

Cristal

RESTAURANT



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ

TASTING SET

ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ
ВСЕ ГРАНИ АВТОРСКОЙ КУХНИ

Попробуйте дегустационный сет от бренд-шефа
ресторана Cristal.

DISCOVER ALL THE FACETS OF SIGNATURE CUISINE
Try a tasting set from our brand chef
of the Cristal restaurant.

3500

меню на персону
menu per person

2500

винное сопровождение
wine pairing



МЕНЮ
СЕТА ПО QR-КОДУ
Scan to see our
set menu



CHEESE HANDCRAFTED

СКРЭМБЛ
С ТАРТАРОМ ИЗ УГРЯ
Scrambled eggs with eel tartare

650



ЗАВТРАКИ

BREAKFAST

ПН-ПТ до 15:00 MON-FRI until 15:00

СБ-ВС до 17:00 SAT-SUN until 17:00

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА
С ВИШНЕЙ И КОКОСОВЫМ
МУССОМ

Cottage cheese casserole
with cherries and coconut mousse

450



**СЫРНИКИ СО СГУЩЁННЫМ
МОЛОКОМ И СМЕТАНОЙ**

Cheese pancakes with condensed
milk and sour cream

550



**СКРЭМБЛ С СЫРОМ
БРИ И ТРЮФЕЛЕМ**

Scrambled eggs
with brie and truffle

550



**КРУАССАН-СЭНДВИЧ
С НАЧИНКОЙ
ИЗ ВЕТЧИНЫ И СЫРА**

Ham and cheese croissant sandwich

650



**ШАКШУКА
С ЛЕПЁШКОЙ РОТИ**

Shakshuka with roti flatbread

650



ОМЛЕТ
Omelette

СКРЭМБЛ
Scrambled eggs

ЯИЧНИЦА
Fried eggs

350



ДОПОЛНИТЕ ВАШ ЗАВТРАК

Supplement your breakfast

ШАМПИньОНЫ
Champignons

200

ВЕТЧИНА
Ham

ТОМАТЫ
Tomatoes

ЖАРЕНый БЕКОН
Fried bacon

АВОКАДО
Avocado

СТРАЧАТЕЛЛА
Stracciatella

КУРИНЫЕ КОЛБАСКИ
Chicken sausages

300

БРОККОЛИ
Broccoli

СЕЗОННЫЕ ГРИБЫ
Seasonal mushrooms

**АРГЕНТИНСКИЕ
КРЕВЕТКИ**
Argentinian shrimps

**ЛОСОСЬ
СЛАБОСОЛЁНЫЙ**
Lightly-salted salmon

400

КРАБ
Crab

800

**ИГРИСТОЕ ДОПОЛНЕНИЕ
К ЗАВТРАКУ**

Sparkling addition for breakfast

**BRUNI
PROSECCO BRUT**
Veneto, Italy

125 мл

350

**APOLLONIS, CUVÉE
AUTHENTIC MEUNIER
BLANC DE NOIRS BRUT**
Champagne, France

125 мл

1200

ДАРЫ МОРЯ

RAW BAR

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ

Seafood platter

СРЕДНЕЕ • MEDIUM

Морские ежи, устрицы сезонные, сашими лосось, сашими гребешок

Sea urchins, seasonal oysters, sashimi salmon, sashimi scallop

5000

БОЛЬШОЕ • GRAND

Морские ежи, устрицы сезонные, сашими лосось, сашими гребешок, сашими тунец, сашими угорь

Sea urchins, seasonal oysters, sashimi salmon, sashimi scallop, sashimi tuna, sashimi eel

9000



УСТРИЦА СЕЗОННАЯ 1 шт. 750
Seasonal oyster

МОРСКОЙ ЁЖ 1 шт. 450
Sea urchin

Ассортимент устриц зависит от сезона. Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

The assortment of oysters depends on the season. Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.

САШИМИ

• — SASHIMI

КРАСНАЯ ИКРА 25 г **500**
Red caviar

ЛОСОСЬ **700**
Salmon

УГОРЬ **700**
Eel

ТУНЕЦ **800**
Tuna

ГРЕБЕШОК **900**
Scallop

**ОКЕАНИЧЕСКАЯ
РИФОВАЯ РЫБА** **1100**
Oceanic reef fish

ОСЬМИНОГ **1100**
Octopus

КРАБ **1500**
Crab



СУШИ

• — SUSHI

WITHOUT RICE

СУШИ НА КРАБЕ • **SUSHI ON A CRAB** 2 шт. 6 шт.

С ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ
With salmon and red caviar

С ДОРАДО И ТРЮФЕЛЬНЫМ АЙОЛИ
With dorado and truffle aioli

С УГРЁМ УНАГИ
With unagi eel

С ГРЕБЕШКАМИ И ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ
With scallops and citrus sauce

С СИБАСОМ И ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ
With sea bass and citrus sauce

С ТУНЦОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ
With tuna and truffle cream

720 2100



РОЛЛЫ

• — ROLLS

NEW

**РОЛЛ С КАМЧАТКИМ
КРАБОМ И ТОБИКО**

Roll with king crab and tobiko

1300



**РОЛЛ С ЛОСОСЕМ,
ТУНЦОМ И АВОКАДО**

Salmon, tuna and avocado roll

750



ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Philadelphia

1100



**ОПАЛЁННЫЙ РОЛЛ
С ГРЕБЕШКАМИ**

Singed scallops roll

700

**КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ
И КРЕВЕТКАМИ**

California with crab
and shrimps

1300



**ОПАЛЁННЫЙ РОЛЛ
С ЛОСОСЕМ И КРЕВЕТКАМИ**

Singed roll with salmon and shrimps

850



**ОПАЛЁННЫЙ РОЛЛ
С ЛОСОСЕМ И УГРЁМ**

Singed roll with salmon
and eel

1100



ОСИДЗУСИ

OSHIZUSHI



ТУНЕЦ

Tuna

700



УГОРЬ

Eel

650



ЛОСОСЬ

Salmon

750

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

• — COLD APPETIZERS

NEW

РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ПЮРЕ ИЗ АРТИШОКОВ

Roast beef of marbled beef with artichoke puree

1600



КРАБ С АВОКАДО И ЗЕЛЁНОЙ СПАРЖЕЙ

Crab with avocado and green asparagus

1450



CHEESE HANDCRAFTED

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

Salmon carpaccio with stracciatella and red caviar

1050



NEW

ЗАПЕЧЁННЫЙ БАТАТ С КРЕМОМ ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ И КЕДРОВЫМ КОНФИ

Baked sweet potato with gorgonzola cream and pine nut confit

650

CHEESE HANDCRAFTED

ТРИО ТАРТАРОВ

Тунец, гребешки, креветки

Tartare trio with tuna, scallops, shrimps

1800





РЫБНОЕ ПЛАТО
 Лосось, тунец, эсколар
 Fish platter
 Salmon, tuna, escolar
1900



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
 Салями наполи, пармская
 ветчина, бастурма
 Meat delicacies
 Napoli salami, parma ham, basturma
1900



СЫРНОЕ ПЛАТО
 Бри, горгонзола, пекорино
 Cheese platter
 Brie, gorgonzola, pecorino cheeses
1500



**АССОРТИ
 ДОМАШНЕГО САЛА**
 Assorted homemade lard **850**



**БЕЛУГА
 С ПРЯНЫМ МАСЛОМ**
 Beluga with spiced butter **100 г 1900**



АССОРТИ КРУДО

Гребешки, сибас, креветки, лосось
Crudo assorted
Scallops, sea bass, shrimps, salmon

1800



МРАМОРНАЯ
ГОВЯДИНА
С КРЕМОМ
ИЗ ТУНЦА
Marbled beef
with tuna sauce
1100



NEW

РИЕТ ИЗ КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ С ТОМАТАМИ, ЛИСТЬЯМИ САЛАТА И СОУСОМ РАВИГОТ

Smoked salmon rilletes
with tomatoes, lettuce
and ravigote sauce

1100



ПАШТЕЙШ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ, СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЕМ

Pasteis with marbled beef, seasonal mushrooms and truffle

850



NEW

ПАШТЕТ ИЗ ПТИЦЫ С БРУСНИЧНЫМ И КЕДРОВЫМ КОНФИ

Poultry pate with lingonberry and pine nut confit

650



NEW

**ПАШТЕТ ИЗ АРТИШОКОВ
С АВОКАДО И СОУСОМ ВАФУ** 750
Artichoke pate with avocado and wafu sauce



NEW

**КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ В СОУСЕ ЮДЗУ
С СЭНДВИЧЕМ КАРЛИТОС**
Red shrimps in yuzu sauce with Carlitos sandwich
950



NEW

**МАРИНОВАННАЯ ФОРЕЛЬ
С КРЕМОМ ИЗ ШПИНАТА** 950
Marinated trout with spinach cream



NEW

**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ
С ОГУРЕЧНЫМ РЕЛИШЕМ
И ТАПИОКОЙ**
Salmon tartare with cucumber
relish and tapioca
1100



NEW

**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ШИИТАКЕ И МУССОМ
ИЗ ПАРМЕЗАНА**
Beef tartare with shiitake
and parmesan mousse
800

САЛАТЫ

• — SALADS



**САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ,
ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ РАМИРО
И ТОМАТНО-ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ**

Salad with octopus, baked ramiro pepper
and tomato-pepper sauce

1800

CHEESE HANDCRAFTED

**САЛАТ С ЖАРЕНЫМ СЫРОМ ПАНИР,
ТОМАТАМИ И АВОКАДО**

Salad with fried paneer cheese,
tomatoes and avocado

850



CHEESE HANDCRAFTED

**ОВОЩНОЙ САЛАТ
С СЫРОМ ФЕТА**

Vegetable salad with feta cheese

700



CHEESE HANDCRAFTED

**САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ,
СТРАЧАТЕЛЛОЙ И АВОКАДО**

Salad with shrimps, stracciatella and avocado

1050



САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ, ТОМАТАМИ И АВОКАДО В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
Salad with seafood, tomatoes and avocado in creamy sauce
1250



САЛАТ С РОСТБИФОМ, МИНИ-РОМАНО И СОУСОМ ИЗ ПЕТРУШКИ
Salad with roast beef, mini romano and parsley sauce
750



САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ТОМАТАМИ В СОУСЕ КИМЧИ
Salad with beef and tomatoes in kimchi sauce
700



САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ ГРИЛЬ И МИНИ-РОМАНО
Salad with grilled chicken and mini romano
750



NEW
САЛАТ С ЯГНЁНКОМ, РИКОТТОЙ И ЗАПЕЧЁННЫМ БАКЛАЖАНОМ
Salad with lamb, ricotta and baked eggplant
1100

NEW

**САЛАТ С МОЦАРЕЛЛОЙ,
ПЕЧЁНЫМ БАТАТОМ
И СОУСОМ ТАХИНИ**

Salad with mozzarella, baked
sweet potato and tahini sauce

700 CHEESE HANDCRAFTED



NEW

**САЛАТ С ЖАРеныМИ
АртиШОКАМИ, АВОКАДО
И СОУСОМ РАВИГОТ**

Salad with fried artichokes, avocado
and ravigote sauce

950



**САЛАТ С ГРЕБЕШКАМИ,
ЧУКОЙ, АВОКАДО
И ПАРМЕЗАНОМ**

Salad with scallops, chuka,
avocado and parmesan

800

CHEESE HANDCRAFTED

**САЛАТ С КРАБОМ
И ТОМАТАМИ**

Salad with crab
and tomatoes

1700



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

• — HOT APPETIZERS

NEW

**ПЕРЕЦ РАМИРО, ФАРШИРОВАННЫЙ
МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ, С КОНСОМЕ
ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА**

Stuffed ramiro pepper with marbled
beef with bell pepper consomme

950



NEW

**КОТЛЕТКИ ИЗ ПЕРЕПЁЛКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ И СОУСОМ
КАЧО-Э-ПЕПЕ**

Quail cutlets with mashed potatoes
and cacio e pepe sauce

900

**ГРЕБЕШКИ С ПЕЧЁНОЙ
ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ
И КРАСНОЙ ИКРОЙ**

Scallops with baked
cauliflower and red caviar

1300



**КАЛЬМАРЫ ЛОЛИГО
С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ,
ТОМАТАМИ И СОУСОМ
БЛАНКЕТ**

Loligo squids with early potatoes,
tomatoes and blanket sauce

900



NEW

CHEESE HANDCRAFTED

**АРАНЧИНИ ИЗ ПЕРЕПЁЛКИ
С УГРЁМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

950

Quail arancini with eel and stracciatella



**КРЕВЕТКИ
С ВАСАБИ И МИНДАЛЁМ**

1100

Wasabi shrimps with almonds

NEW

**ЖАРЕННЫЙ КАМАМБЕР
С БРУСНИКОЙ
И КЕДРОВЫМ КОНФИ**

Roasted camembert
with lingonberries and pine nut confit

900



СУПЫ

• — SOUPS

NEW ❄️

**ОКРОШКА
С ГОВЯДИНОЙ**

Okroshka with beef
(cold summer soup)

650



NEW

**ГРИБНОЙ СУП
СО СМЕТАНОЙ**

Mushroom soup with sour cream

750



NEW

**СЛИВОЧНАЯ УХА
С ТРЕСКОЙ**

Creamy fish soup with cod

850



**БУЛЬОН С ЦЫПЛЁНКОМ
И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ**

Chicken broth with homemade noodles

550



**БОРЦ С ТЕЛЯЧЬИМИ
ЩЁЧКАМИ И ПАМПУШКАМИ**

Borscht with veal cheeks
and doughnuts

650



**ТОМ ЯМ С КАЛЬМАРОМ
И КРЕВЕТКАМИ**
Tom yum with squid and shrimps
850



NEW ❄️
**ГАСПАЧО
ИЗ ЗЕЛЁНЫХ ТОМАТОВ
СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ**
Green tomato gazpacho
with stracciatella
750



ПИЦЦА
• ——— PIZZA
CHEESE HANDCRAFTED

**С ТРЮФЕЛЕМ,
СТРАЧАТЕЛЛОЙ
И МОЦАРЕЛЛОЙ**
With truffle, stracciatella
and mozzarella
1600

**С КРАБОМ
И МОЦАРЕЛЛОЙ**
With crab and mozzarella
2600

**СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ
И ТОМАТАМИ**
With stracciatella and tomatoes
900

ПАСТА И РИЗОТТО

• — PASTA & RISOTTO



**ПАСТА
С МОРЕПРОДУКТАМИ**
Pasta with seafood
1200



**ПАСТА С КОПЧЁНОЙ
ФОРЕЛЬЮ И ЦУКИНИ**
Pasta with smoked trout and zucchini

1100



**ЧЁРНАЯ ПАСТА
С ГЛУБОКОВОДНЫМИ КРЕВЕТКАМИ**
Black pasta with deep-sea shrimps

950



**ПАСТА С ГРЕБЕШКАМИ
И ТРЮФЕЛЕМ**
Pasta with scallops and truffle
1300



CHEESE HANDCRAFTED

**ПАСТА С КРАБОМ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

Pasta with crab and stracciatella

1700



NEW

**РИЗОТТО
С ЛАНГУСТИНАМИ**

Langoustine risotto

950



**РАВИОЛИ С ЦЕСАРКОЙ
И СОУСОМ ИЗ ФУА-ГРА**

Ravioli with guinea fowl and foie gras sauce

900



NEW

**ПАСТА С ОСЬМИНОГОМ
И СОУСОМ АКВА-ПАЦЦА**

Pasta with octopus
and acqua pazza sauce

2400

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

• — MAIN COURSE



NEW

**ОСЬМИНОГ С ПЕЧЁНЫМИ
ПЕРЦАМИ И ТОМАТАМИ**

Octopus with baked peppers
and tomatoes

2200



NEW

**ФОРЕЛЬ С ЗЕЛЁНЫМИ
ОВОЩАМИ И ПЮРЕ
ИЗ АРТИШОКОВ**

Trout with green vegetables
and artichoke puree

1500



NEW

**КАМБАЛА В СОУСЕ
ИЗ ШАМПАНСКОГО
С ЗЕЛЁНЫМИ ОВОЩАМИ**

Flounder in champagne sauce
with green vegetables

1300



NEW

**ЧЁРНАЯ ТРЕСКА
С ТОМАТАМИ КИМЧИ
И ШПИНАТОМ**

Black cod with tomatoes
kimchi and spinach

1600

NEW

**ЗАПЕЧЁННАЯ
НА УГЛЯХ ТРЕСКА
С ЗЕЛЁНЫМ РИЗОТТО
И МУССОМ
ИЗ КОПЧЁНЫХ СЛИВОК**

Grilled cod with green risotto
and smoked cream mousse

1300



NEW

**ЦВЕТКИ ЦУКНИНИ С МУССОМ
ИЗ ПАРМЕЗАНА И НАЧИНКОЙ
ИЗ КОПЧЁНОЙ ФОРЕЛИ
И СТРАЧАТЕЛЛЫ**

1100

Zucchini flowers with parmesan mousse
and stuffed with smoked trout and stracciatella



NEW

**КРАБ С БАТАТОМ В ГЛАЗУРИ
КИМЧИ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ
И СОУСОМ ВЪЕРЖ**

1800

Crab with sweet potato in kimchi glaze,
stracciatella and vierge sauce



**СИБАС АКВА-ПАЦЦА
Sea bass acqua pazza**

1800

NEW

**МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА
С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА**

Murmansk cod with truffle puree
and parmesan mousse

850



NEW

**ПЕЧЁНЫЙ БАКЛАЖАН
С СЫРОМ КАМАМБЕР
И СОУСОМ ИЗ ПЕРЦЕВ**

Baked eggplant with camembert
cheese and pepper sauce

850



NEW

**КРЫЛЬЯ ФЕРМЕРСКОГО
ЦЫПЛЁНКА В СОУСЕ БЛАНКЕТ**

Farm chicken wings in blanket
sauce

750

NEW

**ПЕРЕПЁЛКА
С ЖАРеныМИ ОВОЩАМИ
И СЛИВОЧНО-МЯТНЫМ
СОУСОМ**

Quail with fried vegetables
and mint creamy sauce

1200

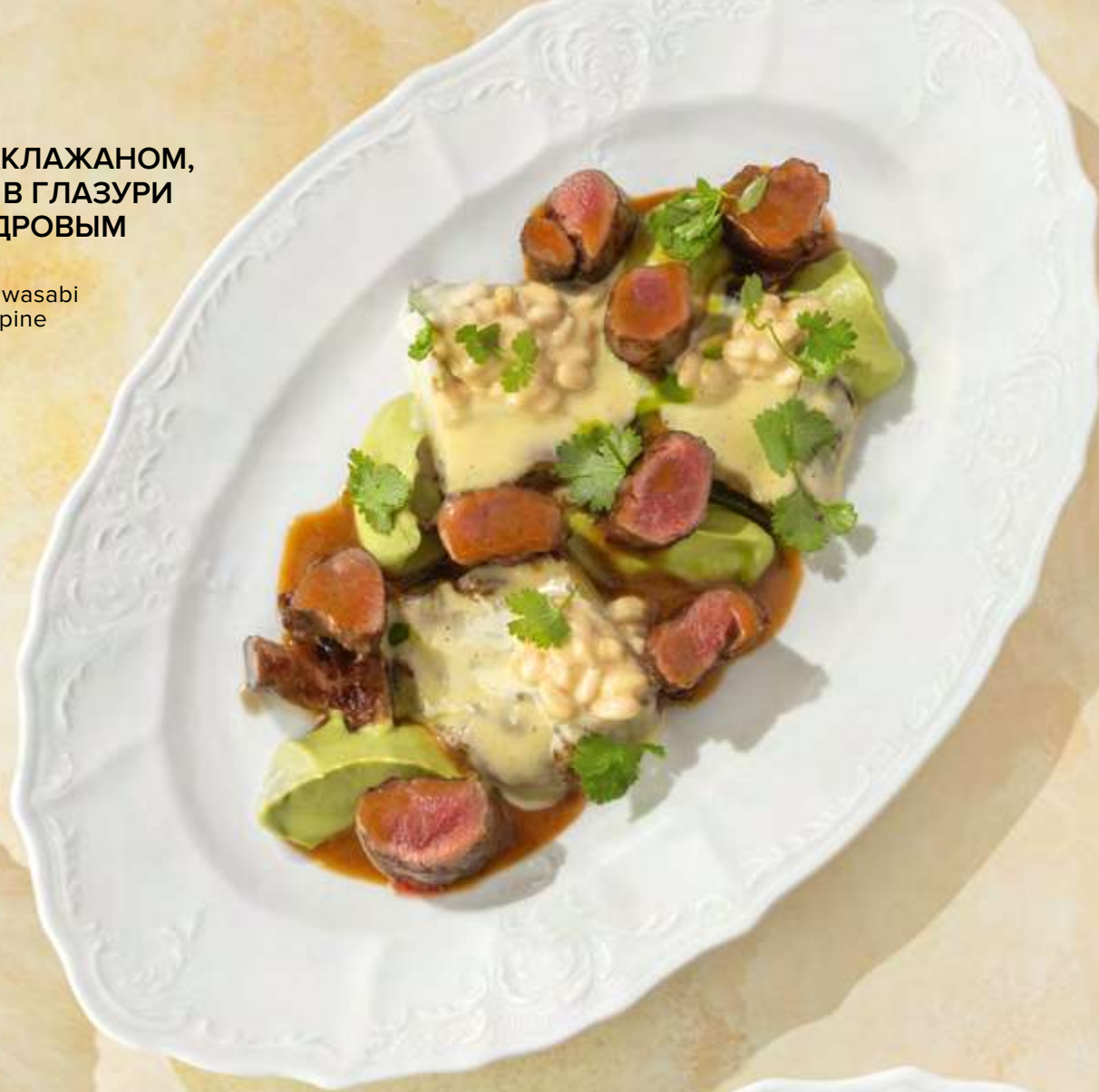


NEW

**ЯГНЁНОК С БАКЛАЖАНОМ,
ЗАПЕЧЕННЫМ В ГЛАЗУРИ
ВАСАБИ, И КЕДРОВЫМ
КОНФИ**

Lamb with baked in wasabi
glaze eggplant and pine
nut confit

1300



**МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА
С ТРЮФЕЛЬНЫМ ЖУ,
СТЕЙКОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ
И СЕЗОННЫМИ ГИБАМИ**

Marbled beef with truffle jus,
celery steak and seasonal mushrooms

1100



NEW

**ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА
С ЗЕЛЁНЫМИ ОВОЩАМИ**

Beef tenderloin with green vegetables

1400



NEW

**ЧУРРАСКО ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ С ПЕРЦЕМ РАМИРО**

Churrasco with marbled beef with ramiro pepper

1200



CHEESE HANDCRAFTED

**БИФШТЕКС С ПЕЧЁНЫМ
БАКЛАЖАНОМ, СЕЗОННЫМИ
ГРИБАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

Beefsteak with baked eggplant,
seasonal mushrooms and stracciatella

1200



NEW

**ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ
С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ
И СОУСОМ БУРГИНЬОН**

Beef cheeks with seasonal
mushrooms and bourguignon sauce

1100

ГРИЛЬ

• — GRILL



NEW

МОРСКОЕ ПЛАТО НА ГРИЛЕ

Гребешки, кальмары, осьминог,
креветки, треска, лосось, сибас,
соус горгонзола

Grilled seaside platter
Scallops, squid, octopus,
shrimps, cod, salmon,
sea bass, gorgonzola sauce

12000

	100 г
КАЛЬМАР ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ	400
Far Eastern squid	
АРГЕНТИНСКАЯ КРЕВЕТКА	700
Argentinian shrimp	
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ	950
Salmon steak	
ТУНЕЦ	1100
Tuna	
ГРЕБЕШКИ	1300
Scallops	
ОСЬМИНОГ	1600
Octopus	
ФАЛАНГА КРАБА	1800
Crab phalanx	



ЖИВОЙ КРАБ CRAB	100 г
ПЕППЕР КРАБ	
Pepper crab	
КРАБ С ТОМАТНЫМ БИСКОМ И КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ	950
Crab with tomato bisque and coconut milk	
ТЕРМИДОР КРАБ	
Thermidor crab	

Стоимость указана за вес продукта до его термической обработки. Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

The price is given for the product weight before its heat treatment. Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.





МЯСНОЕ ПЛАТО НА ГРИЛЕ

Медальоны из говядины, стейки рибай и блейд, цукини, жареный картофель с сезонными грибами, грибной соус

Grilled meat platter
Beef medallions, ribeye, blade, zucchini, fried potatoes with seasonal mushrooms, mushroom sauce

9000



**ФОРЕЛЬ С КОСТРА
ПО-КАРЕЛЬСКИ С ТРАВАМИ**
Trout from the fire in Karelian
style with herbs

1800



СТЕЙК БАВЕТ
Bavette steak

100 г 800



**КАРЕ ЯГНЁНКА
НА ГРИЛЕ**
Grilled rack of lamb
2600



РИБАЙ
Ribeye
1200 100 г



ВЫРЕЗКА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
Marbled beef tenderloin

100 г **900**

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



NEW

ПЕРЕПЁЛКА НА ГРИЛЕ С КАМПОТСКИМ ПЕРЦЕМ
Grilled quail with Kampot pepper

1400

ГАРНИРЫ

• — SIDE DISHES

БРОККОЛИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ
Teriyaki broccoli

КАРТОФЕЛЬ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ И СМЕТАНОЙ
Potatoes with seasonal mushrooms and sour cream

ЖАРЕННЫЙ ШПИНАТ В СЛИВКАХ
Fried creamed spinach

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПАРМЕЗАНОМ
Mashed potatoes with parmesan

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЕМ
Truffle mashed potatoes

БАТАТ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ
Parmesan sweet potato fries

ОВОЩИ ГРИЛЬ **550**
Grilled vegetables

АВОКАДО НА ГРИЛЕ С ПАРМЕЗАНОМ **600**
Grilled avocado with parmesan

СПАРЖА НА ГРИЛЕ С ДРЕССИНГОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА **1200**
Grilled asparagus with parmesan dressing

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

HOMEMADE BREAD

ЧИАБАТТА С МАСЛОМ **400**
Ciabatta with butter

ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ РУЧНОЙ РАБОТЫ **450**
Handmade sourdough bread



ДЕСЕРТЫ

• — DESSERTS

NEW

ТИРАМИСУ CRISTAL
С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ
И ТЁМНЫМ ШОКОЛАДОМ

Seasonal berries tiramisu Cristal
with dark chocolate

750



ТРЮФЕЛЬНЫЙ
СЕМИФРЕДДО

Truffle semifreddo

600



ТОРТ ИЗ СЛИВОЧНОГО
СЫРА С ЮДЗУ И ПЕКАНОМ

Cream cheese with yuzu and pecan cake

550



NEW

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ
С КАРАМЕЛЬЮ БРЮНОСТ

Chocolate cake with brunost caramel

650



NEW

ТАРТ С ПРАЛИНЕ ИЗ ПЕКАНА И СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ

Pecan praline tart with seasonal fruits

750



ДЕСЕРТ ЯЙЦО

Egg-shaped dessert

650



NEW

ЛИМОННЫЙ ТАРТ С МЕРЕНГОЙ И СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ

Lemon and seasonal berries meringue tart

750



КОФЕЙНЫЙ КРЕМ-БРЮЛЕ С СОРБЕТОМ ИЗ КРАСНОГО АПЕЛЬСИНА

Coffee creme brulee with blood orange sorbet

550



УГОЛЬНЫЙ СМЕТАННИК С ФУНДУЧНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

Charcoal sour cream cake with hazelnut caramel

700



МОРОЖЕНОЕ

Ice cream (1 шарик / 1 scoop)

200

СОРБЕТ ИЗ СМОРОДИНЫ

Currant sorbet (1 шарик / 1 scoop)

250



МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ С ВИШНЕЙ И МОРОЖЕНЫМ ИЗ ФИСТАШЕК

Cherry meringue roll with pistachio ice cream

750

PRIVILEGE CLUB

Villa Verde Cristal



установите приложение
с клубной картой
ресторанов Villa Verde и Cristal



дарим 500 бонусов новым
участникам клуба привилегий



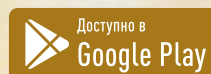
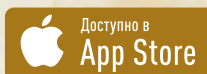
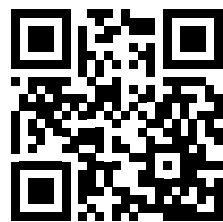
предъявляйте карту
и получайте до 10% cashback
при каждом посещении



оплачивайте бонусами
до 90% от суммы заказа

КАК УСТАНОВИТЬ ПРИЛОЖЕНИЕ?

СКАНИРУЙТЕ QR-КОД



СИНОПСКАЯ НАБЕРЕЖНАЯ, 10 ☎ 207-1000

cristal-resort.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.