



TSAR PALACE

LUXURY HOTEL & SPA



MENU




ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра чёрная/красная/щучья с блинами и сметаной	4200/1800/1600	Гигантские оливки/вяленые томаты/маринованные артишоки	600/550/650
Бриошь с голубым сыром, грушей, мёдом и орехами	380	Сезонные овощи и пряная зелень	900
Лосось шеф-посола с огурцом и кремом песто	1200	Террин из фуагра с грушей и имбирным хлебом	1400
Профитроль с крабом, красной икрой и мягким сыром	900	Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом	700
Крудо из королевских креветок	1400	Сибирские грузди в сметане с картофелем и луком	800
Селёdochка с соусом Грибиш	750	Паштет из печени индейки с черносливом и тостами	650
Тартар из тунца на бриоше с осетровой икрой	1900	Тартар из мраморной говядины	1100
Севиче из копчёного палтуса с сальсой из авокадо и томатами	1100	Язычок телячий с маринованными огурчиками	700
Тартар из лосося с зелёным кремом и красной икрой	1300	Карпаччо из говядины	1200
Пармская ветчина/мортаделла/чоризо	1800	Вителло тоннато с соусом из тунца и каперсами	990
Сырная тарелка	1800		

САЛАТЫ

Салат из фермерских овощей с зеленью, ялтинским луком и соком лимона	700	Салат «Цезарь» с филе цыплёнка/креветками	900/1300
Листовой салат с мясом краба и манговым муссом	1650	Зелёный салат с красной рыбой шеф-посола, цветной капустой и виноградом	1150
Зелёный салат с цитрусовой заправкой и спаржей	800	Салат «Мимоза» с подкопчёным угрём	920
Хрустящий баклажан с томатами и домашним сыром	800	Оливье с мясом перепёлки и крабом	820
Салат «Нисуаз» с обжаренным в кунжуте тунцом	900	Салат с телячьим языком и горчичным соусом	880
Салат с тигровыми креветками, авокадо, белыми грибами и соусом песто	1300	Зелёный салат с говядиной и горчичным соусом	950
Салат с осьминогом, молодым картофелем и маринованным перцем	1600	Тёплый салат с филе утки и сыром дор блю	900





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запечённый сыр камамбер с малиновым соусом, ягодами и орехами	1200	Улитки по-бургундски	1300
Баклажан гриль, запечённый под сыром	700	Дальневосточный гребешок с муссом из цветной капусты и красной икрой	2650
Жюльен из грибов с сыром пармезан и трюфельным маслом	820	Ассорти из морепродуктов в соусе блю-чиз (кальмар, креветка, тунец)	2400
Запечённые мидии в чесночном соусе с сыром моцарелла	1150	Гребешки «Сен-Жак» с белыми грибами	1500
		Креветки в соусе «Шампань» со спаржей и сельдереем	1350


СУПЫ

Борщ с подкопчённым ростбифом и салом	800	Солянка со сметаной и каперсами	850
Томлёные щи из квашеной капусты с телячьими щёчками	800	Луковый суп с крутонами	800
Щи зелёные из молодого шавеля с бужениной	700	Уха по-царски из трёх видов рыб с красной икрой	1200
Гороховый Сен-Жермен с беконом	720	Сливочный суп с лососем	1200
		Томатный суп с морепродуктами	1300

ИЗ ПЕЧИ

Пицца Маргарита	800	Хачапури по-Мегрельски	900
Пицца с белыми грибами и трюфельным маслом	1400	Хачапури по-Аджарски	900
Пицца 4 сыра	1000	Хлебная корзина с маслом	300
Пицца Пепперони	1000	Экмек	300
Пицца с грушей, горгонзолой и мёдом	1200		
Пицца с мортаделлой	1200		

Если у Вас на какие-то продукты и напитки аллергия, сообщите нам об этом.
Для компаний от 8 человек вводится сервисный сбор в размере 10% от суммы счёта.






ГОРЯЧЕЕ

Камбала «Меньер» с вялеными томатами	1800	Котлета де-воляй	1400
Фрикасе с обжаренным филе судака, грибами и овощами в сливочном соусе	2100	Пельмени русские ручной лепки со сметаной	990
Форель с соусом эстрагон, спаржей и овощами	1700	Филе свинины с луковым соусом и маринованными артишоками	1450
Запечённый лосось со шпинатом и сливочным соусом	2400	Оссобуко из телятины томлёное с овощами	1900
Щучьи котлетки с икрой и картофельным пюре	1400	Филе миньон с овощным жульеном	2600
Чёрные спагетти с креветками и красной икрой	1600	Стейк из премиальной говядины с овощами гриль и перечным соусом	4000
Стерлядь, запечённая в шампанском, с соусом «Каменер» (блюдо на 2-3х)	8000	Котлеты из лосося с полбой и белыми грибами	1600
Равиоли с красной рыбой, шпинатом, креветками и икрой	1800	Строганов из оленины с муссом из цветной капусты и трюфельным маслом	1600
Паста с белыми грибами и трюфелем	1950	Томлёные язычки ягнёнка с ризотто в травах	1800
Кордон блю из индейки со сливочным орзо и шпинатом	1400	Рубленый бифштекс из мраморной говядины с картофельным драником и яйцом пашот	2100
Утиная ножка «Конфи» с молодым картофелем и вешенками	1250	Говяжье ребро в глазури с картофельным gratin и муссом из печёного сельдерея	1900
Утка «Магре» с пюре из батата, грушей и яблоками	1350		

НА ОГНЕ

РЫБА		МЯСО	
Сибас целиком	1900	Филе барашка	1500
Палтус с вешенками и шпинатом	2000	Сочная свинина с шампура	1300
Лосось с цукини	2400	Традиционный люля-кебаб из баранины	1300
ПТИЦА		Баранина на кости	1800
Филе бедра цыплёнка	1150	Филе говядины с вишней и чёрной смородиной	2100
Филе бедра индейки	1200	Лопатка ягнёнка от шефа (блюдо на двоих)	5200
Люля-кебаб из курицы	1200		





ГАРНИР

Авокадо на гриле	700	Молодой картофель с луком	650
Жареный шпинат в сливках	700	Картофельное пюре	450
Овощи на гриле	600	Картофель фри	450

ДЕСЕРТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

Царская корона	700	Шоколадный фондан	800
Чизкейк «Сан-Себастьян»	650	Клубничный суп с ягодами и шариком мороженого	900
Анна Павлова	690	Ягодное озеро	600
Зимняя вишня	650	Мильфей	700
Тирамису клубничный	700	Медовик	500
Конфеты ручной работы малина и перец чили, манго-маракуйя, солёная карамель, клубника со сливками, фисташка, лимон	200	Крем-Брюле	600
Морковный торт	600	Крафтовое мороженое	280
Французский блинчик «Креп Сюзет» с ванильным мороженым и цитрусовым соусом	600	Эклер сливочный/карамельный	300
		Макарон	200
		Домашний зефир	300

Мы будем рады любезно предоставить детальное меню с весом всех блюд, а также карту калорийности. Наши официанты всегда стремятся рассказать про каждое блюдо и все ингредиенты, однако мы будем признательны, если Вы сообщите о возможной аллергической реакции заранее.
Данное издание является рекламным материалом. Желаем Вам прекрасного отдыха!

