



azur

—
**КРЫМСКАЯ
ЛАБОРАТОРИЯ
ВКУСА**

Бронирование ресторана на стойке Reservation Desk

mriyaresort.com [mriya_rest](https://www.instagram.com/mriya_rest)



ИКРА

Икра чёрная (28 г)	3 500 ₽
Икра красная (50 г)	600 ₽
Икра щулья (50 г)	600 ₽

ДИЧЬ

Марал в огне (50 г)	550 ₽
Олень, колбаса с/в (50 г)	550 ₽
Лось, колбаса с/в с коньяком (50 г)	550 ₽
Медведь, колбаса с/к (50 г)	550 ₽
Кабан, колбаса (50 г)	550 ₽
Глухарь, салями (50 г)	550 ₽
Косуля, колбаса с перчиком с/к (50 г)	550 ₽

БРУСКЕТТЫ

Брускетта с лососем (150 г)	400 ₽
Хрустящая чиабатта со сливочным кремом, свежими огурцами, семгой м/с. Украшается каперсами, микрогрин, земля из маслин	
Брускетта из крымских томатов со страчателлой (190 г)	400 ₽
Крымские томаты, мята, базилик, масло оливковое, крем бальзамик. Подается на хрустящей чиабатте со страчателлой. Украшается микрогрин, зеленое масло, земля из маслин	
Брускетта с креветкой и гуакамолем с соусом манго-маракуйя (150 г)	500 ₽
Хрустящая чиабатта. Гуакамолем, жареные креветки, манго, микрогрин	
Брускетта с ростбифом и грибным кремом (155 г)	450 ₽
Хрустящая чиабатта, крем из грибов, ростбиф, микс салата, вяленые томаты, сыр	

СЫРЫ

Сыр Буррата (100 г)	350 ₽
Сыр «Кара Даг» в черном перце (50 г)	250 ₽
Сыр Качотта лавандовый (50 г)	150 ₽
Сыр Манчего козий (50 г)	300 ₽
Сыр Страчателла (50 г)	275 ₽
Сыр «Императрица» мягкий козий (100 г)	750 ₽
Сыр Чеддер твердый из коровьего молока (50 г)	300 ₽
Сыр «Хмельная княжна» козий (50 г)	400 ₽
Сыр «Графский» мягкий козий (50 г)	300 ₽
Сыр «Екатерининский» мягкий козий (50 г)	350 ₽
Сыр «Виль Бланш» козий (50 г)	350 ₽

ТАРТАР

Тартар из устрицы с манго и щучьей икрой (38 г)	700 ₽
Устрица, соус на основе грейпфрута и шампанского. Подается с манго и щучьей икрой.	
Тартар из лосося с красной икрой (160 г)	850 ₽
Свежий лосось, ялтинский лук, каперсы. Заправляется заправкой на основе соевого соуса, масла оливкового, соли, кунжутного масла. Украшается слайсом огурца, микрогрин, икрой красной, тостами из чиабатты	
Тартар из тунца с гуакамолем (180 г)	600 ₽
Свежий тунец заправляется соусом айоли, кунжутным маслом, зеленым луком, сверху выкладывается гуакамолем. Украшается хрустящим луком, рисовыми чипсами, микрогрин. Подается с тостами из чиабатты	
Тартар из говяжьей вырезки с грибами (205 г)	1 200 ₽
Говяжья вырезка, грибная паста, ялтинский лук, белые грибы жареные, соль, масло оливковое. Подается со страчателлой сверху. Украшается микрогрин, зеленое масло, земля из маслин. Подается с тостами из чиабатты	
Тартар из крымских томатов с бурратой (235 г)	800 ₽
Крымские томаты, базилик, мята, лук ялтинский. Заправляется, солью, кремом бальзамик, соком лимона. Подается с бурратой. Украшается микрогрин, зеленое масло, земля из маслин	

