

*Альба-Турме*

# МЕНЮ

---

европейская и  
средиземноморская кухня



# ЗАВТРАКИ

## РУССКИЙ ЗАВТРАК

Каша овсяная, яйцо отварное, курник с мясом, блины с вареньем, масло, кофе/чай/сок.

900 г

1 000.-

## ИТАЛЬЯНСКИЙ ЗАВТРАК

Омлет с томатами, брускетта с лососем и сливочным сыром, булочка, джем и масло, чай/кофе/сок.

600 г

1 000.-

## БАЛКАНСКИЙ ЗАВТРАК

Яичница, бекон жареный, тавче (фасоль с с копченостями и жареным луком), колбаски на гриле, томаты, огурцы, тосты, джем и масло, чай/кофе/сок.

640 г

1 000.-



## КРЫМСКИЙ ЗАВТРАК

Омлет с сыром сулугуни, борак с мясом и картофелем, сметана, венские вафли с фруктами, чай/кофе/сок.

620 г

1 000.-

## ДЕТСКИЙ ЗАВТРАК №1

Каша рисовая, сырные вафли, сосиска, блинчик со сгущенным молоком, чай/сок/молоко.

680 г

500.-



## ДЕТСКИЙ ЗАВТРАК №2

Кукурузные хлопья, сосиска, сырники со сгущенным молоком, чай/сок/молоко.

650 г

500.-



# Холодные ЗАКУСКИ



## КАРПАЧЧО ДИ МАНЦО

Карпаччо из маринованной говяжьей вырезки, руккола, томаты черри, сыр Пармезан, соус медово-горчичный.

160 г

920.-



## ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Тонко нарезанные кусочки нежнейшей вырезки из телятины, маринованной в тосканских специях, с крем-соусом из тунца и каперсами.

160 г

950.-



## ФОРМАДЖИО КОН ФРУТТА

Ассорти из сыров: Пармезан, Чеддер, Дорблю, Козий, мини Моцарелла, сезонные фрукты, ягоды, мёд, орехи грецкие.

360 г

1 500.-

## МОЦАРЕЛЛА ДИ ПАРМА

Хамон, дыня, моцарелла, руккола, бальзамический уксус, микс орехов.

200 г

900.-



## БРУСКЕТТА КАПРЕЗЕ

Моцарелла мини, томаты черри, соус песто на хрустящем тосте.

190 г

550.-



## БРУСКЕТТА САЛМОНЭ

Слабосоленый лосось с крем-сыром, огурцом на хрустящем тосте.

210 г

670.-



# САЛАТЫ

## ЦЕЗАРЬ

Куриное филе, микс салата, томаты черри, сыр Пармезан и чесночные крутоны, под соусом Цезарь.

250 г

700.-



## ДЖИЛАДИНО (ТЁПЛЫЙ САЛАТ)

Овощи гриль под соусом из сыра Горгондзола и ореховым ассорти.

270 г

800.-



## БЕЛЛИССИМО

Микс салатов с рулетиками из лосося и огурца, морские гребешки, тигровые креветки, мидии, апельсин, томаты черри, под цитрусовым соусом и ореховым ассорти.

270 г

1 250.-



## ОЛИВРА

Салат из куриной печени в беконе, микс салатов, томаты черри, кедровые орехи, медовый лук, сырные шарики и медово-горчичный соус.

300 г

780.-



## КОРФУ

Говяжья вырезка, микс салата, руккола, картофель пай, маринованные грибы, томаты черри, огурец, кисло-сладкий соус.

250 г

900.-



## ГРЕЧЕСКИЙ

Томаты, огурцы, сладкий перец, оливки, сыр Фета, ялтинский лук, оливковое масло, соус песто.

270 г

600.-



## НИЦА

Микс салата, томаты черри, картофель пай, оливки, лук, консервированный тунец, яйцо всмятку, медово-горчичный соус.

270 г

700.-

# СУПЫ

## КАЛИМЕРО

Куриный бульон, отварное куриное филе, домашняя паста и зелень.

400 г

500.-



## УХА КРЫМСКАЯ

Из лосося, кефали и судака с картофелем и томатами черри.

350 г

690.-



## ФУНГОЛА

Сливочный крем-суп из белых грибов, шампиньонов, вёшенек с пармезаном и чиабаттой.

300 г

590.-



## СОЛЯНКА

Сборная мясная со сметаной.

400 г

550.-



# ПАСТА и ризотто



## НЬОККИ

Паста собственного приготовления по авторскому рецепту Донны Лючи. Куриное филе, бекон Панчетта, сладкий перец, сельдерей, сливочный соус, сыр Пармезан.

400 г

900.-

## КАРБОНАРА (ТРАДИЦИОННАЯ)

Тальятелле, бекон Панчетта, яйцо, сыр Пармезан.

350 г

600.-



## ПЛИН С КЕФАЛЬЮ

Паста собственного приготовления, кефаль, сыр сливочный, под соусом а ля Джованна.

350 г

700.-





## ТОСКАНА

Тальятелле с гуляшом из говяжьей вырезки, лук, морковь, грибы, сыр Пармезан.

400 г

850.-



## РИЗОТТО ГРИБНОЙ

Рис арборио, белое вино, шампиньоны, вёшенки, лук, чеснок, сыр Пармезан.

350 г

650.-



## РИЗОТТО МОРСКОЙ

Рис арборио, белое вино, морской гребешок, креветки, мидии и сыр Пармезан.

350 г

750.-



# РЫБА

## и морепродукты

### САВИНО

Традиционное сербское блюдо из филе судака, приготовленное со сладким перцем, красным луком, томатами черри, шпинатом, сыром Фета и луком-пореем.

350 г

950.-



### ОРЛЕАНО

Нежное филе лосося в апельсиновом соусе со спаржей, подается с ризотто.

360 г

1 500.-





## ФИЛЕ КЕФАЛИ

В сливочном соусе, с жареными овощами и сыром Пармезан.

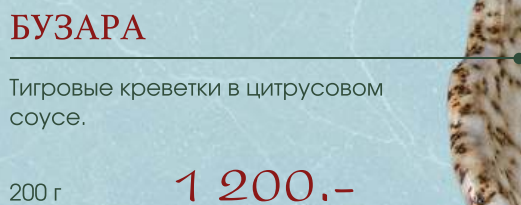
320 г **1 200.-**



## БУЗАРА

Тигровые креветки в цитрусовом соусе.

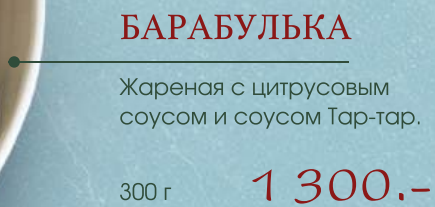
200 г **1 200.-**



## БАРАБУЛЬКА

Жареная с цитрусовым соусом и соусом Тар-тар.

300 г **1 300.-**



# Мясные БЛЮДА



## ФИЛЕ МИНЬОН

С перечным соусом.

250 г 1 600.-



## ДАЧИНО

Утиная грудка, обжаренная на гриле. Подаётся с ризотто и соусом из коньяка и лесных ягод.

350 г 1 390.-



## МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Со сливочно-грибным соусом.

260 г 1 600.-



## ЧИКОЛИНО

Медальоны из куриного филе, фаршированные сыром Чеддер и ветчиной. Подаются с картофелем фри и джемом из красного лука.

280 г 850.-

## ВРАТИЧИ

Ароматная шпигованная свиная шейка. Подается с картофельным пюре, маринованным огурцом.

350 г

850.-



## ЧУРЕТИНО

Медальоны из филе индейки, яблоко карамелизированное, шампиньоны, баклажаны, цукини на гриле, розмарин.

380 г

950.-



## КОРИДА СОТЕ

Тушёная говяжья вырезка с шампиньонами и маринованными огурцами. Подается с картофельным пюре.

370 г

1 300.-



## ПЛЕКА ГУРМАНА

Бифштекс из говядины и свинины, с беконом, сыром Чеддар и луком. Подается с картофелем пай, ялтинским луком и соусом сальса.

370 г

800.-





## ГАРНИРЫ

**ОВОЩИ ГРИЛЬ** 200 г 500.-

Баклажаны, цукини, перец сладкий, шампиньоны, томаты.

**РИЗОТТО С ОВОЩАМИ** 180 г 450.-

Рис арборио, перец сладкий, цукини, баклажаны, лук.

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ** 150 г 400.-

**ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ** 150 г 300.-

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ** 150 г 400.-

## ХЛЕБ

**ЧИАБАТТА** 100 г 70.-

**СОМУН** 100 г 70.-

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА** 250 г 130.-

## СОУСЫ и добавки

**СЫРНЫЙ СОУС** 30 г 80.-

**БЛЮЧИЗ СОУС** 30 г 80.-

**ТАР-ТАР СОУС** 30 г 80.-

**САЛЬСА СОУС** 30 г 80.-

**КЕТЧУП** 30 г 80.-

**МЁД** 30 г 80.-

**СМЕТАНА** 30 г 80.-

**СГУЩЕННОЕ МОЛОКО** 30 г 80.-

# ПИЦЦА

## и бургеры

### МАРГАРИТА

Соус Неаполь, сыр Моцарелла, томаты черри.

550 г

750.-



### КАПРИЧОЗА

Соус Неаполь, сыр Моцарелла, ветчина, шампиньоны, оливки, артишоки, томаты черри.

550 г

900.-



### ПЕПЕРОНИ

Соус Неаполь, сыр Моцарелла, колбаса Пепперони.

550 г

850.-





## ФРУТТИ ДИ МАРЕ

Соус Неаполь, сыр Моцарелла, морские гребешки, королевские креветки, мидии, лосось, сыр Пармезан.

550 г

1 200.-



## ПРОШУТТО

Соус Неаполь, сыр Моцарелла, хамон, сыр Пармезан.

550 г

1 100.-

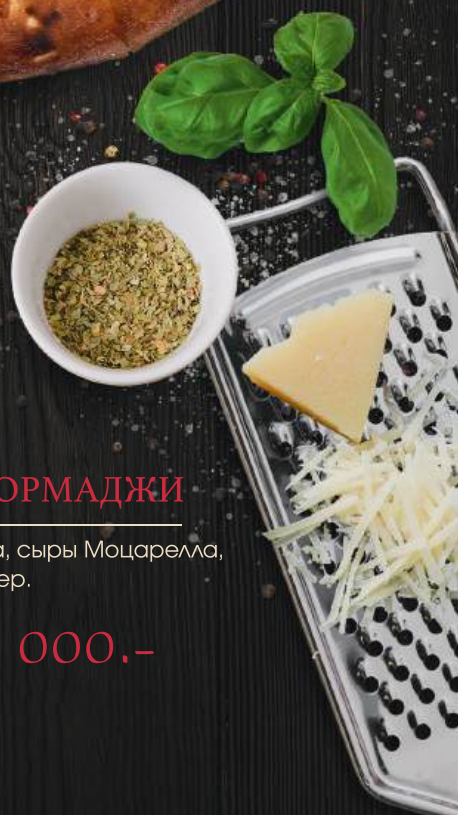


## КВАТРО ФОРМАДЖИ

Соус Горгонзола, сыры Моцарелла, Пармезан, Чеддер.

550 г

1 000.-





### КЛАБ СЕНДВИЧ

Тосты, куриное филе (бедро), бекон, микс салата, томаты. Подаётся с картофелем фри, соусом Тар-тар и кетчупом.

420 г

650.-



### КОВАЯ

Сербский хот-дог в пицца-тесте. Соус Неаполь, колбаска гриль, сыр Чеддер, маринованный ялтинский лук.

350 г

600.-



### БУРГЕР «ПЛЕКА»

Традиционный «сербский бургер». Бифштекс из говядины и свинины с беконом, сыр Чеддер, лук, салат из свежей капусты и огурцов, томата. Картофель пай, соус Тар-тар.

370 г

650.-



### БУРГЕР КЛАСИЧЕСКИЙ

Бифштекс из говядины и свинины, сыр Чеддер, томаты, салат микс, соус Тар-тар, кетчуп.

300 г

550.-

# ДЕСЕРТЫ

## ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

Приготовлен по авторскому рецепту.  
Подаётся с ванильным мороженым.

220 г

490.-



## ЧИЗКЕЙК

Десерт на основе сливочного сыра с кремовой начинкой и хрустящей основой из измельчённого печенья.

200 г

350.-

## БЛИНЧИКИ

Подаются с джемом, в ассортименте.

150 г

350.-



## ТИРАМИСУ

Классический десерт из бисквитного печенья, пропитанного кофе, сливочного крема и какао.

200 г

450.-

## МОРОЖЕНОЕ

В ассортименте.  
Подаётся с топингом.

150 г

350.-





бистро  
*Альба-Турме*

г. Евпатория, пгт. Заозерное  
ул. Аллея Дружбы, дом 10А  
ЖК «Alba Del Mare»

+7 (978) 543-39-39

[www.albagurme.ru](http://www.albagurme.ru)