



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
Тартин с мортаделлой и страчателлой	440	Пармская ветчина/мортаделла/чоризо	1800
Профитроль с крабом, красной икрой и мягким сыром	900	Террин из фуагра с грушей и имбирным хлебом	1400
Рийет из красной рыбы с луковой галетой	1600	Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом	700
Гребешок тартар с цитрусами и малиной	1900	Сибирские грузди в сметане с картофелем и луком	900
Тартар из тунца на бриоше с осетровой икрой	1900	Паштет из печени индейки с черносливом и тостами	700
Крудо из лосося с красной икрой	1600	Тартар из мраморной говядины	1100
Севиче из копчёного палтуса с сальсой из авокадо и томатами	1200	Язык телячий с маринованными огурчиками	700
Стейк тунца с артишоками и оливковой тапенадой	1200	Карпаччо из говядины	1200
Селедочка с соусом Грибиш	800	Вителло тоннато с соусом из тунца и каперсами	990
Сырная тарелка	1800		

САЛАТЫ

Салат из фермерских овощей с зеленью, ялтинским луком и соком лимона	750	Салат «Цезарь» с филе цыплёнка/креветками	900/1400
Листовой салат с мясом краба и манговым муссом	1700	Салат с грушей и сыром камабер	900
Зелёный салат с цитрусовой заправкой и спаржей	800	Салат «Мимоза» с подкопчёным угрём	990
Хрустящий баклажан с томатами и домашним сыром	880	Оливье с мясом перепёлки и крабом	890
Салат «Нисуаз» с обжаренным в кунжуте тунцом	950	Салат с телячьим языком и горчичным соусом	920
Салат с тигровыми креветками, авокадо, белыми грибами и соусом песто	1400	Зелёный салат с говядиной и горчичным соусом	950
Салат с осьминогом, молодым картофелем и маринованным перцем	1800	Тёплый салат с филе утки и сыром дор блю	990





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запечённый сыр камамбер с малиновым соусом, ягодами и орехами	1200	Улитки по-бургундски	1300
Баклажан гриль, запечённый под сыром	800	Морепродукты с соусом дорблю (гребешки, тунец, креветки)	2800
Жюльен из грибов с сыром пармезан и трюфельным маслом	900	Кальмар с соусом Пико-де-Гало	1100
Запечённые мидии в чесночном соусе с сыром моцарелла	1200	Гребешки «Сен-Жак» с белыми грибами	1650
Киш-лорен с креветкой, шпинатом, крабом и икрой	1800	Креветки в соусе «Шампань» со спаржей и сельдереем	1450

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 щавеля 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	350
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

Фрикасе с обжаренным филе судака, грибами и овощами в сливочном соусе	2100	Котлета де-валяй с грибами и сливочным картофелем	1700
Форель с соусом эстрагон, спаржей и овощами	1850	Пельмени русские ручной лепки со сметаной	990
Запечённый лосось со шпинатом и сливочным соусом	2400	Оссобуко из телятины томлёное с овощами и брюсельской капустой	2100
Щучьи котлетки с икрой и картофельным пюре	1450	Турнедо Россини (филе говядины с фуагрой)	3200
Чёрные спагетти с креветками и красной икрой	1700	Стейк из премиальной говядины с овощами гриль и перечным соусом	4200
Стерлядь, запечённая в шампанском, с соусом «Каменер» (блюдо на 2-3х)	9000	Котлеты из лося 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	1600	Рубленый бифштекс из мраморной говядины с картофельным драником и яйцом пашот	2100
Утиная ножка «Конфи» с молодым картофелем и вешенками	1350	Говяжье ребро в глазури с картофельным gratin	1900
Утка «Магре» с пюре из батата, грушей и яблоками	1500		

НА ОГНЕ

РЫБА		МЯСО	
Сибас целиком	1900	Филе барашка	1500
Палтус с кускусом	2000	Сочная свинина с шампура	1400
		Традиционный люля-кебаб из баранины	1400
		Баранина на кости	1800
		Филе говядины с вишней и чёрной смородиной	2100
Филе бедра цыплёнка	1200	Лопатка ягнёнка от шефа (блюдо на двоих)	5500
Цыплёнок корнишон с грибами	1400	Вырезка из говядины с беконом на шампуре	1800
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	650	Картофель фри	450
Картофель батат с трюфельным маслом и пармезаном	800		

ДЕСЕРТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

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



