



KITCHEN & BAR

БЕСТСЕЛЛЕРЫ РЕСТОРАНА МЕД

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Сет мезе: хумус из эдамаме, соус макуш, масло с печеным чесноком, трюфельный соус	790
Ассорти антипасты	1450
Паштет из утки с соусом из брусники и можжевельника	690
Зеленый салат с йогуртовым дрессингом, авокадо и злаками	760
Салат со слабосоленой форелью, страчателлой и абхазским мандарином	815
Оливье со слабосоленой горной форелью	730
Хрустящие баклажаны	620
Ассорти хлеба с чесночным маслом	350

СУПЫ И ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Борщ с говядиной и пампушкой	560
Черноморская уха из кефали и горной форели	580
Тыквенный крем-суп	490
Карбонара	770
Черная паста с креветками в соусе биск	990
Стейк из горной форели с ризотто из цветной капусты	1100
Запеченный цыпленок с салатом	980
Томленая говядина с черносливом, с гречотто и сыром таледжио	1350
Котлета из карачаевской баранины с брусничным соусом и кашей из полбы с черными лисичками	990

ГРИЛЬ за 100 гр

Миньон	850
Креветки	620
Форель	790

ГАРНИРЫ

Овощи гриль	490
Картофель с грибами	490
Орзо	490

ДЕСЕРТЫ

Черемуховый медовик	490
Фондан с мороженым	490

Теплое блюдо

* Является рекламным материалом
* Предупредите официанта об имеющейся у вас аллергии

МЕНЮ НА ДЕКАБРЬ-ЯНВАРЬ

ПОЗДНИЙ ЗАВТРАК с 12:00 ДО 14:00

Бриошь с яйцом пашот и слабосоленой горной форелью	820
Бриошь с яйцом пашот и беконом	580
Пшеничная каша с тыквой	480
Овсяная каша с хамоном, сыром пармезан и вялеными томатами	480
Печеные картофельные ньокки с кокосовой карамелью	460
Шакшука классическая	480
Шакшука по-тунисски	560
Сырники с джемом из сезонных фруктов	420

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Тар-тар из черноморской кефали с абхазским мандарином	750
Тар-тар из говядины с мухоморами	890
Печеная свекла с козым сыром	590
Салат с кефалью, сыром таледжио и яйцом пашот	690
Жареный адыгейский сыр с сальсой из лоха	550

СУПЫ И ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Долма из баранины в листе кейл салата с соусом из томатов	990
Кутабы с травами и домашней сметаной	550
Печеное каре ягненка с ньоками и сыром таледжио	1250
Рулет из баранины с песто из мяты и жареной мамалыгой	1150
Жареная черноморская кефаль, стейк из батата и трюфельный биск	980

ДЕСЕРТЫ

Яблочный пирог с карамельной корочкой и лавандовым мороженым	550
Сливочный мусс с фейхоа и миндалем	490
Анна Павлова с абхазским мандарином	490

ГРИЛЬ за 100 гр

Баранина корейка	740
Рибай	990
Кефаль	590



Перед Вами меню, созданное нашей командой шеф-поваров-энтузиастов, вдохновляющихся культурой и природой Красной Поляны. За концепцию меню взяты несколько принципов: локальный продукт, история данной локации и Zero Wast, так называемое безотходное производство.



на страницу ресторана



подключение к Wi-Fi



участие в программе лояльности

