

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Выход (гр)	Цена (руб)
<b>АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ</b> с травами и сметанным соусом.....	350/80	390
<b>ПЛАТО ИТАЛЬЯНСКИХ КОЛБАС</b> .....	150/40	860
<b>ПЛАТО ЭЛИТНЫХ СЫРОВ</b> с медом и орехами.....	150/50/40	890
<b>РУЛЕТКИ ИЗ СЕМГИ</b> с сыром «Филадельфия».....	150	540
<b>ТАРТАР ИЗ СЕМГИ</b> .....	200	680
<b>ТАРТАР ИЗ ТУНЦА</b> .....	200	720
<b>ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b> .....	200	650
<b>ФРУКТОВАЯ ПАЛИТРА</b> из ягод и фруктов по сезону.....	500	490

## САЛАТЫ

<b>ГРЕЧЕСКИЙ</b> (сыр фета, огурец, помидор, болгарский перец, лук сладкий, маслины).....	300	490
<b>САЛАТ ЦЕЗАРЬ</b> с куриной грудкой (листья айсберга, Лолло Бионда, куриное филе, помидоры черри, перепелиные яйца, хрустящий бекон, сыр пармезан, соус «Цезарь»).....	300	590
<b>САЛАТ С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ</b> цитрусами и авокадо.....	300	690
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТУНЦОМ</b> (листья айсберга, Лолло Бионда, тунец, тигровая креветка, артишоки, помидоры черри, маслины, кунжут).....	300	760
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ</b> (листья айсберга, Лолло Бионда, утиная грудка, грибы, помидоры, кедровые орешки, вяленые томаты, сыр пармезан).....	300	790
<b>САЛАТ С ПРЯНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ</b> , овощами гриль, жареным сыром и соусом из грецкого ореха.....	280	690

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<b>БОРЩ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ</b> , обжаренными ржаными гренками, перетертым чесночным салом, ялтинским луком, и сметаной.....	350/40/40	440
<b>КРЕМ СУП С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> и шампиньонами.....	300	490
<b>СУП ТОМАТНЫЙ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> (тигровые креветки, кальмар, Новозеландские мидии).....	300	620
<b>АВТОРСКИЙ ТОМ-ЯМ</b> с морепродуктами.....	350	670

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>СВИНЫЕ РЕБРА</b> в остро-сладкой карамели.....	100	295
<b>СПАРЖА НА ГРИЛЕ</b> с сыром «Пармезан».....	200	490
<b>МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ</b> , и овощами в соевом чесночном соусе.....	300	520
<b>РАПАНА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</b> , сыром пармезан, помидором и базиликом.....	300	670
<b>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ</b> , обжаренные в остро-сладком в соусе «Свит чили».....	200	790



Выход Цена (гр) (руб)



# МЫС ФИОЛЕНТ

## ВТОРЫЕ БЛЮДА

	Выход (гр)	Цена (руб)
<b>ПОЛО ДЕ БЬЯНКО</b> (куриное филе, обжаренное с грибами, луком и болгарским перцем в сливочно-горчичном соусе +отварной рис со сливочным маслом).....	400	590
<b>КАПРИ ПИКАНТЕ</b> (свинина, обжаренная с помидором, с болгарским перцем и репчатым луком+картофель фри).....	400	610
<b>ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР «ФИОЛЕНТ»</b> (котлета из телятины, бекон, овощи, сладкий лук с картофелем фри и соусом BBQ).....	300/150/50	670
<b>АРГЕНТИНСКАЯ ГЛУБОКОВОДНАЯ КРЕВЕТКА</b> с картофелем фри и соусом тар тар.....	200/150/50	840

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

<b>ЖАРЕННЫЙ ЧЕРНОМОРСКИЙ ЛУФАРЬ</b> с травами и чесноком.....	100	330
<b>МИДИИ</b> в створках в томатном соусе, хрустящим багетом и ялтинским луком.....	400	820
<b>СТЕЙК ИЗ КАМБАЛЫ</b> с голландским соусом и салатом из рукколы и тархуна.....	100/50	590
<b>ДОРАДО</b> на гриле с травами и цитрусами.....	100	390

## БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

<b>КРЫМСКИЙ ЦЫПЛЕНОК</b> с апельсином и соусом «Сальса верде».....	100	280
<b>УТИНАЯ ГРУДКА</b> с печеной грушей и соусом из красных ягод.....	180/70/50	980
<b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b> .....	100	470
<b>СТЕЙК ИЗ ОШЕЙКА</b> .....	100	290
<b>ПЕППЕР СТЕЙК С СЫРОМ ДОР-БЛЮ</b> .....	160/80	1170
<b>КУРИНАЯ ГРУДКА</b> .....	100	210
<b>КАРЕ КРЫМСКОГО ЯГНЕНКА</b> с домашней аджикой и помидорами черри.....	100	780

## ХОСПЕР МЕНЮ

МРАМОРНАЯ РОССИЙСКАЯ ГОВЯДИНА ВЛАЖНОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

<b>РИБАЙ</b> наиболее мраморный отруб.....	100	990
<b>НЬЮ-ЙОРК</b> стейк практически без внутренней жировой прослойки.....	100	790
<b>ПОРТЕРХАУС</b> идеальное сочетание мраморного мяса тонкого края и нежной вырезки.....	100	890
<b>ФИЛЕ-МИНЬОН</b> кусок говядины, отрез тонкой части вырезки.....	100	1800

## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

<b>ГРИЛЬ - АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ</b> с двумя соусами, «Свит чили» и тартаром (кальмар, рапана, мидии Новозеландские, лангустин).....	500/80	1990
<b>ГРИЛЬ - АССОРТИ НА ДВОИХ</b> (каре ягненка, свиные ребра, куриное бедро, телятина, картофель и баклажан).....	1500/150	2900
<b>ГРИЛЬ - АССОРТИ ДЛЯ БОЛЬШОЙ КОМПАНИИ</b> (крымский цыпленок, подчеревок, телятина, шашлык из ошейка, куриные крылышки, бедро, початок кукурузы и баклажан).....	2200/150	4900

## ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА

	Выход (гр)	Цена (руб)
<b>ПАСТА ПАННА Э ПОЛО</b> (грибы, курица, пармезан, трюфельное масло).....	300	580
<b>ПАСТА КАРБОНАРА</b> в сливочном соусе с пармской ветчиной.....	350	590
<b>ПАСТА ОРЗА</b> с морепродуктами, томатами, травами и чесноком.....	350	680
<b>ПАСТА С СЕМГОЙ И ШПИНАТОМ</b> .....	350	690

## ПИЦЦА

<b>ПЕПЕРОНЧИНО</b> (соус, сыр, пеперони, грибы, болгарский перец, бекон, острый перец, орегано).....	600	790
<b>КВАТРО ФОРМАДЖИ</b> (соус, маасдам, дор блю, листья Лолло Бионды, соус «Цезарь», пармезан, орегано).....	600	830
<b>ЦЕЗАРЬ</b> (соус, сыр, куриное филе, бекон, томаты, моцарелла, эменталь, маслины, орегано).....	650	690
<b>«МЫС ФИОЛЕНТ»</b> (соус, маасдам, дор блю, моцарелла, эменталь, копченая свинина, орегано).....	600	860
<b>DEL MARE</b> (соус, сыр, жемчужный лук, тигровая креветка мидия, семга с/с, каперсы, лимон, маслины, орегано).....	650	990

## ГАРНИРЫ

<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b> с соусом на выбор (кетчуп, BBQ).....	200/40	210
<b>КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ</b> со сметаной, овощным соусом и зеленью.....	200/80	210
<b>ШАМПИНЬОНЫ</b> жареные с соусом терияки, кунжутом и чесноком.....	180	280
<b>ЖАРЕНАЯ СПАРЖА</b> со стручковой фасолью, беконом и семенами тыквы.....	200	410
<b>ОВОЩИ ПЕЧЕННЫЕ</b> на углях.....	300	420

## ВЫПЕЧКА

<b>ХРУСТЯЩИЙ БАГЕТ</b> с песто, сливочным сыром и оливковым маслом.....	150/50/40	240
<b>ЧИАБАТТА</b> с чесночным соусом и оливковым маслом.....	200/40	240
<b>ФОКАЧА</b> с пряными травами и оливковым маслом.....	200	280

## ДЕСЕРТЫ

<b>МОРОЖЕНОЕ</b> с ягодами по сезону.....	150/50	280
<b>ЛАВА-КЕЙК</b> с мороженым.....	200	300
<b>МАНГОВЫЙ ЧИЗКЕЙК</b> .....	150	310
<b>НАПОЛЕОН</b> .....	170	320
<b>ПАВЛОВА</b> .....	200	590
<b>АВТОРСКИЙ КИЕВСКИЙ ТОРТ</b> .....	120/30	350

