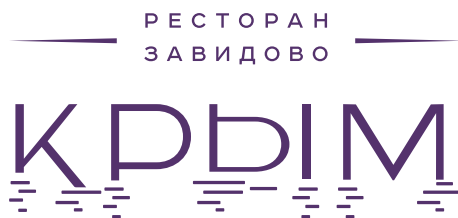


РЕСТОРАН
ЗАВИДОВО

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

ЛОСОСЬ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА (180 г) 1750,00 Р

Охлаждённый лосось собственного посола.

Подаётся с красной икрой, листьями микс салата, лимоном, каперсами, оливками и гренками из домашнего хлеба.

КУРИНЫЙ ПАШТЕТ (230 г) 1150,00 Р

Куриная печень с красным вином и красным луком приготовленная на водяной бане.

Подаётся с хрустящими гренками, вишневым вареньем и медово-горчичной заправкой.

БРУСКЕТТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ (200 г) 2170,00 Р

Домашняя гренка обжаренная на гриле. Камчатский краб, авокадо, гуакамоле и сладкие томаты.

АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ (315 г) 2150,00 Р

Ассорти сыров (бри, камамбер, горгонзола, пармезан)

Подаётся с липовым мёдом, домашним джемом от шеф-повара, грушей, грецким орехом и клубникой.

КАМАМБЕР ЗАПЕЧЕННЫЙ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ (260 г) 1750,00 Р

* Горячая закуска

Сыр камамбер с джемом из черной смородины и липовым медом запекается в дровяной печи. Подается с домашней гренкой, свежими ягодами и орехом пекан.

**АССОРТИ ИЗ ОЛИВОК И МАСЛИН
С МАРИНОВАННЫМ СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ** (200 г) 1100,00 Р

Оливки с косточкой, маслины с косточкой, сладкий маринованный перец.

САЛАТЫ

САЛАТ С КРАБОМ (230 г) 2150,00 Р

Листья зеленого салата, авокадо, томаты, мясо камчатского краба, заправка с васаби, красная икра.

САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ И КРЕВЕТКАМИ (215 г) 1650,00 Р

Сочные листья салата, обжаренная форель, креветки, авокадо, клубника, манго и соус персик-маракуйя.

КРЫМСКИЙ ЦЕЗАРЬ (200 г) 1670,00 Р

на ваш выбор:

куриное филе терияки / креветки / слабосоленая форель

Сочные листья салата романо/айсберг, соус цезарь, сыр пармезан, гренки, перепелиное яйцо, томаты.

БУРРАТА (230 г) 1570,00 Р

Фермерская буррата со свежими томатами и Таджаскими оливками. Заправка оливковое масло Extra Virgin и бальзамик.

САЛАТ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И ЯЛТИНСКИМ ЛУКОМ (220 г) 1150,00 Р

Свежие помидоры, ялтинский лук. Заправка на ваш выбор: домашняя сметана / оливковое масло Extra Virgin.

САЛАТ ДОМАШНИЙ (220 г) 1200,00 Р

Свежие помидоры, хрустящие огурцы, молодой редис, зелень, перец болгарский, яйцо. Заправка на ваш выбор: домашняя сметана / оливковое масло Extra Virgin.

САЛАТ С РОСТБИФОМ ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ (250 г) 1350,00 Р

Говяжья вырезка, обжаренная с розмарином, прожарки medium, свежие томаты, сливочная страчателла, оливки, сочные листья салата, чечевица и медово-горчичная заправка.

СУПЫ

РЫБНЫЙ СУП «ДОН ВИНЧЕНЦО»

(450 г) 2750,00 Р

* Морепродукты не очищены

Креветки, кальмары, мидии, филе лосося / дорады, каперсы, оливки, мини картофель. Томаты и красный лук, обжаренные на оливковом масле с добавлением белого вина.

Неаполитанский соус и рыбный бульон.

Суп подается с чесночной гренкой и петрушкой.

БОРЩ

(350 г) 1000,00 Р

Классический борщ с говяжьей вырезкой. Подается с домашним салом, сметаной, горчицей и гренками, приправленными чесночным маслом, перо зеленого лука.

КУРИНАЯ ЛАПША

(300 г) 750,00 Р

Наваристый бульон, куриные фрикадельки, домашняя паста, обжаренные лук с морковкой.

ОКРОШКА НА КВАСЕ / КЕФИРЕ

(330 г) 1000,00 Р

Огурец, редис, зелень, куриное яйцо, отварной картофель, ветчина. Подается с бородинскими гренками, куриным желтком и зернистой горчицей.

ГАСПАЧО

(300 г) 1270,00 /

С КРЕВЕТКОЙ / КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

1750,00 Р

Холодный суп с тартаром из овощей, оливковым маслом Extra Virgin, креветка / камчатский краб.

РЫБА и МОРЕПРОДУКТЫ

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ (230 г) 2350,00 Р

Филе лосося, обжаренное на гриле, с добавлением оливкового масла Extra Virgin и тимьяна.
Подается с ассорти из овощей приваренных альденте.

КОРЮШКА В СУХАРЯХ НА ГРИЛЕ (280 г) 1570,00 Р
С МОЛОДЫМИ КАБАЧКАМИ

Черноморская Корюшка, обжаренная в сухарях с чесноком и петрушкой. Подается с кабачком.

ДОРАДО С ОВОЩАМИ (280 г) 1750,00 Р

Филе дорады обжаренное с ароматными травами и красным луком. Подается с ассорти из овощей, кремом из сладкого перца, оливки Таджаские и вяленые черри.

ДОРАДО ГРИЛЬ (500 г) 2900,00 Р

Целая дорадо, обжаренная с ароматными травами, красным луком и чесноком на оливковом масле Extra Virgin.
Подается с ломтиком лимона и помидорами черри.

ФИЛЕ СУДАКА НА ГРИЛЕ (300 г) 1370,00 Р

Филе судака, пюре из цветной капусты и вяленые томаты.

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ С ЧЕСНОКОМ (200 г) 1270,00 Р
И ПЕТРУШКОЙ

Жаренные кальмары на гриле.
Подаются с кабачком и гренкой с чесночным фрешем.

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ШПАЖКЕ, (230 г) 2500,00 Р
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

Тигровые креветки, обжаренные на гриле.
Подаются с лимоном и черри.

ФРИТО МИСТО (600 г) 4050,00 Р

Кальмар, креветка, филе сибас, морковь и цукини, обжаренные во фритюре в ароматных сухарях.
Подается с соусом тар-тар и соусом васаби.

МЯСО

РИБАЙ (370 г) 5500,00 Р

Рибай (400 г сырого продукта), приготовленный на гриле с розмарином (рекомендуемая прожарка medium).
Подается с солеными огурцами и соусом демиглаз.

КАРЕ ЯГНЕНКА (300 г) 2950,00 Р

Каре молодого ягненка, обжаренное с овощами на гриле с розмарином, соус демиглаз и томаты черри.

ТЕЛЯТИНА С ГРУШЕЙ (280 г) 2150,00 Р

Медальоны из телятины (рекомендуемая прожарка medium) обжаренные с грушей, соус демиглаз с зернистой горчицей.

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК НА ГРИЛЕ (200 г) 1450,00 Р

Говяжий язык, обжаренный на гриле с розмарином.
Подается с обжаренным мини картофелем.

ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ ТОМЛЕННЫЕ 24 ЧАСА (280 г) 1670,00 Р

Говяжьи щеки, томленные с овощами в красном вине.
Подаются с гречкой, белыми грибами, с добавлением пассированного лука и моркови.

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ (350 г) 1550,00 Р

Булочка, поджаренная на гриле, мраморная котлета (200 г), приготовленная на гриле (обжарка medium), кольца ялтинского лука, спелые томаты, соленые огурцы, хрустящий салат айсберг, фирменный соус, сыр чеддер. Подается с картофельными дольками в специях, соус кетчуп и горчица.

РИЗОТТО / ПАСТА

РИЗОТТО С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ (280 г) 1750,00 Р

Итальянское ризотто ARBORIO, мясо камчатского краба, креветка, крем из сладкого перца, сыр Грана Падано, томаты черри, оливковое масло Extra Virgin.

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ (280 г) 1550,00 Р

Итальянское ризотто ARBORIO, обжаренное с красным луком, белыми грибами с добавлением белого вина, куриного бульона, чеснока и петрушки.

ТАЛЬЯТЕЛЛИ С ГРИБАМИ (280 г) 1350,00 Р

Домашняя паста на желтках, приготовленная вручную, белые грибы, обжаренные с красным луком, грибной крем, сливки и сыр пармезан.

ПАККЕРИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ (280 г) 1870,00 Р

Паста паккери, мясо краба, креветка, томаты черри, красный лук, коньяк, неаполитанский соус, сыр Грана Падано.

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ (300 / 200 г) 950,00 Р

Пельмени ручной лепки, фарш свинина-говядина.

Подаются со сметаной и свежей зеленью.

На ваш выбор: бульон / без бульона.

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	(250 г)	830,00 Р
----------------	---------	----------

Кабачки, баклажаны, болгарский перец, красный лук, шампиньоны, обжаренные на гриле с розмарином на оливковом масле Extra Virgin. Подаются с кремом бальзамик.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ / ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	(170 г)	650,00 Р
-------------------------------	---------	----------

Классический картофель фри / Картофельные дольки в специях. Подаются с кетчупом.

БАТАТ ФРИ	(170 г)	750,00 Р
-----------	---------	----------

Батат фри посыпан жареным кунжутом. Подается с сырным соусом.

ПИЦЦА / ФОКАЧА ИЗ ПЕЧИ

вся пицца запекается в дровяной печи

БЕЛАЯ С ТРЮФЕЛЬНОЙ БУРРАТОЙ (450 г) 1860,00 Р

Пицца на белом соусе с трюфельной пастой, сыр моцарелла, фермерская трюфельная буррата, трюфельное масло.

ПИЦЦА С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ (550 г) 1550,00 Р

Соус бургер, сыр моцарелла, говяжья вырезка, обжаренная на гриле, маринованный красный лук, огурец соленый, бекон сырокопченный, руккола, оливковое масло Extra Virgin.

ДЬЯВОЛА (500 г) 1350,00 Р

Неаполитанский соус, сыр моцарелла, пикантная колбаса чоризо, перец чили, оливки таджаские, черри, острое оливковое масло Extra Virgin.

ВЕТЧИНА ГРИБЫ (500 г) 1350,00 Р

Неаполитанский соус, сыр моцарелла, вареная ветчина, жареные грибы шампиньоны, черри, оливковое масло Extra Virgin.

ТРЮФЕЛЬНАЯ (530 г) 1450,00 Р

Неаполитанский соус, сыр моцарелла, бекон, жареные грибы шампиньоны, вареная ветчина, колбаса милано, сыр пармезан, перепелиные яйца, трюфельное масло.

МАРГАРИТА (480 г) 1000,00 Р

Неаполитанский соус, сыр моцарелла, базилик, оливковое масло Extra Virgin.

ЧЕТЫРЕ СЫРА (500 г) 1370,00 Р

Неаполитанский соус, сыры моцарелла, бри, камамбер, горгонзола, пармезан.

ГОРГОНЗОЛА ГРУША (500 г) 1450,00 Р

Сыр моцарелла, тонко нарезанная груша, сыр горгонзола, грецкие орехи, мед.

ПИЦЦА / ФОКАЧА ИЗ ПЕЧИ

вся пицца запекается в дровяной печи

С КРЕВЕТКАМИ И КРЕМЕТТЕ

(500 г) 1780,00 Р

Неаполитанский соус, сыр моцарелла, творожный сыр креметте, креветки, вяленые томаты черри, зеленый лук, оливковое масло Extra Virgin.

ФОКАЧЧО С ПЕСТО

(240 г) 750,00 Р

Тонкое тесто, орегано, морская соль, оливковое масло Extra Virgin, сыр пармезан, соус песто с кедровыми орехами.

ФОКАЧЧА С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И ОЛИВКАМИ ТАДЖАСКИМИ

(280 г) 750,00 Р

Тонкое тесто, масло оливковое Extra Virgin, помидоры черри, оливки таджаские, чесночный фреш, петрушка, базилик.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

(200 г) 650,00 Р

Хлеб собственного производства, обжаренный на гриле. Подается с палочками гриссини и сливочным маслом.

АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

ЯЛТИНСКИЙ НАПОЛЕОН	(150 г)	1000,00 Р
--------------------	---------	-----------

Слоеное тесто карамелизированное, нежный заварной крем со сливками, запеченная меренга, свежие ягоды.

ТРИ ШОКОЛАДА	(150 г)	900,00 Р
--------------	---------	----------

Пирожное три шоколада на основе творожного сыра креметте, тонкий бисквит, ягоды и молочный бельгийский шоколад.

ТОРТ МЕДОВИК	(150 г)	1000,00 Р
--------------	---------	-----------

Авторский медовик с нежнейшим сметанным кремом, липовый мед, ягодный соус и свежие ягоды.

ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ	(230 г)	770,00 Р
----------------	---------	----------

Бисквитное тесто, карамелизированная груша, тростниковый сахар Мусковадо. Подается с шариком мороженого и карамелью.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	(230 г)	770,00 Р
----------------	---------	----------

Домашнее слоеное тесто, яблоки карамелизированные с сахаром. Подается с шариком мороженого и свежими ягодами.

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ	(65 г)	450,00 Р
--------------------------	--------	----------

Шарик мороженого (клубника / ваниль / шоколад) с ягодами.

СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ	(65 г)	400,00 Р
-----------------------	--------	----------

лимон / манго.

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

Предложение на сегодня
утоняйте у официанта