

## Кухня нашего комплекса

Всегда свежая и вкусная еда от профессиональных поваров будет радовать наших гостей во время пребывания в оздоровительном комплексе. Изысканные блюда в сочетании с домашними предложениями приятно вас удивят.

### САЛАТЫ

 Буратта с микс-салатом и бакинскими томатами, заправленная соусом песто	200/120 ..... <b>970 Р</b>	Теплый салат "Доркин" с нежной мраморной говядиной подается с цветной капустой, запеченной медовой тыквой и вялеными томатами, заправляется соусом винегрет	185 ..... <b>670 Р</b>
Салат Ля Маре с камчатским крабом, гребешками, тигровыми креветками, авокадо и бакинскими огурцами, заправляется соусом цитронет	200 ..... <b>940 Р</b>	 Салат из запеченной свеклы с сыром камамбер и кедровыми орешками, заправляется соусом из лесных ягод	160 ..... <b>540 Р</b>
Карпаччо из оленины с ягодами и стружкой миндаля заправляется брусничным взваром	120 ..... <b>690 Р</b>	Теплый салат с тунцом и инжиром подается с соусом терияки и пюре из манго	140 ..... <b>810 Р</b>
Цезарь с курицей/креветками	170 ..... <b>460 / 760 Р</b>	Теплый салат с куриной печенью, спелой клубникой и инжиром под апельсиновым соусом	160 ..... <b>580 Р</b>
Салат "Дворянский" с телячьим язычком, перепелиными яйцами, розовыми помидорами, сыром Чеддер. Заправляется соусом Айоли.	220 ..... <b>610 Р</b>		

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырное плато (нежный сыр камамбер, горгонзола, камни из пармезана, чеддер), подается с виноградом, спелой клубникой и медом	250/70/50 ..... <b>1 190 Р</b>	 Грибные разносолы с зеленью и луком, заправленные трюфельным маслом	220 ..... <b>510 Р</b>
Ассорти из итальянских колбас (пармская ветчина, брезаола, копа, салями милано), подается с томатами черри и лепестками рукколы	200/50 ..... <b>1 190 Р</b>	 Овощи свежие (помидоры розовые, бакинские огурцы, перец болгарский, стебель сельдерея и листья салата)	380 ..... <b>690 Р</b>
Рыбное ассорти (семга с/с, осетрина х/к, палтус х/к, угорь копченый), подается со сливочным маслом, лимоном и икрой летучей рыбы	220/30 ..... <b>1 290 Р</b>		

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки тигровые Васаби	240 ..... <b>840 Р</b>	Морские гребешки с соусом гуакамоле, спаржей и пюре из тайского манго	120 ..... <b>990 Р</b>
Тигровые креветки в сладко-остром соусе	240 ..... <b>840 Р</b>		
Скаморца с овощами	230 ..... <b>610 Р</b>		

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Фирменный суп из камчатского краба 300 .....	740 ₺	 Грибной крем-суп с киноа, белыми грибами и зеленым горошком 300 .....	590 ₺
Суп буйабес 300 .....	720 ₺	Борщ с разварной телятиной 300 .....	470 ₺
Суп-гуляш 300 .....	590 ₺		

## БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Фирменный стейк Рибай, подается с кукурузным початком, спаржей и соусом Деми Глас за 100 .....	840 ₺	Телячьи щечки с булгуром, белыми грибами и трюфельным соусом 180/100/70 .....	690 ₺
Пара перепелов, начиненные орехами и яблоками 360 .....	1250 ₺	Утиное Маг्रे с кремализированной грушей и соусом манго 160/100/30 .....	920 ₺
Медальоны из иберийского поросенка с имбирно-манговым соусом и японскими бобами 150/100/50 .....	740 ₺	Свинные ребра под соусом Джек Дэниэлс 1500/100/50 .....	620 ₺
Корейка теленка с мини-овощами. Подается с соусом джек дэниэлс за 100 .....	550 ₺		


## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ


Стейк Тунец с овощами, заправленный соусом терияки 150/100/50 .....	980 ₺	Стейк лосось с мини-картофелем, спаржей и соусом Белое Вино 140/120/50 .....	940 ₺
--	-------	---	-------





## БЛЮДА НА УГЛЯХ

Каре молодого ягненка 200/130/50 .....	1 100 ₺	Люля-кебаб из телятины 200/100/50 .....	720 ₺
Шашлык из молодого теленка 200/130/50 .....	1 040 ₺	Шашлык свиной 200/130/50 .....	620 ₺
Цыпленок корнишон в остром маринаде 380/100/50 .....	890 ₺	Форель, запеченная на углях за 100 .....	250 ₺
Люля-кебаб из ягненка 200/100/50 .....	760 ₺		
Дорадо, запеченная на углях за 100 .....	230 ₺		

## ГАРНИРЫ

 Икра кабачковая, томленая на углях

 Мини-картофель с розмарином

 120 .....	<b>380 ₺</b>	 150 .....	<b>250 ₺</b>
 Спаржа	<b>340 ₺</b>	 Картофельное пюре	<b>210 ₺</b>
50 .....		150 .....	

## МОРЕПРОДУКТЫ

Морские гребешки	Креветки тигровые
за 100 .....	за 100 .....
<b>720 ₺</b>	<b>620 ₺</b>
Клешни камчатского краба	Раки отварные
за 100 .....	за 100 .....
<b>690 ₺</b>	<b>450 ₺</b>

## ДЕСЕРТЫ

Фирменные блинчики от Шефа маскарпоне и живым вареньем из спелых ягод	Яблочно-грушевый штрудель
210 .....	160/50/20 .....
<b>580 ₺</b>	<b>360 ₺</b>
Шоколадный флан	
140 .....	
<b>480 ₺</b>	
Фирменный тирамису от шефа с ягодами	
180 .....	
<b>560 ₺</b>	

Приезжайте, наша кухня никого не оставит равнодушным.  
Приятного аппетита!