



АЛЫЕ ПАРУСА
Ресторан

Меню

ВПЕЧАТЛЕНИЯ . ВКУС . КРЫМ

#новаяклассика

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сыры фермерские
с домашним вареньем
из крымского инжира160\50 1100

Ассорти сыров
с медом и орехами180\50 500

Окорок вяленый
с сыром и домашним
абрикосовым вареньем 130 600

 Мясоед
буженина, язык говяжий,
рулет куриный150\50 850

Паштет
из черноморских мидий
с томатным хлебом 120 450

Черноморская хамса
с ялтинским луком
и гренками из черного хлеба 180 450

Говядина крошенная
на французский манер140\60 1200

Эклеры с паштетом из утки,
брусничным соусом
и домашним вареньем
из ялтинского лука.....150 480

Малосол из кижуча собственного посола
с творожным сыром
и крошкой из свежего огурца.....150 950

 Ассорти мини пирожков с грибами,
капустой, картофелем
и соусом дорблю200\50 500

САЛАТЫ

Салатный сбор с запеченным
цыплёнком и пикантной
заправкой230 700

Салат из свежих томатов,
ялтинского лука с яйцом
и заправленный сметаной250 450

Салатный микс
с печеным говяжьим филе,
заправленный заморской французской
горчицей и томленными
томатами.....220 1200

Салат с копченной фермерской
уткой, страчателлой
и печеным перцем220 900

Салат с креветками,
авокадо и йогуртовой
заправкой.....200 890

Хрустящие листья салата
со свежими овощами, брынзой
и оливками-гриль220 590

Фермерская буратта
с крымскими томатами
и заправкой из базилика.....220 900

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Бульон куриный с пельменями300 380

 Фирменный борщ с говядиной,
подается с гренками
из черного хлеба, салом
и сметаной450 580

Окрошка с копченой уткой
и языком, приготовленная
на Ваш выбор на квасе
или на кефире300 550

 Ботвинья
с малосольным кижучем.....300 650

Уха южнорусская,
подается с мини расстегаями300 750

Грибной крем суп
с профитролями с начинкой
из паштета из утки.....300 500

ПАСТА

Тальятелле четыре сыра250 550

Тальятелле с уткой
и томатами в сливочном соусе300 690

Спагетти с чернилами каракатицы
с мясом рапана, мидиями, креветкой
в томатно-сливочном соусе250 850

Птитим с соусом из тушеной
телятины и томатов300 550

 Блюда русской кухни



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

	гр	₽
Мидии в сливочном соусе с чиабаттой.....	500	890
Строганов из рапана с корнем сельдерея и красной икрой.....	180	800
Запеченное филе кижуча с ризотто и брокколи	250	1200
Запеченное филе пиленгаса с картофельным пюре и сальсой из овощей.....	150\100\50	900
Камбала черноморская.....	3а 100 гр	1000
Камбала азовская.....	3а 100 гр	250
Пирог рыбный со шпинатом и брокколи.....	150	500
Барабулька жареная	200	750
Чебуречки с пиленгасом, подаются с огуречным соусом.....	150\50	350
Голубцы паровые из рапана и судака с икорным соусом	200	750



БЛЮДА ИЗ МЯСА

	гр	₽
 Пельмени сибирские из говядины со сметаной и соус демиглас.....	180\50	580
Томленая копченая свиная шея с картофельным gratin и соусом из белых грибов.....	180\150\50	990
 Бефстроганов из говяжьей вырезки с картофельным пюре и соевым огурцом	150\100	1090
 Котлеты пожарские с яйцом пашот и пюре из картофеля и шпината	120\100\50	650
Утиное филе с томленной обжаренной морковью, соусом из портвейна и попкорном из гречки.....	150\100	890

Томлёно-печёное ребро бычка
с брусничным соусом
барбекю и початками
кукурузы

200\100 1300

Рагу из баранины с овощами.....

Шницель из говяжьего языка

с жареным картофелем

и аджикой из болгарского

перца

120\150 890



БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГАРНИРЫ

	гр	₽
Картофельное пюре.....	150	220
Рис ароматный с жареным кабачком	200	290
Баклажан тушеный с нут и кинзой	180	400
Греча зеленая с жареными белыми грибами и кедровыми орехами	180	250
Шпинат тушеный со сливками	190	400



ДЕСЕРТЫ

	гр	₽
 Медовик авторский с цветочным медом и карамельным соусом.....	120	330
Штрудель яблочный с мороженым	150\50	480
Шоколадный пирог с обожжённым белком и ягодами.....	160\50	350
 Торт Наполеон.....	150	280
Десерт Матрешка из сливочного мусса с клубнично-шоколадной начинкой.....	120	500
Сливочное мороженое	150	250
 Варенье домашнее	150	250



Блюда русской кухни

Кухня



Подписывайтесь
на нашу группу
Вконтакте

a-parusa.com