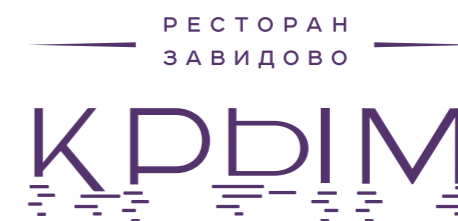


РЕСТОРАН
ЗАВИДОВО

КРЫМ

ОСНОВНОЕ МЕНЮ



Ресторан «Крым» открыл свои двери для гостей в декабре 2016 года и сразу стал настоящей жемчужиной курорта Завидово.

Итальянская кухня с крымским акцентом и авторской подачей шеф-повара Андрея Бачугина никого не может оставить равнодушным.

Название выбрано не случайно: итальянцы действительно населяли Крым в XVIII веке, поэтому в нашей философии есть гармоничное сочетание кухни и исторических истоков, а также сердце кухни – это дровяная печь Morello Forni. В которой мы готовим пиццу на тонком тесте.

Интерьер и экстерьер ресторана соответствуют единой концепции заведения: сердце зала – это стеклянный камин. Тёмное дерево и панорамные окна с видом на реку – всё это тонко переплетено с подачей блюд и особой любовью к фермерским продуктам. Дополнением ко всему является наша барная карта, которая содержит эксклюзивные вина и авторские коктейли.

Ризотто, домашняя паста, пицца из дровяной печи с ремесленными сырами и сыродавленным оливковым маслом, сочные овощи, морепродукты, пармская ветчина и гриссини, хрустящие брускетты и авторский хлеб от шеф-повара, чей опыт работы в солнечной Италии и страсть к своему делу создают особую гармонию вкуса и эстетического удовольствия.

ЗАКУСКИ

| | | |
|---|---------|------------------------|
| МУРМАНСКАЯ ФОРЕЛЬ Охлаждённая форель собственного посола, красная икра, листья салата микс, лимон, каперсы, оливки. С гренками из домашнего хлеба. | (205 г) | 900,00 Р |
| КУРИНЫЙ ПАШТЕТ Куриная печень с красным вином и красным луком приготовленная на водяной бане. Хрустящие гренки, вишневое варенье, медово-горчичная заправка и гренки. | (260 г) | 750,00 Р |
| АССОРТИ СЫРОВ^N Ассорти сыров (бри, камамбер, горгонзола, пармезан) мед, джем от шеф-повара, груша, грецкий орех и клубника | (415 г) | 1580,00 Р |
| ТАР-ТАР ИЗ ФОРЕЛИ Мурманская форель охлаждённая, свежий огурец, приправленные лимонным соком, оливковым маслом, соль, перец | (165 г) | 1080,00 Р |
| ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ Фермерская говядина, красный лук, соленые огурцы, оливки, каперсы, перепелиное яйцо, картофель по деревенски | (200 г) | 1470,00 Р |
| ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА С АПЕЛЬСИНОМ Филе красного тунца, филе апельсина, приправленные солью и перцем, оливковое масло Extra Virgin | (250 г) | 1100,00 Р |
| МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ (12 шт) Магаданские креветки, лимон | (250 г) | 1350,00 Р |
| МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ ПО-СУЗДАЛЬСКИ | (300 г) | 650,00 Р |
| БРУСКЕТА на ваш выбор КАМЧАТСКИЙ КРАБ/КРЕВЕТКА Домашний хлеб обжаренный на гриле, авокадо, гуакамолле, сладкие томаты | (260 г) | 1670,00 / 1300,00 Р |

М - содержит молочные продукты П - запекается в дровяной печи G - блюдо содержит глютен
N - блюдо содержит орехи V - вегетарианское блюдо

САЛАТЫ

| | | |
|--|---------|-----------|
| САЛАТ С КРАБОМ Листья зеленого салата, авокадо, томаты, мясо камчатского краба, лимонная заправка, красная икра. | (280 г) | 1670,00 Р |
| КРЫМСКИЙ ЦЕЗАРЬ на ваш выбор ФЕРМЕРСКАЯ ПЕРЕПЕЛКА/КРЕВЕТКИ Листья салата романо/айсберга, соус цезарь, сыр пармезан, гренки, перепелиное яйцо, томаты. | (300 г) | 1250,00 Р |
| ФЕРМЕРСКАЯ СТРАЧАТЕЛЛА С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ АБРИКОСАМИ Мини шпинат, страчателла, абрикосы карамелизированные с корицей и медом, клубника, жаренный кешью | (290 г) | 950,00 Р |
| САЛАТ С РОСТБИФОМ Говяжья вырезка обжаренная с розмарином прожарки медиум, томаты, сливочная страчателла, каперсы, оливки, листья салата, чечевица и медово-горчичная заправка | (270 г) | 950,00 Р |
| САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ И КРЕВЕТКАМИ Сочные листья салата, обжаренная форель, креветки, авокадо, клубника, соус персик-маракуйя | (270 г) | 870,00 Р |
| ЗЕЛЕНЬ С САЛАТ Сезонные томаты, ялтинский лук, щавель, бальзамический уксус, оливковое масло Extra Virgin | (280 г) | 870,00 Р |
| ФЕРМЕРСКАЯ МОЦАРЕЛЛА Моцарелла, томаты, соус песто | (280 г) | 990,00 Р |
| САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ С СЫРОМ ФЕТА И ОЛИВКАМИ Огурец, помидор, сыр фета, оливки или маслины с косточкой, заправка оливковое масло Extra Virgin с орегано | (280 г) | 870,00 Р |

М - содержит молочные продукты П - запекается в дровяной печи G - блюдо содержит глютен
N - блюдо содержит орехи V - вегетарианское блюдо

СУПЫ

| | | |
|--|---------|-----------|
| РЫБНЫЙ СУП «ДОН ВИНЧЕНЦО»^G Креветки, кальмары, мидии, филе лосося/дорады, каперсы, оливки, мини картофель. Томаты и красный лук обжаренные на оливковом масле с добавлением белого вина. Неаполитанского соуса и рыбного бульона. Суп подается с чесночной гренкой и петрушкой. | (530 г) | 2350,00 Р |
| БОРЩ^G Классический борщ с говяжьей вырезкой. Подается с домашним салом, сметаной, горчицей и гренками приправленными чесноком, перо зеленого лука. | (390 г) | 790,00 Р |
| КУРИНАЯ ЛАПША Наваристый куриный бульон, куриные фрикадельки, домашняя паста, обжаренные лук с морковкой. | (330 г) | 550,00 Р |
| ОКРОШКА на ваш выбор КВАС/КЕФИР Огурец, редис, зелень, куриное яйцо, отварной картофель, ветчина. Подается с бородинскими гренками, куриным желтком и зернистой горчицей | (390 г) | 890,00 Р |
| ГАСПАЧО С КРЕВЕТКОЙ Холодный суп с тартаром из овощей, оливковым маслом Extra Virgin и черешней | (370 г) | 1100,00 Р |
| ГАСПАЧО С КРАБОМ Холодный суп с тартаром из овощей, оливковым маслом Extra Virgin и черешней | (370 г) | 1500,00 Р |
| ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП Щавелевый суп с говядины и перепелиным яйцом | (370 г) | 870,00 Р |

М - содержит молочные продукты П - запекается в дровяной печи G - блюдо содержит глютен
N - блюдо содержит орехи V - вегетарианское блюдо

РЫБА и МОРЕПРОДУКТЫ

| | | |
|---|----------|-----------|
| ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ Филе лосося на гриле обжаренное на оливковом масле с тимьяном, ассорти из овощей приваренных альденте. | (260 г) | 1390,00 Р |
| БАРАБУЛЯ Черноморская Барабуля, обжаренная в сухарях с чесноком и петрушкой. Подается с обжаренным мини картофелем и черри на сковороде с ломтиком лимона. | (300 г) | 1080,00 Р |
| ДОРАДО С ОВОЩАМИ Филе дорады обжаренное с ароматными травами и красным луком. Подается с ассорти из овощей, крем из сладкого перца, оливки таджаски и вяленые черри. | (280 г) | 1150,00 Р |
| ДОРАДО ГРИЛЬ Целая Дорадо обжаренная с ароматными травами, красным луком, чесноком на оливковом масле, лимон, черри. | (500 г) | 1950,00 Р |
| ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ Тигровые креветки с чесноком, зеленью. Подаются с рукколой, черри и оливками таджаски | (300 г) | 2100,00 Р |
| КРАСНЫЙ ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ Красный тунец с рукколой и томатами | (370 г) | 1890,00 Р |
| МОЛОДЫЕ КАБАЧКИ С КРЕВЕТКОЙ Обжаренные молодые кабачки с чесноком и петрушкой, с креветкой и фермерской страчателлой | (370 г) | 1080,00 Р |
| КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ Жаренные кальмары на гриле с листьями салата, черри и лимоном | (380 г) | 1100,00 Р |
| ФРИТО МИСТО Кальмар, креветка, филе сибас, морковь и цукини обжаренные во фритюре в ароматных сухарях. Подаются с соусом тар-тар и соусом васаби | (500 г) | 2100,00 Р |
| АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ Креветки, кальмары, мидии, филе лосося, филе дорады, обжаренные в ароматных сухарях с чесноком и петрушкой на гриле. Подаются с ассорти из овощей/кабачки, брокколи, цветная капуста, стебель сельдерея, морковь, болгарский перец/приготовленных альденте, салат микс с томатами черри приправленный оливковым маслом, лимон. | (1000 г) | 3750,00 Р |

М - содержит молочные продукты П - запекается в дровяной печи G - блюдо содержит глютен
N - блюдо содержит орехи V - вегетарианское блюдо

МЯСО и ПТИЦА

| | | |
|--|----------|-------------|
| РИБАЙ Рибай ПРАЙМБИФ приготовленный на гриле/рекомендуемая прожарка медиум/с розмарином. Соленые огурцы, соус демиглаз. | (275 г) | 3200,00 Р |
| КАРЕ ЯГНЕНКА Каре молодого ягненка обжаренное с овощами на гриле с розмарином, соус демиглаз и томаты черри. | (370 г) | 2700,00 Р |
| БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ ^G Мраморная котлета/200гр/приготовленная на гриле, кольца ялтинского лука, спелые томаты, соленые огурцы, хрустящий салат айсберг, фирменный соус, сыр чеддер. Картофельные дольки в специях, кетчуп, горчица. | (630 г) | 1300,00 Р |
| ТАЛЬЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ Тонко нарезанная говяжья вырезка приготовленная на сковороде. На гарнир картофельное пюре, соус демиглаз, листья зеленого салата, пармезан, томаты черри, оливковое масло. | (320 г) | 1270,00 Р |
| ТЕЛЯТИНА С ГРУШЕЙ Медальоны из телятины обжаренные с грушей, соус демиглаз с зернистой горчицей. | (320 г) | 1350,00 Р |
| КОРЕЙКА ТЕЛЯТИНЫ Корейка телятины на ребре приготовленная на гриле с баклажанами, кабачками, болгарским перцем, грибами и красным луком. Соус демиглаз, розмарин. | (460 г) | 2100,00 Р |
| СТЕЙК ТАМАГАВК Стейк приготовленный на гриле с ароматными травами. Подается с молодым картофелем в сметане, соус демиглаз с грибами | (1000 г) | 19 000,00 Р |
| ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК НА СКОВОРОДЕ Фермерский цыпленок маринованный с ароматными травами, красным луком и чесноком. Деревенский картофель, соус демиглаз. | (370 г) | 1 100,00 Р |

М - содержит молочные продукты П - запекается в дровяной печи G - блюдо содержит глютен
N - блюдо содержит орехи V - вегетарианское блюдо

РИЗОТТО/ПАСТА

| | | |
|--|---------|------------|
| РИЗОТТО С КРАБОМ ^G Мясо камчатского краба, креветки, крем из сладкого перца, кусочки сладкого перца приготовленного на гриле, сыр пармезан, томаты черри, оливковое масло. | (380 г) | 1 570,00 Р |
| РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ ^G Итальянское ризотто ARBORIO обжаренное с красным луком, белым вином, куриный бульон, обжаренные белые грибы, сыр пармезан, чеснок, петрушка. | (350 г) | 930,00 Р |
| РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ В СЫРНОЙ ГОЛОВКЕ Итальянское ризотто ARBORIO обжаренное с красным луком, белыми грибами с добавлением белого вина, куриного бульона, чеснока и петрушки. Замешивается в сырной головке Грана Падана | (300 г) | 950,00 Р |
| ДОМАШНЯЯ ПАСТА В СЫРНОЙ ГОЛОВКЕ Тальятелле, оливковое масло Extra Virgin. Замешивается в сырной головке Грана Падана | (250 г) | 950,00 Р |
| ПЕННЕ 4 СЫРА ^G Паста альденте, сыр бри, камамбер, горгонзола, пармезан, сливки, петрушка. | (340 г) | 750,00 Р |
| СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ ^G Креветки, кальмары, мидии, филе лосося, дорады, томаты черри, красный лук, чеснок все обжаривается на оливковом масле с добавлением белого вина, неаполитанский соус, сыр пармезан. | (450 г) | 1 750,00 Р |
| СПАГЕТТИ КАРБОНАРА ^G Классическая карбонара куриные желтки, обжаренный бекон, куриный бульон, сыр пармезан, красный лук, петрушка. | (300 г) | 750,00 Р |
| ПАККЕРИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ ^G Паста паккери, мясо краба, креветки, томаты черри, красный лук, коньяк, неаполитанский соус, сыр пармезан. | (330 г) | 1 670,00 Р |
| ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ ^{G N} Домашняя паста, соус болоньезе, соус бешамель, сыр моцарелла, соус песто, сыр пармезан. | (330 г) | 650,00 Р |
| ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ГРИБАМИ Домашняя паста на желтках приготовленная в ручную, белые грибы обжаренные с красным луком, грибной крем, сливки, сыр пармезан. | (350 г) | 890,00 Р |

М - содержит молочные продукты П - запекается в дровяной печи G - блюдо содержит глютен
N - блюдо содержит орехи V - вегетарианское блюдо

ГАРНИРЫ

| | | |
|--|---------|-----------|
| ОВОЩИ НА ГРИЛЕ ^V Кабачки, баклажаны, болгарский перец, красный лук, шампиньоны обжаренные на гриле с розмарином на оливковом масле, с кремом бальзамик. | (250 г) | 630,00 Р |
| КАРТОФЕЛЬ ФРИ / ПО-ДЕРЕВЕНСКИ ^V Классический картофель фри с кетчупом/Картофельные дольки в специях. | (170 г) | 370,00 Р |
| БАТАТ ФРИ Батат фри посыпан жареным кунжутом, сырный соус. | (170 г) | 580,00 Р |
| МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ В СМЕТАНЕ Молодой картофель в сметане запекается в дровяной печи с малосольными огурцами | (400 г) | 1000,00 Р |
| КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ Тонко нарезанный картофель обжаренный с грибами, приправленный чесноком и петрушкой. Посыпается копченым сыром скаморца и запекается в печи. Подается с солеными огурцами и овощным лечо собственного производства. | (420 г) | 1000,00 Р |

М - содержит молочные продукты П - запекается в дровяной печи G - блюдо содержит глютен
N - блюдо содержит орехи V - вегетарианское блюдо

ПИЦЦА/ФОКАЧА ИЗ ПЕЧИ

вся пицца запекается в дровяной печи

| | | |
|--|---------|-----------|
| БЕЛАЯ С ТРЮФЕЛЬНОЙ БУРРАТОЙ ^G Пицца на белом соусе с трюфельной пастой, сыр моцарелла, фермерская трюфельная буррата, трюфельное масло. | (500 г) | 1860,00 Р |
| БЕЛАЯ С КРЕВЕТКАМИ И КЛУБНИКОЙ Пицца на белом соусе с креветками, клубникой и фермерской страчателлой. | (620 г) | 1250,00 Р |
| БЕЛАЯ С ГРИБАМИ ^G Белый соус, сыр моцарелла, жареные грибы, сливочная страчателла, Пармская ветчина, руккола, крем бальзамик, сыр пармезан. | (630 г) | 1370,00 Р |
| МЯСНАЯ Неаполитанский соус, сыр моцарелла, колбасы чоризо, милано, вареная ветчина, с\к бекон, салат микс, черри, оливковое масло. | (550 г) | 1080,00 Р |
| ДЬЯВОЛА Неаполитанский соус, сыр моцарелла, пикантная колбаса чоризо, перец чили, оливки таджаски, черри, острое оливковое масло. | (500 г) | 950,00 Р |
| ВЕТЧИНА ГРИБЫ Неаполитанский соус, сыр моцарелла, вареная ветчина, жареные грибы шампиньоны, черри, оливковое масло. | (500 г) | 950,00 Р |
| ТРЮФЕЛЬНАЯ Неаполитанский соус, сыр моцарелла, бекон, жареные грибы шампиньоны, вареная ветчина, колбаса милано, сыр пармезан, перепелиные яйца, трюфельное масло. | (530 г) | 970,00 Р |
| БУРАТИНЕ Неаполитанский соус, сыр моцарелла, фермерская буррата, базилик, оливковое масло. | (460 г) | 980,00 Р |

М - содержит молочные продукты П - запекается в дровяной печи G - блюдо содержит глютен
N - блюдо содержит орехи V - вегетарианское блюдо

ПИЦЦА/ФОКАЧА ИЗ ПЕЧИ

вся пицца запекается в дровяной печи

| | | |
|---|---------|-----------|
| МАРГАРИТА | (480 г) | 750,00 Р |
| Классическая пицца на неаполитанском соусе, сыр моцарелла, базилик, оливковое масло | | |
| ЧЕТЫРЕ СЫРА | (500 г) | 990,00 Р |
| Неаполитанский соус, сыры моцарелла, бри, камамбер, горгонзола, пармезан. | | |
| ГОРГОНЗОЛА ГРУША | (500 г) | 950,00 Р |
| Сыр моцарелла, тонко нарезанная груша, сыр горгонзола, грецкие орехи, мед. | | |
| С КРЕВЕТКАМИ И КРЕМЕТТЕ ^G | (480 г) | 1150,00 Р |
| Неаполитанский соус, сыр моцарелла, творожный сыр креметте, креветки, вяленые томаты черри, зеленый лук, оливковое масло. | | |
| КРЫМСКАЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ | (490 г) | 1450,00 Р |
| Неаполитанский соус, сыр моцарелла, креветки, кальмары, мидии, филе лосося, филе дорады обжаренное с чесноком и петрушкой на оливковом масле. Подается с листьями салата и черри. | | |
| ФОКАЧЧО С ПЕСТО ^G | (240 г) | 550,00 Р |
| Тонкое тесто, орегано, морская соль, оливковое масло, сыр пармезан, соус песто с кедровыми орехами. | | |
| ФОКАЧЧО ^{G V} | (180 г) | 370,00 Р |
| Тонкое тесто, орегано, морская соль, оливковое масло. | | |
| ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА | (350 г) | 500,00 Р |
| Хлеб собственного производства, обжаренный на гриле. Подается с палочками гриссини и сливочным маслом. | | |

М - содержит молочные продукты П - запекается в дровяной печи G - блюдо содержит глютен
N - блюдо содержит орехи V - вегетарианское блюдо

СЛАДКОЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

| | | |
|--|---------|----------|
| ЯЛТИНСКИЙ НАПОЛЕОН ^G | (200 г) | 700,00 Р |
| Слоеное тесто карамелизированное, нежный заварной крем со сливками, запеченная меренга, свежие ягоды. | | |
| МИНИ ПРОФИТРОЛИ ^G | (190 г) | 670,00 Р |
| Мини профитроли с кремом маскарпоне, клубникой, безе и теплым бельгийским шоколадом. | | |
| ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ^G | (220 г) | 630,00 Р |
| Карамелизированные яблоки с сахаром на домашнем, слоеном тесте, приготовленные в печи, подаются с шариком ванильного мороженого, украшены сезонными ягодами. | | |
| МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ | (220 г) | 850,00 Р |
| Хрустящее безе с фисташковым кремом, ягодным соусом и малиной | | |
| ТРИ ШОКОЛАДА ^G | (205 г) | 670,00 Р |
| Пирожное три шоколада на основе творожного сыра креметте, тонкий бисквит, ягоды и шоколадная глазурь. | | |
| ПЕСОЧНАЯ КРОСТАТА С ЯГОДАМИ ^G | (200 г) | 850,00 Р |
| Песочное тесто, шоколад, свежие ягоды и хрустящие шоколадные шарики. | | |
| ПЕСОЧНАЯ КРОСТАТА С КРЕМОМ МАСКАРПОНЕ ^G | (200 г) | 900,00 Р |
| Песочное тесто, маскарпоне, свежие ягоды. | | |
| КАССАТА СЕМИФРЕДО | (50 г) | 870,00 Р |
| Итальянское домашнее мороженое с малиной, цукатами, лепестками миндаля, шоколадом, бакарди, ягодным соусом и сезонными ягодами. | | |
| МОРОЖЕНОЕ С АССОРТИМЕНТЕ | (50 г) | 180,00 Р |
| Шарик мороженого (клубника, ваниль, шоколад) с ягодами. | | |
| СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ | (50 г) | 200,00 Р |
| лимон/манго | | |

М - содержит молочные продукты П - запекается в дровяной печи G - блюдо содержит глютен
N - блюдо содержит орехи V - вегетарианское блюдо



