





TSAR PALACE

MENU





Холодные закуски / Entrées froides

Бриошь с голубым сыром, грушей, мёдом и орехом	300	Лосось шеф-посола с огурцом и кремом песто	960
Шарлотка с паштетом и ягодным конфитюром	280	Шартар из тунца	700
Профитроль с крабом, красной икрой и мягким сыром	800	Крудо из лосося, авокадо с соусом «Ромеско»	1150
Чоризо/милано/пармская ветчина/чеддер/камамбер	680	Севиче из поджаренного палтуса с сальсой из авокадо и томатами	920
Икра чёрная/красная/щучья с блинами и сметаной	3800/1450/1250	Террин из фуагра с грушей и имбирным хлебом	1400
Гигантские оливки / вяленые томаты / маринованные артишоки	560/500/620	Сибирские грузди в сметане с картофелем и луком	740
Рулетики из баклажанов с сыром и грецким орехом	600	Селёдка и фаршмак с картофелем	620
Сезонные овощи и пряная зелень	700	Пате из печени индейки с ягодным взваром	560
		Шартар из премиальной говядины	990
		Язык телячий с маринованными огурчиками	650
		Карпаччо из говядины	1200

Салаты / Salades

Салат из фермерских овощей с зеленью, ялтинским луком и соком лимона	600	Зелёный салат с красной рыбой шеф-посола и цветной капустой	940
Тёплый салат из печёных овощей на углях под хлебным куполом	580	Листовой салат с мясом краба и манговым муссом	1500
Микс из листьев салата с трюфельным маслом, моцареллой и бальзамической икрой	600	Салат с тигровыми креветками, авокадо, белыми грибами и соусом песто	1200
Хрустящий баклажан с томатами и домашним сыром	700	Салат «Нисуаз» с обжаренным в кунжуте тунцом	800
Салат «Цезарь» с филе цыплёнка / креветками	720/1200	Оливье с мясом перепёлки и крабом	760
Салат «Мимоза» с поджаренным угрём	900	Зелёный салат с говядиной и горчичным соусом	920
Салат с осьминогом, молодым картофелем и маринованным перцем	1600	Тёплый салат с филе утки и сыром дор блю	800

Горячие закуски / Entrées chaudes

Запечённый сыр камамбер с малиновым соусом, ягодами и орехами	990	Улитки по-бургундски	1200
Баклажан гриль, запечённый под сыром	600	Дальневосточный гребешок с муссом из цветной капусты и красной икрой	2400
Жюльен из грибов с сыром пармезан и трюфельным маслом	620	Ассорти из морепродуктов в соусе блю-чиз (кальмар, креветка, тунец)	2200
Запечённые мидии в чесночном соусе с сыром моцарелла	1100	Гребешки «Сен-Жак» с белыми грибами	1200

Уважаемый гость, если у Вас на какие-то продукты и напитки аллергия, сообщите нам об этом.

Для компаний от 8 человек вводится сервисный сбор в размере 10% от суммы счёта





Супы / SOUPES

Борщ с поджаренным ростбифом и салом	650	Луковый суп с крутонами	680
Томлёные щи из квашеной капусты с телячьими щёчками	640	Уха по-царски из трёх видов рыб с красной икрой	980
Щи зелёные из молодого щавеля с бужениной	620	Сливочный суп с лососем	1100
Гороховый Сен-Жермен с беконом	600	Томатный суп с морепродуктами	1200
Солянка со сметаной и каперсами	800		

Горячее / CHAUD

Рыба / Poisson		Цыплёнок «Кокле» с булгуром и сладким перцем	940
Судак на пару с каперсами и томатами	1400	Утиная ножка «Конфи» с молодым картофелем и вешенками	960
Дорада по-провански	1640	Утка «Магре» с пюре из батата, грушей и яблоками	1200
Филе морского окуня с картофелем «Дофинуа»	1300	Котлета «Де Валяй»	1150
Форель с соусом эстрагон, спаржей и овощами	1350	Мясо / Viande	
Запечённый лосось со шпинатом и сливочным соусом	2400	Пельмени русские ручной лепки со сметаной	800
Щучьи котлетки с икрой и картофельным пюре	1250	Медальоны из свинины в беконе с бартой из баклажанов и картофельными крокетами	920
Чёрные спагетти с креветками и красной икрой	1350	Оссобуко из телятины томлёная с овощами	1800
Стерлядь, запечённая в шампанском, с соусом «Каменер» (блюдо на 2-3х)	7400	Филе миньон с овощным жульеном	2100
Птица / Volaille		Стейк из премиальной говядины с овощами гриль и перечным соусом	3600
Кордон блю из индейки со сливочным орзо и шпинатом	1160	Котлеты из лосося с полбой и белыми грибами	1600
Перепёлка по-царски	1100	Строганов из оленины с муссом из цветной капусты и трюфельным маслом	1600

Гарнир / Accompaniments

Авокадо на гриле	650	Картофель с курдюком	380
Жареный шпинат в сливках	600	Картофельное пюре	400
Овощи на углях / на гриле	550	Картофель фри	400

Уважаемый гость, если у Вас на какие-то продукты и напитки аллергия, сообщите нам об этом.

Для компаний от 8 человек вводится сервисный сбор в размере 10% от суммы счёта





На огне / Sur le Feu

Рыба / Poisson

Зубатка со сливочным соусом	980
Сибас целиком	1300
Палтус с вешенками и шпинатом	1650
Лосось с цуккини	2100

Птица / Volaille

Филе бедра цыпленка	700
Филе бедра индейки	740
Люля-кебаб из курицы	700

Мясо / Viande

Филе барашка	910
Сочная свинина с шампура	780
Традиционный люля-кебаб из баранины	800
Филе теленка	980
Баранина на кости	1100
Филе говядины с вишней и черной смородиной	1900
Лопатка ягненка от шефа (блюдо на двоих)	4000

Из печи / Le Four

Пицца Маргарита	700	Хачапури по-Мегрельски	750
Пицца с белыми грибами и трюфельным маслом	1200	Хачапури по-Аджарски	700
Пицца 4 сыра	900	Кутаб (зелень/сыр/мясо)	350
Пицца Пепперони	900	Хлебная корзина с маслом	200
Экмек	250		

Десерты от шеф-кондитера / Le Desert du chef

Царская корона	700	Шоколадный фондан	700
Чизкейк «Сан-Себастьян»	600	Клубничный суп с ягодами и шариком мороженого	800
Анна Павлова	690	Меренговый рулет малина-фисташка	600
Зимняя вишня	570	Ягодное озеро	580
Пирамису классический	650	Наполеон	450
Груша-Пархун	550	Медовик «Ряженка»	400
Конфеты ручной работы малина и перец чили, манго-маракуйя, соленая карамель, клубника со сливками, фисташка, лимон	120	Крем-Брюле	600
Морковный торт	550	Крафтовое мороженое	250
		Эклер сливочный/карамельный	240



Каждый десерт Вы можете взять с собой

Мы будем рады любезно предоставить детальное меню с весом всех блюд, а также карту калорийности. Наши официанты всегда стремятся рассказать про каждое блюдо и все ингредиенты, однако мы будем признательны, если Вы сообщите о возможной аллергической реакции заранее. Данное издание является рекламным материалом. Желаем Вам прекрасного отдыха!



