

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.

САЛАТЫ

САЛАТ С КРАБОМ Листья зеленого салата, авокадо, томаты, мясо камчатского краба, лимонная заправка, красная икра.	(280 г)	1 570,00 Р
КРЫМСКИЙ ЦЕЗАРЬ на ваш выбор ФЕРМЕРСКАЯ ПЕРЕПЕЛКА/КРЕВЕТКИ Листья салата романо/айсберга, соус цезарь, сыр пармезан, гренки, перепелиное яйцо, томаты.	(300 г)	1 250,00 Р
ФЕРМЕРСКАЯ БУРАТА Специально для вас приготовленная фермерская бурата с приятным сливочным вкусом, спелые томаты, оливковое масло экстра вер джи, орегано, крем бальзамик, листья салата.	(255 г)	1 370,00 Р
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ Креветки, кальмары, мидии, филе лосося/дорады, приваренные овощи альденте, обжаренное на оливковом масле с чесноком и петрушкой с добавлением сухого белого вина и рыбного бульона. При подаче оливки таджаски и томаты черри.	(290 г)	1 550,00 Р
САЛАТ С РОСТБИФОМ Говяжья вырезка обжаренная с розмарином прожарки медиум, томаты, сливочная страттелла, каперсы, оливки, листья салата, чечевица и медово-горчичная заправка.	(270 г)	870,00 Р
САЛАТ ДОМАШНИЙ заправка на ваш выбор сметана/ оливковое масло Свежие огурцы, помидоры, редис, болгарский перец зелень, яйцо куриное.	(270 г)	780,00 Р

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
СЛОЙКА ПАРМИДЖАНО^N Тонко нарезанный баклажан обжаренный на гриле, томаты, соус неаполитанский, соус песто, сыр моцарелла, пармезан.	(250 г)	870,00 Р
ДОМАШНЕЕ САЛО Сало приготовленное по фирменному рецепту, с чесноком, зеленью и перцем. Подается с горчицей, зеленым луком, гренками, приготовленными на гриле.	(200 г)	730,00 Р
КУРИНЫЙ ПАШТЕТ Куриная печень с красным вином и красным луком приготовленная на водяной бане. Хрустящие гренки, вишневое варенье, медово-горчичная заправка и гренки.	(264 г)	640,00 Р
ГРУЗДИ^V Соленые грузди с ароматным маслом и крымским луком. Грузди собраны в Тверской области нашим фермером.	(280 г)	890,00 Р
СЫРЫ^N Ассорти из сыров, бри, камамбер, горгонзола, пармезан, с медом, джемом от шеф-повара, грушей, грецкими орехами и клубникой.	(415 г)	1 370,00 Р
КАМАМБЕР ИЗ ПЕЧИ^N Сыр Камамбер обжаренный на гриле, с джемом из черной смородины и медом запечен в дровяной печи. Подается с гренкой из домашнего хлеба, орехами пекан и ягодами.	(335 г)	890,00 Р
ТАР-ТАР ИЗ ФОРЕЛИ Мурманская форель охлаждённая, приправленная лимонным соком, оливковым маслом, соль, перец, свежие огурцы.	(165 г)	1 080,00 Р

СУПЫ

РЫБНЫЙ СУП “ДОН ВИНЧЕНСО”^G	(530 г)	1 570,00 Р
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.		
БОРЩ^G	(390 г)	630,00 Р
Классический борщ с говяжьей вырезкой. Подается с домашним салом, сметаной, горчицей и гренками приправленными чесноком, перо зеленого лука.		
КУРИНАЯ ЛАПША	(330 г)	530,00 Р
Наваристый куриный бульон, куриные фрикадельки, домашняя паста, обжаренные лук с морковкой.		
КРЕМ СУП ИЗ БРОККОЛИ	(280 г)	790,00 Р
Брокколи обжаренные с ароматными травами на оливковом масле, овощной бульон, пробито в блендере до кремообразного состояния. Подается с обжаренными кальмарами и креветками, черри и оливковым маслом.		

РИЗОТТО/ПАСТА

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ ^G	(350 г)	870,00 Р
Итальянское ризотто ARBORIO обжаренное с красным луком, белым вином, куриный бульон, обжаренные белые грибы, сыр пармезан, чеснок, петрушка.		
РИЗОТТО С КРАБОМ ^G	(380 г)	1 570,00 Р
Мясо камчатского краба, креветки, крем из сладкого перца, кусочки сладкого перца приготовленного на гриле, сыр пармезан, томаты черри, оливковое масло.		
ПЕННИ 4 СЫРА ^G	(340 г)	750,00 Р
Паста альденте, сыр бри, камамбер, горгонзола, пармезан, сливки, петрушка.		
СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ ^G	(450 г)	1 550,00 Р
Креветки, кальмары, мидии, филе лосося, дорады, томаты черри, красный лук, чеснок все обжаривается на оливковом масле с добавлением белого вина, неаполитанский соус, сыр пармезан.		
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА ^G	(300 г)	680,00 Р
Классическая карбонара куриные желтки, обжаренный бекон, куриный бульон, сыр пармезан, красный лук, петрушка.		
ПАККЕРИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ ^G	(330 г)	1 670,00 Р
Паста паккери, мясо краба, креветки, томаты черри, красный лук, коньяк, неаполитанский соус, сыр пармезан.		
ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ ^{G N}	(330 г)	650,00 Р
Домашняя паста, соус болоньезе, соус бешамель, сыр моцарелла, соус песто, сыр пармезан.		
ТЕЛЪЯТЕЛЛИ С ГРИБАМИ	(350 г)	890,00 Р
Домашняя паста на желтках приготовленная в ручную, белые грибы обжаренные с красным луком, крем грибной, сливки, сыр пармезан.		

РЫБА/МОРЕ

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ Филе лосося на гриле обжаренное на оливковом масле с тимьяном, ассорти из овощей приваренных альденте.	(260 г)	1 390,00 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)	1 150,00 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)	1 080,00 Р
ДОРАДО ГРИЛЬ Целая Дорадо обжаренная с ароматными травами, красным луком, чесноком на оливковом масле, лимон, черри.	(500 г)	1 950,00 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)	3 750,00 Р
КАЛЬМАРЫ ^G Командорские кальмары с томатами и кабачками, обжаренные в ароматных травах на сковороде, с белым вином, подаются с чесночной гренкой.	(370 г)	1 100,00 Р

МЯСО и ПТИЦА

РИБАЙ Рибай ПРАЙМБИФ приготовленный на гриле/рекомендуемая прожарка медиум/с розмарином. Соленые огурцы, соус демиглаз.	(275 г)	3 200,00 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)	1 300,00 Р
ТЕЛЯТИНА С ГРУШЕЙ Медальоны из телятины обжаренные с грушей, соус демиглаз с зернистой горчицей.	(320 г)	1 350,00 Р
КАРЕ ЯГНЕНКА Каре молодого ягненка обжаренное с овощами на гриле с розмарином, соус демиглаз и томаты черри.	(370 г)	2 700,00 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)	1 270,00 Р
КОРЕЙКА ТЕЛЯТИНЫ Корейка телятины на ребре приготовленная на гриле с баклажанами, кабачками, болгарским перцем, грибами и красным луком. Соус демиглаз, розмарин.	(460 г)	2 100,00 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

ГАРНИРЫ

МИКС САЛАТ ^V Листья салата с оливковым маслом экстра верджи.	(70 г)	500,00 Р
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, сырнй соус.	(170 г)	580,00 Р
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ^N Цветная капуста приготовленная альденте и обжаренная на оливковом масле с петрушкой. Заправлена ореховым соусом и жареными семенами подсолнечника.	(170 г)	560,00 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)	1 000,00 Р

СЛАДКОЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

ЯЛТИНСКИЙ НАПОЛЕОН ^G Слоеное тесто карамелизированное, нежный заварной крем со сливками, запеченная меренга, свежие ягоды.	(200 г)	700,00 Р
МИНИ ПРОФИТРОЛИ ^G Мини профитроли с кремом маскарпоне, клубника, безе, теплые бельгийский шоколад.	(190 г)	670,00 Р
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ^G Яблоки карамелизированные с сахаром на домашнем, слоеном тесте подогреваем в печи, шарик ванильного мороженого и свежая клубника.	(220 г)	630,00 Р
МЕДОВИК ^G Авторский медовик с нежнейшим сметанным кремом, липовый мед, ягодный соус и свежие ягоды.	(260 г)	730,00 Р
ТРИ ШОКОЛАДА ^G Пирожное три шоколада на основе творожного сыра кремете, тонкий бисквит, ягоды и шоколадная глазурь.	(205 г)	670,00 Р
ПЕСОЧНАЯ КРОСТАТА С ЯГОДАМИ ^G Песочное тесто, шоколад, свежие ягоды и хрустящие шоколадные шарики.	(200 г)	850,00 Р
ЛАВАНДОВЫЙ ЧИЗКЕЙК ^G Чизкейк холодного приготовления со вкусом Крымской лаванды, соус из лесных ягод, свежие ягоды.	(200 г)	780,00 Р
СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ ^V Лимон/манго.	(50 г)	200,00 Р
МОРОЖЕНОЕ Шарик ванильного/клубничного, шоколадного с ягодами.	(50 г)	180,00 Р

ПИЦЦА/ФОКАЧА ИЗ ПЕЧИ

вся пицца запекается в дровяной печи

БЕЛАЯ С ТРЮФЕЛЬНОЙ БУРАТОЙ ^G	(500 г)	1 860,00 Р
Пицца на белом соусе с трюфельной пастой, сыр моцарелла, фермерская трюфельная бурата, трюфельное масло.		
МАРГАРИТА ^G	(480 г)	750,00 Р
Классическая пицца неаполитанский соус, сыр моцарелла, базилик, оливковое масло.		
ТРЮФЕЛЬНАЯ ^G	(530 г)	970,00 Р
Неаполитанский соус, сыр моцарелла, бекон, жареные грибы шампиньоны, вареная ветчина, колбаса милано, сыр пармезан, перепелиные яйца, трюфельное масло.		
БУРАТИНЕ ^G	(460 г)	980,00 Р
Неаполитанский соус, сыр моцарелла, фермерская бурата, базилик, оливковое масло.		
БЕЛАЯ С ГРИБАМИ ^G	(630 г)	1 370,00 Р
Белый соус, сыр моцарелла, жареные грибы, сливочная страчателла, Пармская ветчина, руккола, крем бальзамик, сыр пармезан.		
ЧЕТЫРЕ СЫРА ^G	(500 г)	990,00 Р
Неаполитанский соус, сыры моцарелла, бри, камамбер, горгонзола, пармезан.		
ГОРГОНЗОЛА ГРУША ^G	(500 г)	950,00 Р
Сыр моцарелла, тонко нарезанная груша, сыр горгонзола, грецкие орехи, мед.		

ПИЦЦА/ФОКАЧА ИЗ ПЕЧИ

вся пицца запекается в дровяной печи

МЯСНАЯ ^G	(550 г)	1 080,00 Р
Неаполитанский соус, сыр моцарелла, колбасы черизо, милано, вареная ветчина, с\к бекон, салат микс, черри, оливковое масло.		
ДЬЯВОЛА ^G	(500 г)	950,00 Р
Неаполитанский соус, сыр моцарелла, пикантная колбаса черизо, перец чили, оливки таджаски, черри, острое оливковое масло.		
ВЕТЧИНА ГРИБЫ ^G	(500 г)	950,00 Р
Неаполитанский соус, сыр моцарелла, вареная ветчина, жареные грибы шампиньоны, черри, оливковое масло.		
КРЫМСКАЯ (с морепродуктами) ^G	(490 г)	1 450,00 Р
Неаполитанский соус, сыр моцарелла, креветки, кальмары, мидии, филе лосося, филе дорады обжаренное с чесноком и петрушкой на оливковом масле. Украшается листьями салата и черри.		
С КРЕВЕТКАМИ И КРЕМЕТТЕ ^G	(480 г)	1 150,00 Р
Неаполитанский соус, сыр моцарелла, творожный сыр креметте, креветки, веленые томаты черри, зеленый лук, оливковое масло.		
ФОКАЧЧО ^{G V}	(180 г)	370,00 Р
Тонкое тесто, орегано, морская соль, оливковое масло.		
ФОКАЧЧО С ПЕСТО ^G	(240 г)	550,00 Р
Тонкое тесто, орегано, морская соль, оливковое масло, сыр пармезан, соус песто с кедровыми орехами.		

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА ^G

(350 г) 500,00 Р

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

