



ресторан
«СЕВАСТОПОЛЬ»

МЕНЮ
MENU

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

- Слабосоленая семга с мильфеем из креметты и красной икрой / *Salted salmon millefeuille of kremetti and red caviar*.....180 гр./650 руб.
- Сельдь пряная с щучьей икрой
Herring with pike caviar180 гр./450 руб.
- Ассорти из мясных деликатесов и колбас
Assorted meat delicacies300 гр./750 руб.
- Плато сыров с крымских фермерских хозяйств
Plateau of cheese from Crimean farms.....280 гр./600 руб.
- Ассорти из свежих крымских овощей и зелени
Assorted fresh Crimean vegetables and herbs.....500 гр./350 руб.
- Крымские соленья и маринады
Crimean pickles and marinades.....500 гр./350 руб.



САЛАТЫ SALADS

- Салат «Оливье» с семгой, тигровыми креветками и соусом с авокадо / *Salad "Olivier" with salmon, prawns and sauce with avocado*.....250 гр./450 руб.
- Крабовый салат с киноа и овощной сальсой
Crab salad with quinoa and vegetable salsa.....300 гр./550 руб.
- Салат Нисуаз с тунцом / *Nicoise salad with tuna*..300 гр./450 руб.
- Салат Цезарь с куриным рулетом
Caesar salad with chicken roll.....300 гр./400 руб.
- Салат «Капрезе» с сыром Моцарелла, рукколой в корзинке из Пармезана / *Caprese salad with mozzarella, rocket salad in Parmesan basket*.....300 гр./420 руб.
- Свежий овощной салат с сыром Фета
Fresh vegetable salad with feta cheese.....300 гр./350 руб.



СУПЫ SOUPS

- Борщ с чесночной пампушкой
Borsch with garlic donuts300 гр./350 руб.
- Суп-крем Чаудер с морепродуктами
Soup-cream Chowder with seafood.....350 гр./400 руб.
- Суп-крем из зеленого горошка с виноградными улитками
Green pea cream soup with grape snails300 гр./550 руб.
- Бульон с перепелиным яйцом и куриной грудкой
Broth with quail egg and chicken breast.....350 гр./270 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

Хвосты тигровых креветок в кисло-сладком соусе / *Tails of tiger prawns in sweet and sour sauce*..... 150 гр./550 руб.

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.

Сотэ из морепродуктов с гребешками, мидиями, лангустином и рапаной / *Seafood sauté with scallops, mussels, langoustines and Rapana*..... 350 гр./1150 руб.

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

Сыр в тесте Катаифи / *Cheese in Kataifi dough*..... 140 гр./350 руб.



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ FISH

Филе семги со сливочным соусом и шпинатом
Salmon fillet with cream sauce and spinach..... 150/60 гр./800 руб.

Филе палтуса с пюре из зеленого горошка
Halibut fillet with green pea puree..... 150/100 гр./700 руб.

Филе трески с нежным пюре и зеленью
Cod fillet with mashed potatoes and herbs..... 150/100 гр./550 руб.

Камбала калкан (цена за 100 гр.)
Flounder Kalkan (price per 100 gr.)..... 500 руб.

Черноморская барабуля жаренная с овощной сальсой
Black sea goatfish fried with vegetable salsa..... 220/50 гр./680 руб.



БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ MEAT AND POULTRY

Утиная грудка под апельсиновым соусом
Duck breast with orange sauce..... 180/100 гр./650 руб.

Куриное филе с овощами по-Тоскански
Chicken fillet with Toscan vegetables..... 300 гр./500 руб.

Запеченная свиная грудка с пшеничной полбой, в пан-Азиатском стиле / *Roasted pork belly with wheat spelt, in a pan-Asian style*..... 200/70 гр./650 руб.

Стейк Рибай с гарниром из сезонных овощей
Rib eye steak with seasonal vegetable garnish... 200/100 гр./1250 руб.

Филе говядины на сельдереевом креме с луковым конфитюром / *Beef fillet in celery cream with onion marmalade*..... 150/100 гр./850 руб.

Баранина тушеная с овощами, булгуром, хумусом и кноа
Lamb stew with vegetables, bulgur, hummus and knoa..... 250/120 гр./680 руб.

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Торт Наполеон
Napoleon Cake..... 150 гр./250 руб.

Тирамису
Tiramisu..... 150 гр./300 руб.

Фисташковое пирожное с профитролями
Pistachio cake with profiteroles..... 150 гр./350 руб.

Торт Опера
Opera Cake..... 120 гр./250 руб.

