



TSAR PALACE

LUXURY HOTEL & SPA



MENU



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Бриошь с голубым сыром, грушей, мёдом и орехом	340	Тартар из тунца	800
Тарталетка с паштетом и ягодным конфитюром	320	Севиче из подкопчёного палтуса с сальсой из авокадо и томатами	940
Профитроль с крабом, красной икрой и мягким сыром	850	Террин из фуагра с грушей и имбирным хлебом	1400
Чоризо/милано/пармская ветчина	1700	Сибирские грузди в сметане с картофелем и луком	740
Икра чёрная/красная/щучья с блинами и сметаной	3900/1600/1400	Селёdochка и фаршмак с картофелем	640
Гигантские оливки/ вяленые томаты/ маринованные артишоки	600/550/650	Пате из печени индейки с ягодным взваром	600
Рулетики из баклажанов с сыром и грецким орехом	680	Тартар из премиальной говядины	1100
Сезонные овощи и пряная зелень	800	Язык телячий с маринованными огурчиками	700
Сырная тарелка	1800	Карпаччо из говядины	1200
Лосось шеф-посола с огурцом и кремом песто	1100	Вителло тоннато с соусом из тунца и каперсов	960

САЛАТЫ

Салат из фермерских овощей с зеленью, ялтинским луком и соком лимона	600	Зелёный салат с красной рыбой шеф-посола, цветной капустой и виноградом	1150
Тёплый салат из печёных овощей на углях под хлебным куполом	600	Листовой салат с мясом краба и манговым муссом	1600
Микс из листьев салата с трюфельным маслом, моцареллой и бальзамической икрой	650	Салат с тигровыми креветками, авокадо, белыми грибами и соусом песто	1300
Хрустящий баклажан с томатами и домашним сыром	800	Салат «Нисуаз» с обжаренным в кунжуте тунцом	900
Салат «Цезарь» с филе цыплёнка/креветками	820/1300	Салат с телячьим языком и горчичным соусом	800
Салат «Мимоза» с подкопчёным угрем	920	Оливье с мясом перепёлки и крабом	760
Салат с осьминогом, молодым картофелем и маринованным перцем	1600	Зелёный салат с говядиной и горчичным соусом	920
		Тёплый салат с филе утки и сыром дор-блю	880





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запечённый сыр камамбер с малиновым соусом, ягодами и орехами	1200	Улитки по-бургундски	1200
Баклажан гриль, запечённый под сыром	700	Дальневосточный гребешок с муссом из цветной капусты и красной икрой	2400
Жюльен из грибов с сыром пармезан и трюфельным маслом	760	Ассорти из морепродуктов в соусе блю-чиз (кальмар, креветка, тунец)	2300
Цветная капуста с трюфелем и муссом из пармезана	1200	Гребешки «Сен-Жак» с белыми грибами	1300
Запечённые мидии в чесночном соусе с сыром моцарелла	1150	Креветки в соусе «Шампань» со спаржей и сельдереем	1300

СУПЫ

Борщ с подкопчённым ростбифом и салом	760	Солянка со сметаной и каперсами	850
Томлёные щи из квашеной капусты с телячьими щёчками	720	Луковый суп с крутонами	800
Ши зелёные из молодого щавеля с бужениной	700	Уха по-царски из трёх видов рыб с красной икрой	1100
Гороховый Сен-Жермен с беконом	720	Сливочный суп с лососем	1100
		Томатный суп с морепродуктами	1300

ИЗ ПЕЧИ

Пицца Маргарита	700	Хачапури по-мегрельски	800
Пицца с белыми грибами и трюфельным маслом	1300	Хачапури по-аджарски	800
Пицца 4 сыра	950	Кутаб	350
Пицца Пепперони	900	Хлебная корзина с маслом	260
Пицца с грушей, горгонзолой и мёдом	1200	Экмек	300

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 Валяй»	1400
Фрикасе с обжаренным филе судака, грибами и овощами в сливочном соусе	1850	Пельмени русские ручной лепки со сметаной	990
Дорада по-провански	1700	Медальоны из свинины в беконе с бартой из баклажанов и картофельными крокетами	1300
Форель с соусом эстрагон, спаржей и овощами	1700	Оссобуко из телятины томлёная с овощами	1800
Запечённый лосось со шпинатом и сливочным соусом	2400	Филе миньон с овощным жульеном	2400
Щучьи котлетки с икрой и картофельным пюре	1400	Стейк из премиальной говядины с овощами гриль и перечным соусом	3800
Чёрные спагетти с креветками и красной икрой	1600	Котлеты из лосося с полбой и белыми грибами	1600
Стерлядь, запечённая в шампанском, с соусом «Каменер» (блюдо на 2-3х)	8000	Строганов из оленины с муссом из цветной капусты и трюфельным маслом	1600
Равиоли с красной рыбой, шпинатом, креветками и икрой	1800	Томлёные язычки ягнёнка с ризотто в травах	1800
Паста с белыми грибами и трюфелем	1950	Рубленый бифштекс из мраморной говядины с картофельным драником и яйцом пашот	2100
Кордон блю из индейки со сливочным орзо и шпинатом	1400	Говяжье ребро в глазури с картофельным gratin и муссом из печёного сельдерея	1900
Утиная ножка «Конфи» с молодым картофелем и вешенками	1250		
Утка «Магре» с пюре из батата, грушей и яблоками	1350		

НА ОГНЕ

РЫБА		МЯСО	
Сибас целиком	1600	Филе барашка	1350
Палтус с вешенками и шпинатом	1900	Сочная свинина с шампура	1300
Лосось с цуккини	2400	Традиционный люля-кебаб из баранины	1300
ПТИЦА		Баранина на кости	1600
Филе бедра цыплёнка	1150	Филе говядины с вишней и чёрной смородиной	2100
Филе бедра индейки	1200	Лопатка ягнёнка от шефа (блюдо на двоих, пт-вс)	4500
Люля-кебаб из курицы	1200		





ГАРНИР

Авокадо на гриле	650	Картофель с курдюком	400
Жареный шпинат в сливках	650	Картофельное пюре	440
Овощи на углях/на гриле	550	Картофель фри	440

ДЕСЕРТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

Царская корона	700	Шоколадный фондан	700
Чизкейк «Сан-Себастьян»	650	Клубничный суп с ягодами и шариком мороженого	800
Анна Павлова	690	Меренговый рулет малина-фисташка	650
Зимняя вишня	650	Ягодное озеро	600
Тирамису классический	680	Наполеон	500
Груша-Тархун	600	Медовик	480
Конфеты ручной работы малина и перец чили, манго-маракуйя, солёная карамель, клубника со сливками, фисташка, лимон	160	Крем-Брюле	600
Морковный торт	550	Крафтовое мороженое	280
Французский блинчик «Креп Сюзет» с мороженым	600	Эклер сливочный/карамельный	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!



