



ресторан
«СЕВАСТОПОЛЬ»

МЕНЮ
MENU



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

- Слабосоленая семга с тостами и тремя видами масла
Salted salmon with toast and three kinds of butter..... 180 гр./580 руб.
- Сельдь пряная с щучьей икрой
Herring with pike caviar..... 180 гр./480 руб.
- Мясные деликатесы собственного приготовления
и колбасы / *Assorted meat delicacies*.....300 гр./750 руб.
- Тар-тар из лосося с авокадо
Salmon Tartar with avocado..... 110 гр./480 руб.
- Паштет из кролика с тостами Мельба
Rabbit pate with Melba toast..... 150 гр./250 руб.
- Плато гастрономических сыров с медом и орехами
*Plateau of gastronomic cheeses
with honey and nuts*.....280 гр./850 руб.



САЛАТЫ

SALADS

- Салат «Оливье» с лососёвой икрой, семгой, тигровыми
креветками и авокадо / *Olivier salad with salmon caviar,
salmon, tiger prawns and avocado*.....250 гр./580 руб.
- Теплый салат с морепродуктами
Warm salad with seafood.....300 гр./750 руб.
- Салат из рукколы с хвостами тигровых креветок
под нежным сыром страчателла / *Rucola salad with tiger
prawn tails and tender strachatella cheese*.....280 гр./550 руб.
- Тёплый стейковый салат с говядиной, заправленный
тайским соусом / *Warm beef steak salad with Thai
sauce*.....250 гр./550 руб.
- Салат с копченым угрем и соусом «Васаби»
Smoked eel salad with «wasabi sauce».....250 гр./600 руб.
- Салат с куриным филе и хрустящим миксом под соусом
«Абруццо» / *Salad with chicken fillet and crispy mix
with «Abruzzo» sauce*.....300 гр./400 руб.
- Свежий овощной салат с сыром Фета
Fresh vegetable salad with feta cheese.....250 гр./350 руб.



СУПЫ

SOUPS

- Уха из трёх видов морской рыбы
Ear of three types of sea fish.....300 гр./400 руб.
- Борщ с чесночной пампушкой
Borsch with garlic donuts.....300 гр./350 руб.
- Суп-крем Чаудер с морепродуктами
Soup-cream Chowder with seafood.....350 гр./550 руб.
- Бульон с куриной грудкой, домашней лапшой
и пшеничными тостами
*Broth with chicken breast and homemade
noodles*.....400 гр./300руб.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZER

Рапаны черноморские в сливочном соусе
с томатами черри и цуккини / *Black sea Rapana in cream
sauce with cherry and zucchini tomatoes*..... 180 гр./550 руб.

Хвосты королевских креветок под соусом Морнэ
King prawn tails with Morne sauce..... 180 гр./550 руб.

Черноморские мидии в створках с оригинальными
соусами на выбор / *Black sea mussels in the wings
with original sauces*..... 350 гр./550 руб.



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

FISH

Семга гриль с ризотто из дикого риса
Grilled salmon with wild rice risotto..... 180/100гр./800 руб.

ЧЕРНОМОРСКИЙ РЫБНЫЙ УЛОВ / BLACK SEA FISH

Камбала калкан / *Flounder Kalkan*..... 100гр./650 руб.
Барабуля или султанка / *Red mullet*..... 100гр./300 руб.
Луфарь жареный / *Lufar fried*..... 100гр./350 руб.
Сарган / *Sargan*..... 100гр./330 руб.
Горбыль / *Croaker*..... 100гр./380 руб.

*вся рыба подается с гарниром из овощной сальсы
all fish served with vegetable salsa*



БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

MEAT AND POULTRY

Стейк Рибай из говядины
Beef rib eye steak..... 300 гр./1250 руб.

Филе говядины жаренное на гриле,
с помидорами черри / *Grilled beef fillet
with cherry tomatoes*..... 150/80гр./900 руб.

Брискет подкопченный из говяжьей грудинки
с картофелем и овощами / *Smoked beef brisket with
potatoes and vegetables*..... 150/150гр./800 руб.

Бефстроганов из говядины с грибным соусом
и картофельным пюре / *Beef tenderloin beef
Stroganoff with mushroom sauce
and mashed potatoes*..... 180/150 гр./630 руб.

Каре ягненка запечённое в пряных травах
Lamb rack baked in herbs..... 300 гр./1200 руб.

Ножка кролика на кости томленая в сливочном соусе
*Rabbit leg on the bone stewed
in cream sauce*..... 250 гр./750 руб.

Утиная грудка в апельсиновом соусе
Duck breast in orange sauce..... 150/80 гр./650 руб.

Цыплёнок тушёный с томатами в прованском стиле
Chicken stewed with tomatoes in Provencal style. 300 гр./680 руб.



ГАРНИР GARNISH

Картофельное пюре <i>Mashed potato</i>	150 гр./180 руб.
Картофель по-домашнему в пряных травах <i>Home-style potatoes in herbs</i>	150 гр./180 руб.
Овощи жареные на гриле <i>Grilled vegetables</i>	150 гр./300 руб.
Булгур / <i>Bulgur</i>	150 гр./180 руб.



ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Сезонный десерт от Шеф-повара <i>Chef's Special Dessert</i>	150 гр./250 руб.
Торт Наполеон <i>Napoleon cake</i>	150 гр./300 руб.
Тирамису <i>Tiramisu</i>	150 гр./300 руб.
Шоколадно-вишневое парфе <i>Chocolate-cherry parfait</i>	150 гр./200 руб.
Мороженное пломбир <i>Ice cream sundae</i>	100 гр./100 руб.

