TSAR PALACE

LUXURY HOTEL & SPA

MENU

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра чёрная/красная/щучья с блинами и сметаной	4200/1800/1600
Бриошь с голубым сыром, грушей, мёдом и орехами	380
Тартин с мортаделлой и страчателлой	440
Профитроль с крабом, красной икрой и мягким сыром	900
Рийет из красной рыбы с луковой галетой	1600
Гребешок тартар с цитрусами и малиной	1900
Тартар из тунца на бриоше с осетровой икрой	1900
Крудо из лосося с красной икрой	1600
Севиче из копчёного палтуса с сальсой из авокадо и томатами	1200
Стейк тунца с артишоками и оливковой тапенадой	1200
Селедочка с соусом Грибиш	800
Сырная тарелка	1800
Гигантские оливки/вяленые томаты/маринованные артишоки	600/550/650
Сезонные овощи и пряная зелень	900
Пармская ветчина/мортаделла/чоризо	1800
Террин из фуагра с грушей и имбирным хлебом	1400
Рулетики из баклажана с сыром и грецким орехом	700
Сибирские грузди в сметане с картофелем и луком	900
Паштет из печени индейки с черносливом и тостами	700
Тартар из мраморной говядины	1100
Язык телячий с маринованными огурчиками	700
Карпаччо из говядины	1200
Вителло тоннато с соусом из тунца и каперсами	990

САЛАТЫ

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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

СУПЫ

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

ИЗ ПЕЧИ

Пицца Маргарита	800
Пицца с белыми грибами и трюфельным маслом	1400
Пицца 4 сыра	1000
Пицца Пепперони	1000
Пицца с грушей, горгонзолой и мёдом	1200
Пицца с мортаделлой	1200
Хачапури по-Мегрельски	900
Хачапури по-Аджарски	900
Хлебная корзина с маслом	300
Экмек	350

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
Форель с соусом эстрагон, спаржей и овощами	1850
Запечёный лосось со шпинатом и сливочным соусом	2400
Щучьи котлетки с икрой и картофельным пюре	1450
Чёрные спагетти с креветками и красной икрой	1700
Стерлядь, запечённая в шампанском, с соусом «Каменер» (блюдо на 2-3х)	9000
Равиоли с красной рыбой, шпинатом, креветками и икрой	1800
Паста с белыми грибами и трюфелем	1950
Кордон блю из индейки со сливочным орзо и шпинатом	1600
Утиная ножка «Конфи» с молодым картофелем и вешенками	1350
Утка «Магре» с пюре из батата, грушей и яблоками	1500
Котлета де-валяй с грибами и сливочным картофелем	1700
Пельмени русские ручной лепки со сметаной	990
Оссобуко из телятины томлёное с овощами и брюсельской капустой	2100
Турнедо Россини (филе говядины с фуагрой)	3200
Стейк из премиальной говядины с овощами гриль и перечным соусом	4200
Котлеты из лося с полбой и белыми грибами	1600
Строганов из оленины с муссом из цветной капусты и трюфельным маслом	1600
Томлёные язычки ягнёнка с ризотто в травах	1800
Рубленый бифштекс из мраморной говядины с картофельным драником и яйцом пашот	2100
Говяжье ребро в глазури с картофельным гратеном	1900

НА ОГНЕ

РЫБА

Сибас целиком	1900
Палтус с кускусом	2000

ПТИЦА

Филе бедра цыплёнка	1200
Цыплёнок корнишон с грибами	1400
Люля-кебаб из курицы	1200

МЯСО

Филе барашка	1500
Сочная свинина с шампура	1400
Традиционный люля-кебаб из баранины	1400
Баранина на кости	1800
Филе говядины с вишней и чёрной смородиной	2100
Лопатка ягнёнка от шефа (блюдо на двоих)	5500
Вырезка из говядины с беконом на шампуре	1800

ГАРНИР

Авокадо на гриле	700
Жареный шпинат в сливках	700
Овощи на гриле	650
Картофель батат с трюфельным маслом и пармезаном	800
Молодой картофель с луком	650
Картофельное пюре	450
Картофель фри	450

ДЕСЕРТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

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