



АЛЫЕ ПАРУСА
Ресторан

Меню

Добро пожаловать в наш ресторан, где традиции русской кухни встречаются с современными акцентами!

Мы предлагаем блюда, вдохновленные классикой, но приготовленные с использованием свежих локальных ингредиентов и инновационных техник.

Наслаждайтесь каждым блюдом — от легких вступительных блюд до изысканных десертов.





ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА

Хрустящая тарталетка, наполненная нежным кремом из малосоленного кижуча	45	100
Ароматная тарталетка с запеченной свеклой маринованной сельдью	45	100
Хрустящий хлебец с нежной «рваной» свининой.....	50	120
Форшмак из сельди с подпеченным яблоком на чипсах из тапиоки.....	40	120
Воздушный профитроль, фаршированный домашним куриным паштетом	40	100



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти фермерских сыров, поданных с нежным вареньем из крымского инжира	160/50	950
Мясоед: ароматная буженина, нежный говяжий язык и рулет из курицы	150/50	690
Традиционные соленья по домашним рецептам: огурцы, томаты, капуста и грибы.....	320	450
Хамса Черного моря с ялтинским луком и хрустящими гренками из черного хлеба	180	400
Нежные эклеры, наполненные паштетом из утки, с кисло-сладким брусничным соусом и вареньем из лука	150	480
Филе кижуча собственного посола, поданное с кремом из сыра и хрустящей крошкой из свежего огурца	150	890
Домашние пирожки с начинкой из лесных грибов, капусты и картофеля, запеченные до золотистой корочки	200/50	450



О пожарских котлетах писали:

На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай
И отправься налегке.

А.Пушкин



САЛАТЫ

Салатный сбор с запеченным цыпленком и пикантной заправкой.....	45	100
Маринованные артишоки с печеным перцем, в пряной заправке	180	680
Оливье с копченой уткой, говяжьим языком, овощами и пикантным майонезом.....	180	750
Винегрет ялтинский 1905 года с черноморской хамсой по историческому рецепту	200	480
Легкий овощной салат с брынзой, оливками и свежими травами	200	650
Салат с креветками авокадо и йогуртовой заправкой	200	780
Хрустящий жареный сыр Халуми со средиземноморским салатом	200	780



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Ароматный куриный бульон с домашними пельменями	300	350
Фирменный борщ с говядиной, продается с гренками из черного хлеба, салом и сметаной	350	550
Крем-суп из брокколи со страчателлой.....	300	600
Уха южных берегов	300	580
Сытный грибной суп с домашними клецками.....	300	490



ПАСТЫ И КАШИ

Ризотто с грибами.....	250	510
Паста с нежной уткой, томатами и сливочным соусом.....	300	650
Домашние картофельные клецки с хрустящим беконом и сыром	250	480
Паста с медленно томленной говядиной в насыщенном томатном соусе	180	790
Спагетти с чернилами каракатицы с мясом рапана, мидиями, креветкой в томатно-сливочном соусе	300	850






Блюда русской кухни

РЫБА

Строганов из рапана с корнем сельдерея и красной икрой.....	180	850
Запеченное филе кижуча с ризотто и брокколи	250	1050
Нежное филе пиленгаса с картофельным пюре и сальсой из овощей.....	120/100/50	780
Камбала Азовского моря	за 100	200
Хрустящие чебуречки с пиленгасом, поданные с освежающим огуречным соусом	150/50	350
Голубцы паровые из рапана и судака с икорным соусом	200	750
Сочные креветки в пикантном сливочном соусе с кукурузой и рисом.....	250	690
Филе судака с кремовым пюре из цветной капусты, горошком и креветочным биском	100/180	790

МЯСО И ПТИЦА


 Пельмени сибирские из говядины со сметаной и соусом демиглас.....	200/50	510
Ароматная копченая шея с картофельным gratin.....	180/120/50	780
 Бефстроганов с картофельным пюре и соленым огурцом	150/100	1090
 Котлеты пожарские с яйцом пашот и пюре из картофеля и шпината	130/100/50	580
Утиное филе с томленной обжаренной морковью, соусом из порвейна и поп корном из гречки.....	150/100	810
Шницель из говяжьего языка с жареным картофелем и аджикой из болгарского лука ...	150/150	780
Котлеты из баранины с пюре из нута и свежей питой	130/150	890
Филе миньон с тыквенным gratin	200/100	2200
Запеченная половинка цыпленка в пикантном имбирном соусе.....	180	500

Сегодня борщ — это кулинарное явление, перешедшее границы своих исторических территорий. Рецепты варьируются, а шефы по всему миру экспериментируют с борщом, подавая его в своих ресторанах. Обязательно попробуйте наш борщ!

ОВОЩИ

Картофельное пюре.....	150	220
Картофель жареный с грибами	250	450
Греча зеленая с грибами и кедровыми орехами	200	380
Запеченное филе баклажана с сальсой и цветной капустой	180	380
Ассорти печеных овощей с травами и маслом.....	200	320

ДЕСЕРТЫ

Охлажденное воздушное безе со сливочным кремом	125	250
Штрудель яблочный с ванильным мороженым.....	150/50	450
 Десерт «Матрешка» из сливочного мусса с клубнично-шоколадной начинкой... ..	120	500
Авторский сметанник с малиной и воздушным кремом	180	280
Шоколадно-тыквенная панна котта	200	250
Мороженое	150	250



Десерт «Матрешка» — хит среди наших гостей, сочетает ностальгию по русским сказкам с современным изяществом.

В нашем меню «Матрешка» подаётся как неоклассический финал трапезы — десерт, символизирующий уют и традиции.

Попробуйте и откройте для себя вкус истории!

