/10

Пасты

Паста Карбонара
Спагетти, сливки, бекон, яйцо куриное, сыр пармезан

230-00 руб.
220 гр.

Паста четыре сыра
Спагетти сыр пармезан, рокфор, мацарелла, сливки,

260-00 руб.
250 гр.

Паста с морепродуктами
Спагетти, мидии, креветки, кальмар, ратана, сливки

480-00 руб.
250

Гарниры

Овощи запеченные
Баклажан, кабачок, перец болгарский, томаты, шампиньоны, лук ялтинский

240-00 руб.
200

Пюре картофельное

100-00 руб.
150 гр.

Картофель фри

100-00 руб.
150 гр.

Картофель запеченный
с розмарином

100-00 руб.
150 гр.

Кус-кус
с овощами

100-00 руб.
150 гр.

Рис с овощами
с розмарином

100-00 руб.
180 гр.

Холодные напитки

Мохито безалкогольный

150-00 руб.
250 гр.

Лимонад

70-00 руб.
250 гр.

Молочный коктейль

150-00 руб.
250 гр.

Кофе гляссе

150-00 руб.
250 гр.



КАФЕ-КОНДИТЕРСКАЯ

Минутка МЕНЮ

УКРАИНА
арт-отель

В любое время

Брускетта с мягким сыром
и вялеными томатами

150-00 руб.
40/30/15

Брускетта с гуакамоле
вялеными томатами и мягким сыром

180-00 руб.
40/30/15

Брускетта с хумусом
и печеным перцем

140-00 руб.
40/30/20

Брускетта
с черноморской хансой

50-00 руб.
40/30/10

Закуски

Оливки с мятой
и цедрой лимона

280-00 руб.
100/10

Паштет печеночный
с малиновым соусом

180-00 руб.
100/150

Тар-тар из лосося
подается с гренками

580-00 руб.
100/50

Хумус, гуакамоле, фаршмак
подается с гренками

250-00 руб.
60/60/60/40

Сырная тарелка с орехами и мёдом

490-00 руб.
150/50/45

Сёмга малосольная на тостах
и сливочным маслом

450-00 руб.
75/45/60

Филе сельди с картофелем
и маринованным луком

200-00 руб.
100/100/30/20

Ассорти из крымских овощей

250-00 руб.
300

Ассорти из солений

220-00 руб.
300

Первые блюда

Борщ украинский

250-00 руб.
300

Уха крымская

310-00 руб.
300

Суп-пюре овощной

140-00 руб.
300

Бульон куриный с яйцом
и фрикадельками

150-00 руб.
300

Солянка сборная мясная

320-00 руб.
300



Салаты

Салат из печеной свеклы и тыквы
с изюмом и орехами

240-00 руб.
250 гр

Зеленый салат с домашним сыром,
тыквенными семечками и медовой заправкой

220-00 руб.
210 гр

Винегрет с хансой

250-00 руб.
250 гр

«Цезарь» с креветками

550-00
250 гр

«Цезарь» с курицей

300-00
250 гр

Оливье с куриным филе
и молодым горошком

200-00
200 гр

Салат Греческий

Свежие овощи, сыр Фета, маслины и оливковое масло

260-00
250 гр

Салат из филе цыпленка

с каперсами и помидорами

280-00
190 гр

Салат с тремя видами томатов,
обжаренной свининой, рукколой и чесночной заправкой

420-00
250 гр

Салат из языка со сладким яблоком
и свежим огурцом

310-00
250 гр

Теплый салат с телятиной
и печеными овощами

540-00
260 гр

Теплый салат с кальмарами

440-00
300 гр

Печень куриная обжаренная
под винным соусом

310-00
180/40 гр

Основные блюда

Котлета по-киевски

300-00 руб.
200/50/25

Котлета «Пражская»

250-00 руб.
200/15/30

Блины «Украина»

300-00 руб.
200/50/15

Стейк из говядины

с печеными овощами

570-00
150/100/30

Бефстроганов из говядины

с картофельным пюре

560-00
100/70/30/150

Медальоны из свинины

с имбирным мармеладом

470-00
130/50/30

Судак запеченный с картофелем

под сливочным соусом

310-00
100/100/45/50

Стейк из лосося с кус-кусом
и овощами

540-00
100/100/50/30

Отбивная из рапаны

310-00
100/30