



**КРЫМСКАЯ
ЛАБОРАТОРИЯ
ВКУСА**



ТАРТАР

Тартар из устриц
с крымской ягодой (560 г) 1100 р

Тартар из черноморских устриц
с ягодами и сырным кремом

Тартар из нежной мраморной
говядины с черноморской
устрицей (120 г) 850 р

Тартар из мраморной говядины
и черноморской устрицы с соусом
ворчестер и крутоном из пшеничного
багета

Тартар из крымского
ягнёнка (140 г) 600 р

Мякоть молодого Крымского ягнёнка
с печёным перцем, вялеными томатами,
и соусом тобаско

СОБЕРИТЕ СВОЙ ТАРТАР

Лосось (80 г) 250 р

Тунец (80 г) 250 р

Говядина (80 г) 250 р

Авокадо (15 г) 25 р

Ялтинский лук (15 г) 25 р

Каперсы (15 г) 60 р

Оливки (15 г) 30 р

Корнишон (15 г) 20 р

Лук зеленый (10 г) 15 р

Соус соевый (10 г) 10 р

Горчичный соус (20 г) 20 р

Сырный крем (15 г) 20 р

Помидор конкассе (12 г) 45 р

Лайм (20 г) 30 р



ЗАКУСКИ

Батута из нежной мраморной говядины с соусом айоли (125/20 г) 450 р

Нежная мраморная говядина с соусом Айоли, зернистой горчицей, корнишонами на крутоне из пшеничного багета

Брускетта с томатами и крымской моцареллой (125 г) 250 р

Моцарелла мини, ароматные крымские томаты, салат айсберг, соус песто

Брускетта с нежным лососем, ялтинским луком и сырным кремом (130 г) 300 р

Слабосоленый лосось с ялтинским луком, томатами конкассе на пшеничном багете

Карпаччо из мраморной говядины с крымским сыром чеддер (150 г) 750 р

Мраморная говядина выдержанная в специях и красном крымском вине, с крымским сыром Чеддер, салатом руккола и трюфельным маслом

Поке из лосося с дресингом из манго и маракуйи (130/20 г) 900 р

Свежий тунец подмаринованный в заправке из соевого соуса и апельсинового фреша, с соусом гамадаре и салатом чука с гренками из ржаного хлеба

Поке из тунца с салатом чука и ялтинским луком (145/20 г) 550 р

Свежий лосось подмаринованный в заправке из соевого соуса и апельсинового фреша, на дрессинге из пюре манго и маракуйи с гренками из ржаного хлеба

Устрица живая (1 шт) 350 р

СЫР

Буратта (100 г) Свежий деликатесный сыр с нежным сливочным вкусом	350 Р	Сыр “Императрица” (100 г) Мягкий козий сыр с белой плесенью	600 Р
Сыр Кара Даг (50 г) Пикантный твердый сыр с черным перцем, базиликом и чесноком	200 Р	Сыр Чеддер (50 г) Твёрдый сыр из коровьего молока с насыщенным сливочным вкусом	200 Р
Сыр Качотта лавандовый (50 г) Полутвердый сыр, со сливочным вкусом и нотками лаванды	200 Р	Сыр “Хмельная княжна” (50 г) Полутвёрдый козий сыр, выдержан в вине	300 Р
Сыр Манчего козий (50 г) Твёрдый сыр со сладковато - ореховым вкусом и мускатным послевкусием	200 Р	Сыр “Графский” (50 г) Мягкий козий сыр с белой плесенью и золой виноградной лозы	200 Р
Сыр Моцарелла (50 г) Молодой свежий сыр быстрого созревания, вкус сливочный, тонкий слегка сладковатый	150 Р	Сыр “Екатерининский” (50 г) Мягкий козий сыр естественного вызревания с белой плесенью	250 Р
Сыр Монтазио (50 г) Твёрдый выдержанный сыр из коровьего молока в сушеных томатах	200 Р	Сыр “Виль - бланш” (50 г) Мягкий козий сыр с фисташкой	250 Р
		Сыр Отузский (50 г) Твердый сыр из коровьего молока, вызревающий 7 месяцев. Имеет пикантный сливочный вкус и ломкую текстуру	300 Р

