

seafood | view | restaurant

# *Villa Verde*





# Завтраки

BREAKFAST

ежедневно до 14:00 | daily until 14:00

Мы предлагаем не только вкусные блюда, но и уютную, приятную атмосферу, которая поможет сделать Ваше утро ещё лучше.

*new*

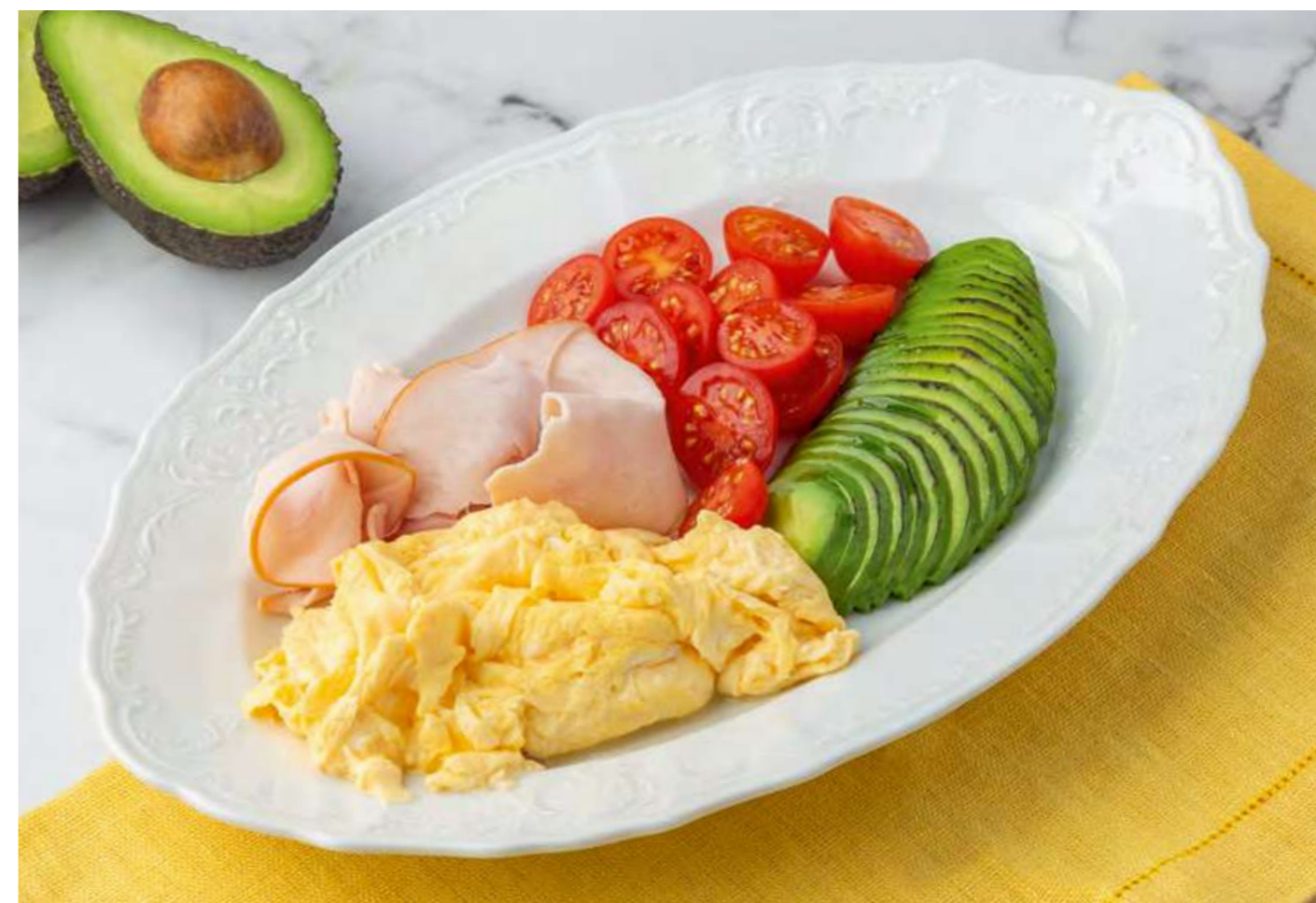
Смёрреброды на зерновом хлебе с копчёным лососем и перепелиным яйцом

*Smorrebrod on grain bread with smoked salmon and quail egg*

750



*new* Омлет с рьетом из копчёного лосося и жареной бриошью \_\_\_\_\_ 650  
*Omelette with smoked salmon riyette and toasted brioche*



Скрэмбл с ветчиной, авокадо и черри \_\_\_\_\_ 650  
*Scramble with ham, avocado and cherry tomatoes*





Омлет с крабом и аргентинскими креветками \_\_\_\_\_ 1200  
*Omelette with crab and argentinian shrimps*



Шакшука с лепёшкой роти \_\_\_\_\_ 650  
*Shakshuka and roti flatbread*

Сырники с вишнёвым конфи  
и ванильным соусом  
*Cheese pancakes with cherry confit and vanilla sauce*  
550





# Холодные закуски

COLD APPETIZERS

Познакомьтесь с холодными закусками, созданными для истинных гурманов. Ощутите идеальное сочетание свежих ингредиентов, изысканных текстур и неповторимых вкусов.

**new**

Авокадо гриль с черри, спаржей и кремом из жареной зелени

*Grilled avocado with cherry tomatoes, asparagus and fried herb cream*

950



Антипаста с артишоком  
*Antipasto with artichoke*

1300



**new** Севиче из аргентинских креветок с лимонным соусом и клубникой  
*Argentinian shrimp ceviche with lemon sauce and strawberries*

850

Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.





Паштет из оливок ночеллара  
с кремом из авокадо  
*Nocellara olive pate with avocado cream*  
650



Запечённые баклажаны с сальсой  
из перцев рамиро и томатов  
*Baked eggplant with ramiro pepper and  
tomato salsa*  
650



**new** Печёный перец рамиро с кремом из мягкого сыра \_\_\_\_\_ 700  
*Roasted ramiro pepper with cream cheese*



**new** Вителло тоннато с печёным перцем и томатами \_\_\_\_\_ 850  
*Vitello tonnato with roasted peppers and tomatoes*

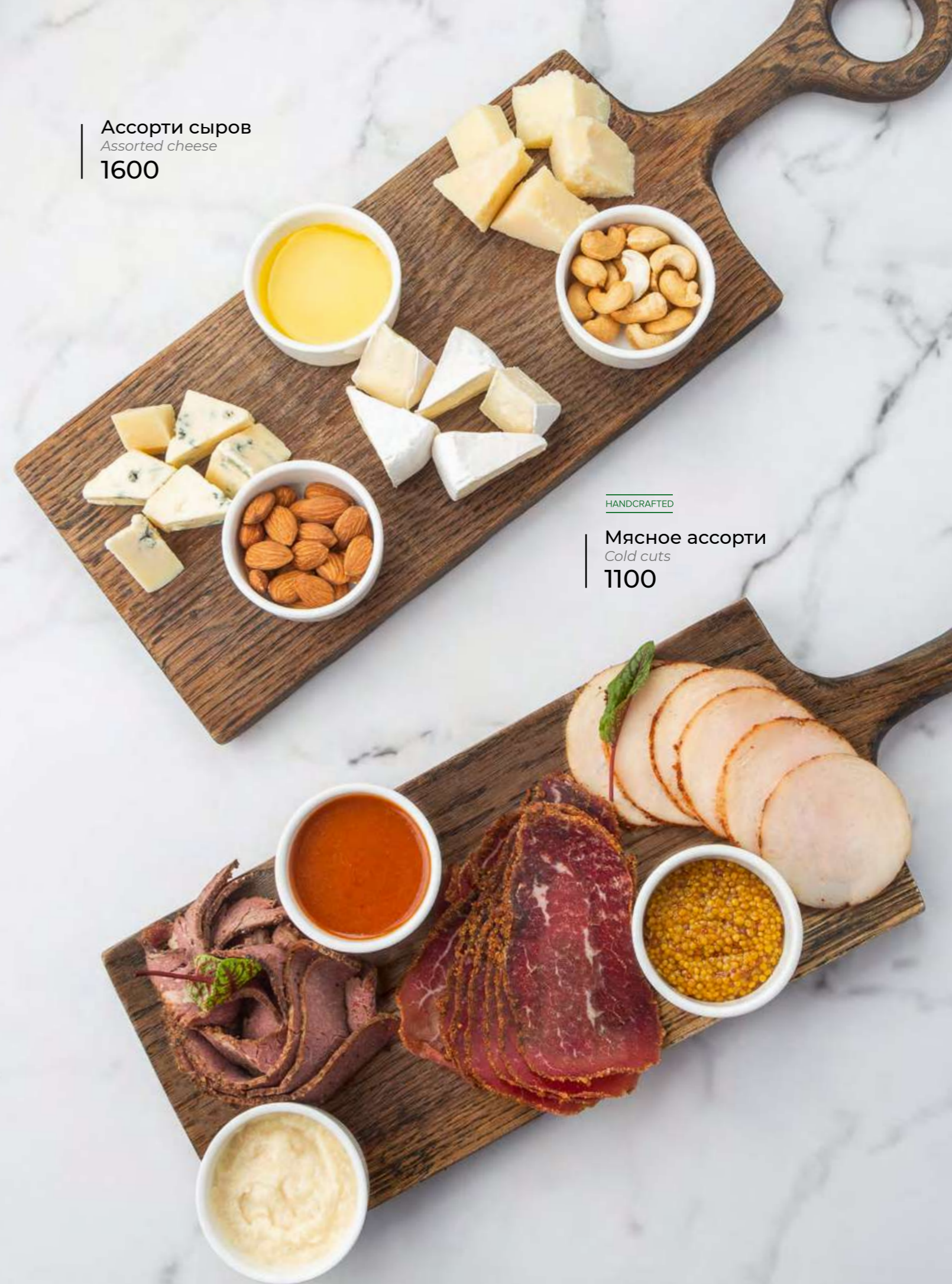




Тартар из лосося с трюфельным понзу \_\_\_\_\_ 950  
*Salmon tartare with truffle ponzu*



Тартар из говядины с муссом из пармезана и горгонзолы \_\_\_\_\_ 800  
*Beef tartare with parmesan and gorgonzola mousse*



Ассорти сыров  
*Assorted cheese*  
1600

HANDCRAFTED

Мясное ассорти  
*Cold cuts*  
1100



# Салаты

## SALADS

Морские деликатесы, мясо, отборные овощи и зелень — понятная гастрономия с авторскими штрихами от бренд-шефа. Гармоничное сочетание ингредиентов покори́т Вас с первых секунд.

HANDCRAFTED  
CHEESE

*new*

Салат с пармской ветчиной,  
руколой и страчателлой

*Salad with parma ham,  
arugula and stracciatella*

1050



*new* Салат с копчёным лососем терияки, авокадо и пармезаном \_\_\_\_\_ 1200  
*Salad with teriyaki smoked salmon, avocado and parmesan*



Салат с гребешками и цитрусовым дрессингом \_\_\_\_\_ 1100  
*Salad with scallops and citrus dressing*





Салат с крабом, томатами, авокадо и страчателлой \_\_\_\_\_ 1650  
*Salad with crab, tomatoes, avocado and stracciatella*

HANDCRAFTED  
CHEESE



**new** Салат со свиной лопаткой, баклажаном и муссом из сыра фета \_\_\_\_\_ 750  
*Salad with pork shoulder, eggplant and feta cheese mousse*



Салат с тунцом и печёным картофелем \_\_\_\_\_ 950  
*Salad with tuna and baked potatoes*





Салат с морепродуктами в сливочном соусе \_\_\_\_\_ 1300  
*Salad with seafood in cream sauce*



Салат с телячьей грудинкой, карамельным бататом и авокадо \_\_\_\_\_ 900  
*Salad with veal brisket, caramel sweet potato and avocado*



*new*  
Салат из телятины  
с сезонными грибами  
и вялеными томатами  
*Veal salad with seasonal  
mushrooms and  
sun-dried tomatoes*  
1150





HANDCRAFTED  
CHEESE

Салат с сыром панир, черри и зеленью \_\_\_\_\_ 650  
*Salad with paneer cheese, cherry tomatoes and herbs*



HANDCRAFTED  
CHEESE

Салат с угрём, страчателлой и битыми огурцами \_\_\_\_\_ 1100  
*Salad with eel, stracciatella and crushed cucumbers*

# Дары моря

RAW BAR

Бренд-шефу Валерию Порядину близка морская тематика. Поэтому главный акцент в меню сделан на рыбу и морепродукты, на их чистый и яркий вкус. Идеальный выбор, когда хочется прогулок у океана, ярких закатов, игристого и красивого отдыха.

Устрица  
сезонная  
*Seasonal oyster*

1 шт.  
700



Морской ёж  
*Sea urchin*

1 шт.  
550





# РОЛЛЫ

## ROLLS

Авторский взгляд на любимые всеми блюда. Мы не отходим от классических вариантов роллов, но добавляем индивидуальности и выделяем наиболее яркие оттенки вкусов морских деликатесов и рыбы.

### Осидзуси с лососем

*Oshizushi with salmon*

850



### Осидзуси с угрём

*Oshizushi with eel*

750



### **new** Ролл с угрём, тунцом и авокадо

*Roll with eel, tuna and avocado*

950

### **new** Ролл с тунцом, копчёным лососем и авокадо

*Roll with tuna, smoked salmon and avocado*

850



### Ролл Филадельфия с красной икрой

*Philadelphia roll with red caviar*

1100



### Тёплый ролл с угрём и гребешками

*Warm roll with eel and scallops*

850



# Горячие закуски

HOT APPETIZERS

Предлагаем самые яркие комбинации ингредиентов. Найдите любимое сочетание вкусов, которое станет вдохновением на гастрономические поиски.

*new*

Осьминог с баклажанами, черри и оливками

*Octopus with eggplant, cherry tomatoes and olives*

1900



Мини-котлеты из ягнёнка с картофельным пюре \_\_\_\_\_ 750  
*Mini lamb cutlets with mashed potatoes*



Соте из морепродуктов в соусе из белого вина \_\_\_\_\_ 1700  
*Seafood saute with white wine sauce*





Жареный баклажан со сметаной васаби и томатным кремом \_\_\_\_\_ 650  
*Fried eggplant with wasabi sour cream and tomato cream*



Мини-кальмары на гриле с печёными томатами, шпинатом и соусом тахини \_\_ 950  
*Grilled mini squids with baked tomatoes, spinach and tahini sauce*



Хрустящие цукини с мятным йогуртом  
*Crispy zucchini in yogurt-mint sauce*  
750



Жареный сыр с трюфельным мёдом  
*Fried cheese with truffle honey*  
600



**new** Шашлык из масляной рыбы с соусом из печёных перцев \_\_\_\_\_ 950  
*Butterfish skewers with roasted pepper sauce*



# Супы

SOUPS

Почерк, у которого есть вкус. Любимые первые блюда в авторской интерпретации для красивой встречи на берегу залива. Познакомьтесь с нашими супами — они станут идеальным дополнением к Вашему гастрономическому путешествию.

*new*

Гаспачо с крабом ❄️  
*Gazpacho with crab*

1300



Том ям с кальмаром и креветками \_\_\_\_\_ 900  
*Tom yum with squid and shrimps*



Сливочный суп с треской, форелью, картофелем и луком-пореем \_\_\_\_\_ 850  
*Creamy soup with cod, trout, potatoes and leeks*





Борщ с телячьими щёчками, фасолью и пампушками \_\_\_\_\_ 650  
*Borscht with veal cheeks, beans and doughnuts*



Бульон с цыплёнком и домашней лапшой \_\_\_\_\_ 550  
*Chicken broth with homemade noodles*



**new** Окрошка с говядиной ❄️ \_\_\_\_\_ 650  
*Okroshka with beef*



# Паста

PASTA

При выборе блюд из раздела пасты Вы можете насладиться множеством вариантов — от классических рецептов до авторских кулинарных изысков. Приятное сочетание ингредиентов и соусов делает каждое блюдо особенным и запоминающимся.

Паста с крабом

*Pasta with crab*

1650



Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



Паста с вонголе в сливочном соусе

*Vongole pasta in cream sauce*

950



**new** Паста с мини-кальмарами и печёными томатами в соусе бланкет

*Pasta with mini squids and baked tomatoes in blanket sauce*

950





Паста с морепродуктами \_\_\_\_\_ 1400  
*Pasta with seafood*



**new** Паста карбонара \_\_\_\_\_ 700  
*Carbonara pasta*



**new** Паста качо-э-пепе с трюфелем \_\_\_\_\_ 900  
*Truffle cacio e pepe*



**new** Паста с ветчиной и грибами в трюфельном соусе \_\_\_\_\_ 800  
*Pasta with ham and mushrooms in truffle sauce*





Чёрное ризотто с морепродуктами \_\_\_\_\_ 1400 / на две персоны 2600  
*Black risotto with seafood* for two persons



Орзо с гребешками и кремом из цукини  
*Orzo with zucchini cream and scallops*  
900



Паста с гребешками, страчателлой и песто из петрушки  
*Pasta with scallops, stracciatella and parsley pesto*  
950

HANDCRAFTED  
CHEESE



Чёрная паста с аргентинскими креветками и томатами \_\_\_\_\_ 900  
*Black pasta with argentinian shrimp and tomatoes*



# Выпечка

BAKERY

*new*

Пицца с ветчиной, баклажаном на гриле и страчателлой

*Pizza with ham, grilled eggplant and stracciatella*

650

HANDCRAFTED  
CHEESE

*new*

Пицца с пармской ветчиной, страчателлой и песто

*Pizza with parma ham, stracciatella and pesto sauce*

950

HANDCRAFTED  
CHEESE



Пицца со страчателлой, цукини и песто  
*Pizza with stracciatella, zucchini and pesto*

650



Пицца четыре сыра  
*Four cheeses pizza*

750



Хачапуре по-мегрельски  
*Mingrelian-style traditional khachapuri*

650





Кутабы с аргентинскими креветками \_\_\_\_\_ 650  
*Qutabs with argentinian shrimps*



Сырная лепёшка с трюфелем  
*Cheese flatbread with truffle*  
650



Хлеб на закваске ручной работы  
*Handmade sourdough bread*  
400

# Гарниры

SIDE DISHES

Батат фри  
с трюфельным  
кранблом  
*Sweet potato fries with truffle*

Картофельное пюре  
*Mashed potatoes*

Картофель  
с сезонными грибами  
и сметаной  
*Potatoes with  
seasonal mushrooms  
and sour cream*

Овощи гриль  
*Grilled vegetables*

450





# Горячие блюда

MAIN COURSE

Творческое воплощение талантов бренд-шефа в каждой позиции. Богатство морских деликатесов и яркая палитра вкусов — познакомьтесь с нашим видением эстетики на гастрономическом языке.

*new*

Осьминог с печёным картофелем  
и соусом антикучос

*Octopus with baked potatoes  
and anticuchos sauce*

1600



*new* Скумбрия BBQ с беби-картофелем \_\_\_\_\_ 900  
*BBQ mackerel with baby potatoes*



*new* Сибас в соусе томатный биск с кремом из домашнего сыра \_\_\_\_\_ 1500  
*Sea bass in tomato bisque sauce with soft cheese*





*new*  
Стейк из лосося  
с брокколи и кремом  
из фисташек  
*Salmon steak with broccoli  
and pistachio cream*  
1500



Обождённый лосось с авокадо и цукини с трюфельным понзу \_\_\_\_\_ 1450  
*Pan seared salmon with avocado, zucchini and truffle ponzu*



*new* Камбала с печёной капустой и соусом из икры \_\_\_\_\_ 1200  
*Flounder with baked cabbage and caviar sauce*



Треска с трюфельным пюре,  
сезонными грибами и яйцом  
пашот

*Cod with truffle puree, seasonal  
mushrooms and poached egg*

950



**new** Телячьи щёчки с соусом из зелёного перца \_\_\_\_\_ 1100  
*Veal cheeks with green pepper sauce*



**new** Говядина по-бургундски с картофельным пюре и пармезаном \_\_\_\_\_ 1050  
*Beef Bourguignon with mashed potatoes and parmesan*





Тальята из говядины с каперсами и соусом из халапеньо \_\_\_\_\_ 1400  
*Beef tagliata with capers and jalapeno sauce*



**new** Фрикадельки из индейки с баклажановым рагу \_\_\_\_\_ 800  
*Turkey meatballs with eggplant ragout*



Бедро цыплёнка с цитрусовым терияки, авокадо и сырным муссом \_\_\_\_\_ 750  
*Chicken thigh with citrus teriyaki, avocado and cheese mousse*



Открытые голубцы с кебабом из индейки и кремом тоннато \_\_\_\_\_ 750  
*Unstuffed cabbage rolls with turkey kebab and tonnato cream*



# Мясо гриль

MEAT GRILL

Процесс готовки отборного мяса и морепродуктов на открытом огне добавляет блюдам особый вкус и удивительный аромат, который непременно порадует Ваши чувства.

Блюда в разделе гриль — это искусство, созданное с любовью и страстью к кулинарии.

Стейк мясника

Hanger steak

2300



Рибай  
Ribeye  
3200



**new** Свиные рёбра с огуречным  
релишем  
Pork ribs with cucumber relish  
950



Кебаб из цыплёнка с зеленью  
и лепёшкой роти  
Chicken kebab with herbs and roti flatbread  
750



Кебаб из ягнёнка с зеленью  
и лепёшкой роти  
Lamb kebab with herbs and roti flatbread  
1050





Шашлык из корейки ягнёнка  
*Lamb loin skewers*  
2400



Шашлык из ягнёнка  
*Lamb skewers*  
1300



Шашлык из бедра индейки  
*Turkey thigh skewers*  
850



Шашлык из бедра цыплёнка  
*Chicken thigh skewers*  
750



Плато из мяса  
и морепродуктов  
*Platter of meat and seafood*  
7000

Блюдо рассчитано на две персоны.  
The dish is designed for two persons.



# Дары моря гриль

RAW BAR GRILL

Кальмар

*Squid*

500 100 г

Аргентинская креветка

*Argentinian shrimp*

700 100 г

Краб живой

*Crab*

950 100 г

Гребешки

*Scallops*

1300 100 г

Осьминог

*Octopus*

1600 100 г



Целый осьминог  
на компанию в соусе  
из томатов и маслин  
*Whole octopus with  
tomato-olives sauce  
(for company)*

1600 100 г



Стоимость указана за вес продукта до его термической обработки.  
The price is given for the product weight before its heat treatment.



# Десерты

DESSERTS

Может ли обычный день стать праздником?  
Да, если украсить его авторским десертом от бренд-шефа.  
Каждая позиция — повод не откладывать наслаждение.



**new** Миндальный пирог с малиной,  
сорбетом из кокоса и помело

*Almond tart with raspberries, coconut  
sorbet and pomelo*

600

Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



Меренговый рулет с вишней  
и фисташковым мороженым  
*Meringue roll with cherries and pistachio ice  
cream*

650



Чизкейк с мороженым из ряженки  
и соусом солёная карамель  
*Cheesecake with fermented baked milk ice cream  
and salted caramel sauce*

500



**new** Ганаш из белого шоколада с мороженым из маракуйи и меренгой \_\_\_\_\_ 600  
*White chocolate ganache with passion fruit ice cream and meringue*





**new** Маковый тирамису  
с карамельным ганашом  
*Poppy tiramisu with caramel ganache*  
550



Шококейк с фисташками и конфи  
из чёрной смородины  
*Chocolate cake with pistachios and blackcurrant  
confit*  
450



**new** Крем-брюле с маракуйей  
и сезонными ягодами  
*Creme brulee with passion fruit and seasonal berries*  
550



Мороженое  
*Ice cream*  
200 1 шарик 1 scoop



 CRISTAL CATERING

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД  
К ОРГАНИЗАЦИИ  
ВАЖНЫХ СОБЫТИЙ

## Преимущества:

- ✦ Меню авторской кухни
- ◇ Торжество любого формата
- Высокий уровень сервиса
- ✦ Организация мероприятия «под ключ»
- ◇ Любая локация Санкт-Петербурга и Ленинградской области

CRISTAL-CATERING.RU ☎ 448-4000



# PRIVILEGE CLUB

Villa Verde Cristal



установите приложение  
с клубной картой  
ресторанов Villa Verde и Cristal



дарим 500 бонусов новым  
участникам клуба привилегий



предъявляйте карту и получите  
до 10% cashback при каждом посещении



оплачивайте бонусами  
до 90% от суммы заказа

## КАК УСТАНОВИТЬ ПРИЛОЖЕНИЕ?

Сканируйте QR-код



доступно в  
App Store



доступно в  
Google Play

РЕПИНО, ПРИМОРСКОЕ ШОССЕ, 448А ☎ 245-1000  
VV-REPINO.RU

Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню и полным прейскурантом Вы можете ознакомиться на доске потребителя. Внешний вид блюд может отличаться от представленного на фотографиях. Все цены указаны в рублях.

*The information provided in this brochure is for informational purposes only. You can find the menu and the full price list on the consumer's board. The appearance of the dishes may differ from the one shown in the photos. Prices are indicated in Russian rubles.*