

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

ФОРЕЛЬ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА Охлаждённая мурманская форель собственного посола. Подаётся с красной икрой, листьями микс салата, лимоном, каперсами, оливками и гренками из домашнего хлеба.	(205 г)	1200,00 Р
ТАРТАР ИЗ ФОРЕЛИ Охлаждённая мурманская форель и свежий огурец, приправленные лимонной заправкой, оливковым маслом, солью и перцем.	(165 г)	1370,00 Р
ТУНЕЦ С МАНГО И СОУСОМ ПОНДЗУ Тунец — медиум рэр, свежее манго, цитрусовый соус Пондзу, рисовые чипсы, зеленое масло.	(250 г)	1550,00 Р
КУРИНЫЙ ПАШТЕТ Куриная печень с красным вином и красным луком, приготовленная на водяной бане. Подаётся с хрустящими гренками, вишневым вареньем и медово-горчичной заправкой.	(260 г)	950,00 Р
БРУСКЕТТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ Домашняя гренка, обжаренная на гриле, камчатский краб, авокадо, гуакамоле и сладкие томаты.	(260 г)	1670,00 Р
КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА Осьминог с овощами, томленный в красном вине, подаётся с рукколой, помидорами черри, оливками Таджаске, с добавлением оливкового масла Extra Virgin.	(170 г)	1900,00 Р
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЧИПСАМИ Фермерская говядина с красным луком и солеными огурцами. С добавлением оливок, каперсов, перепелиного яйца и чипсов.	(200 г)	1570,00 Р
АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ Ассорти сыров (бри, камамбер, горгонзола, пармезан). Подаётся с липовым мёдом, домашним джемом от шеф-повара, грушей, грецким орехом и клубникой.	(415 г)	1600,00 Р
КАМАМБЕР, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ Сыр камамбер с джемом из черной смородины и липовым медом запекается в дровяной печи. Подается с домашней гренкой, свежими ягодами и орехом пекан.	(260 г)	1670,00 Р
АССОРТИ ИЗ ОЛИВОК И МАСЛИН С МАРИНОВАННЫМ СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ Оливки с косточкой, маслины с косточкой, сладкий маринованный перец.	(300 г)	900,00 Р

САЛАТЫ

САЛАТ С КРАБОМ Листья зеленого салата, авокадо, томаты, мясо камчатского краба, заправка с васаби, красная икра.	(280 г)	1670,00 Р
САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ И КРЕВЕТКАМИ Сочные листья салата, обжаренная форель, креветки, авокадо, клубника, манго и соус персик-маракуйя.	(280 г)	1300,00 Р
КРЫМСКИЙ ЦЕЗАРЬ на ваш выбор ФЕРМЕРСКАЯ ПЕРЕПЁЛКА/КРЕВЕТКИ Сочные листья салата романо/айсберга, соус цезарь, сыр пармезан, гренки, перепелиное яйцо, томаты.	(300 г)	1250,00 Р
УТИНАЯ КОПЧЕНАЯ ГРУДКА МАГРЕ С ЯГОДАМИ Сочные листья салата, сыр крематте, копченая утиная грудка, ореховый соус, ягодный соус, свежие ягоды, грецкий орех.	(210 г)	1550,00 Р
САЛАТ С РОСТБИФОМ Говяжья вырезка, обжаренная с розмарином прожарки медиум, свежие томаты, сливочная страчателла, оливки, сочные листья салата, чечевица и медово-горчичная заправка.	(270 г)	1200,00 Р
ФЕРМЕРСКАЯ СТРАЧАТЕЛЛА С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ АБРИКОСАМИ Мини шпинат, фермерская страчателла, карамелизированные абрикосы с корицей и медом, клубника, креветка, лепестки миндаля.	(290 г)	1350,00 Р
САЛАТ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И ЯЛТИНСКИМ ЛУКОМ Свежие помидоры, ялтинский лук. Заправка на ваш выбор: домашняя сметана / оливковое масло Extra Virgin.	(250 г)	950,00 Р
ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ Ялтинский лук, щавель, бальзамический уксус, томаты, оливковое масло Extra Virgin.	(280 г)	950,00 Р
БУРРАТА Фермерская буррата со свежими томатами и оливками Таджаске. Заправка оливковое масло Extra Virgin и бальзамик.	(300 г)	1370,00 Р

СУПЫ

РЫБНЫЙ СУП «ДОН ВИНЧЕНЦО» 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.	(530 г)	2350,00 Р
ГАСПАЧО С КРАБОМ Холодный суп с тартаром из овощей, оливковым маслом Extra Virgin и черешней.	(370 г)	1500,00 Р
БОРЩ Классический борщ с говяжьей вырезкой. Подается с домашним салом, сметаной, горчицей и гренками, приправленным чесночным маслом, пером зеленого лука, зубчиком чеснока.	(390 г)	890,00 Р
КУРИНАЯ ЛАПША Наваристый бульон, куриные фрикадельки, домашняя паста, обжаренные лук с морковкой.	(330 г)	610,00 Р
ОКРОШКА на ваш выбор КВАС/КЕФИР Огурец, редис, зелень, куриное яйцо, отварной картофель, ветчина. Подается с бородинскими гренками, куриным желтком и зернистой горчицей.	(370 г)	890,00 Р
ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП Наваристый бульон из говядины, щавель. Подается с перепелиным яйцом.	(260 г)	870,00 Р

РЫБА и МОРЕПРОДУКТЫ

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ Филе лосося, обжаренное на гриле с добавлением оливкового масла Extra Virgin и тимьяном. Подается с ассорти из овощей, приваренных альденте.	(260 г)	1700,00 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)	1200,00 Р
ДОРАДО С ОВОЩАМИ Филе дорады, обжаренное с ароматными травами и красным луком. Подается с ассорти из овощей, крем из сладкого перца, оливки Таджаске и вяленые черри.	(280 г)	1370,00 Р
ДОРАДО ГРИЛЬ Целая дорадо, обжаренная с ароматными травами, красным луком и чесноком на оливковом масле Extra Virgin. Подается с ломтиком лимона и помидорами черри.	(500 г)	2000,00 Р
ФИЛЕ СУДАКА НА ГРИЛЕ Филе судака, пюре из цветной капусты и вяленые томаты.	(350 г)	1170,00 Р
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ Тигровые креветки с чесноком и зеленью. Подаются с рукколой, черри и оливками Таджаске.	(300 г)	2300,00 Р
КРАСНЫЙ ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ Красный тунец подается с рукколой, томатами черри, оливками Таджаске и каперсами.	(370 г)	1890,00 Р
СОТЕ ИЗ МИДИЙ С ЧЕСНОЧНОЙ ГРЕНКОЙ НА ГРИЛЕ Соус на ваш выбор: неаполитанский / сливочный с горгонзолой.	(550 г)	1550,00 Р
КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ Жаренные кальмары на гриле с листьями салата, черри и лимоном	(380 г)	1350,00 Р
ФРИТО МИСТО Кальмар, креветка, филе сибас, морковь и цукини, обжаренные во фритюре в ароматных сухарях. Подается с соусом тар-тар и соусом васаби.	(600 г)	2700,00 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, морковка, болгарский перец/приготовленных альденте, салат микс с томатами черри, приправленный оливковым маслом Extra Virgin, ломтик лимона.	(1000 г)	3750,00 Р

МЯСО и ПТИЦА

РИБАЙ Рибай (400 г сырого продукта), приготовленный на гриле с розмарином (рекомендуемая прожарка medium). Подается с солеными огурцами и соусом демиглаз.	(400 г)	4500,00 Р
КАРЕ ЯГНЕНКА Каре молодого ягненка, обжаренное с овощами на гриле с розмарином, соус демиглаз и томаты черри.	(370 г)	2700,00 Р
ТЕЛЯТИНА С ГРУШЕЙ Медальоны из телятины (рекомендуемая прожарка medium), обжаренные с грушей, соус демиглаз с зернистой горчицей.	(320 г)	1750,00 Р
ТАЛЬЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ Тонко нарезанная говяжья вырезка, обжаренная на сковороде. На гарнир картофельное пюре, соус демиглаз, листья зеленого салата, пармезан, томаты черри, оливковое масло.	(320 г)	1370,00 Р
БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ 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, кетчупом и горчицей.	(630 г)	1300,00 Р
ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК НА ГРИЛЕ Говяжий язык, обжаренный на гриле с розмарином. Подается с обжаренным мини картофелем.	(200 г)	1100,00 Р
ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ ТОМЛЕННЫЕ 24 ЧАСА Говяжьи щеки, томленные с овощами в красном вине. Подаются с гречкой и белыми грибами с добавлением пассированного лука и моркови.	(400 г)	1350,00 Р
ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК НА СКОВОРОДЕ Фермерский цыпленок, маринованный в ароматных травах с красным луком и чесноком. Подается с деревенским картофелем и соусом демиглаз.	(370 г)	1300,00 Р

РИЗОТТО / ПАСТА

РИЗОТТО С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ Итальянское ризотто ARBORIO, мясо камчатского краба, креветка, крем из сладкого перца, сыр Грана Падано, томаты черри, оливковое масло Extra Virgin.	(380 г)	1 670,00 Р
ЗЕЛЕНОЕ РИЗОТТО С ЛОСОСЕМ И СПАРЖЕЙ Итальянское ризотто ARBORIO, обжаренное с красным луком, спаржей, слабосоленым лососем, с добавлением белого вина, рыбного бульона, чеснока, петрушки и пармезана.	(380 г)	1 470,00 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 Падано.	(300 г)	1 100,00 Р
ДОМАШНЯЯ ПАСТА В СЫРНОЙ ГОЛОВКЕ Домашняя паста Тальятелле, приготовленная вручную, оливковое масло Extra Virgin. Замешивается в сырной головке Грана Падано.	(250 г)	950,00 Р
МАКАРОНЫ ПО-ФЛОТСКИ Пенне с говяжьей домашней тушенкой и обжаренным луком.	(300 г)	1 100,00 Р
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ГРИБАМИ Домашняя паста на желтках, приготовленная вручную, белые грибы, обжаренные с красным луком, грибной крем, сливки и сыр пармезан.	(350 г)	950,00 Р
ПАККЕРИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ Паста паккери, мясо краба, креветка, томаты черри, красный лук, коньяк, неаполитанский соус, сыр Грана Падано.	(330 г)	1 670,00 Р
ПЕННЕ 4 СЫРА Паста альденте, сыр бри, камамбер, горгонзола, пармезан, сливки, петрушка.	(340 г)	850,00 Р
СПАГЕТТИ С МИДИЯМИ Спагетти, мидии в створках, неаполитанский соус, белое вино, томаты.	(400 г)	1 500,00 Р
ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ Домашняя паста на желтках, приготовленная вручную, соус болоньезе, соус бешамель, соус песто, сыр моцарелла и пармезан.	(330 г)	850,00 Р
ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ Пельмени ручной лепки, фарш свинина – говядина. Подаются со сметаной и свежей зеленью. На ваш выбор бульон / без бульона.	(350 / 250 г)	750,00 Р

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ Кабачки, баклажаны, болгарский перец, красный лук, шампиньоны, обжаренные на гриле с розмарином на оливковом масле Extra Virgin. Подаются с кремом бальзамик.	(250 г)	630,00 Р
КАРТОФЕЛЬ ФРИ / ПО-ДЕРЕВЕНСКИ Классический картофель фри / Картофельные дольки в специях. Подается с кетчупом.	(170 г)	420,00 Р
БАТАТ ФРИ Батат фри посыпан жареным кунжутом. Подается с сырным соусом.	(170 г)	580,00 Р
БРОККОЛИ С СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ Капуста брокколи альденте, обжаренная на оливковом масле Extra Virgin. Подается с ореховым соусом и сыром	(220 г)	630,00 Р
КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ Тонко нарезанный картофель, обжаренный с грибами, приправленный чесноком и петрушкой, посыпается копченым сыром скаморца и запекается в дровяной печи. Подается с солеными огурцами и овощным лечо собственного производства.	(420 г)	1000,00 Р

ПИЦЦА/ФОКАЧА ИЗ ПЕЧИ

вся пицца запекается в дровяной печи

БЕЛАЯ С ТРЮФЕЛЬНОЙ БУРРАТОЙ	(500 г)	1860,00 Р
Пицца на белом соусе с трюфельной пастой, сыр моцарелла, фермерская трюфельная буррата, трюфельное масло.		
ПИЦЦА С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ	(550 г)	1370,00 Р
Соус бургер, сыр моцарелла, говяжья вырезка, обжаренная на гриле, маринованный красный лук, огурец соленый, бекон сырокопченный, руккола, оливковое масло Extra Virgin.		
БЕЛАЯ С ГРИБАМИ	(630 г)	1370,00 Р
Белый соус, сыр моцарелла, жареные грибы, сливочная страчателла, пармская ветчина, руккола, крем бальзамик, сыр пармезан.		
МЯСНАЯ	(550 г)	1100,00 Р
Неаполитанский соус, сыр моцарелла, колбасы чоризо, милано, вареная ветчина, с/к бекон, салат микс, черри, оливковое масло Extra Virgin.		
ДЬЯВОЛА	(500 г)	1100,00 Р
Неаполитанский соус, сыр моцарелла, пикантная колбаса чоризо, перец чили, оливки Таджаске, черри, острое оливковое масло.		
ВЕТЧИНА ГРИБЫ	(500 г)	1100,00 Р
Неаполитанский соус, сыр моцарелла, вареная ветчина, жареные грибы шампиньоны, черри, оливковое масло Extra Virgin.		
ТРЮФЕЛЬНАЯ	(530 г)	1150,00 Р
Неаполитанский соус, сыр моцарелла, бекон, жареные грибы шампиньоны, вареная ветчина, сыр пармезан, перепелиные яйца, трюфельное масло.		
КАЛЬЦОНЕ ВЕТЧИНА С ТОМАТАМИ	(460 г)	1100,00 Р
Неаполитанский соус, сыр моцарелла, ветчина вареная, томаты, базилик, оливковое масло Extra Virgin.		

ПИЦЦА/ФОКАЧА ИЗ ПЕЧИ

вся пицца запекается в дровяной печи

МАРГАРИТА Неаполитанский соус, сыр моцарелла, базилик, оливковое масло Extra Virgin.	(480 г)	950,00 Р
ЧЕТЫРЕ СЫРА Неаполитанский соус, сыры моцарелла, бри, камамбер, горгонзола, пармезан.	(500 г)	1100,00 Р
ГОРГОНЗОЛА ГРУША Сыр моцарелла, тонко нарезанная груша, сыр горгонзола, грецкие орехи, мед.	(500 г)	1200,00 Р
С КРЕВЕТКАМИ И КРЕМЕТТЕ Неаполитанский соус, сыр моцарелла, творожный сыр креметте, креветки, вяленые томаты черри, зеленый лук, оливковое масло Extra Virgin.	(480 г)	1150,00 Р
КРЫМСКАЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ Неаполитанский соус, сыр моцарелла, креветки, кальмары, мидии, филе лосося, филе дорады, обжаренное с чесноком и петрушкой на оливковом масле Extra Virgin. Подается с листьями салата и черри.	(490 г)	1450,00 Р
ФОКАЧЧО С ПЕСТО Тонкое тесто, орегано, морская соль, оливковое масло Extra Virgin, сыр пармезан, соус песто с кедровыми орехами.	(240 г)	550,00 Р
ФОКАЧЧО С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И ОЛИВКАМИ ТАДЖАСКИ Тонкое тесто, масло оливковое Extra Virgin, помидоры черри, оливки Таджаске, чесночный фреш, петрушка, базилик.	(280 г)	550,00 Р
ФОКАЧЧО Тонкое тесто, орегано, морская соль, оливковое масло.	(180 г)	370,00 Р
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА Хлеб собственного производства, обжаренный на гриле. Подается с палочками гриссини и сливочным маслом.	(350 г)	500,00 Р

АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

ЯЛТИНСКИЙ НАПОЛЕОН	(200 г)	850,00 Р
Слоеное карамелизированное тесто, нежный заварной крем со сливками, запеченная меренга, свежие ягоды.		
МИНИ ПРОФИТРОЛИ	(190 г)	710,00 Р
Мини профитроли с кремом маскарпоне, клубникой, безе и теплым бельгийским шоколадом.		
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	(220 г)	670,00 Р
Домашнее слоеное тесто, яблоки, карамелизированные с сахаром. Подается с шариком ванильного мороженого и свежей клубникой.		
ТОРТ МЕДОВИК	(250 г)	710,00 Р
Авторский медовик с нежнейшим сметанным кремом, липовый мед, ягодный соус и свежие ягоды.		
ТРИ ШОКОЛАДА	(205 г)	900,00 Р
Пирожное три шоколада на основе творожного сыра креметте, тонкий бисквит, ягоды и молочный бельгийский шоколад.		
ПЕСОЧНАЯ КРОСТАТА С ЯГОДАМИ	(200 г)	850,00 Р
Песочное тесто, бельгийский шоколад, свежие ягоды и хрустящие шоколадные шарики.		
ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКОЕ	(200 г)	750,00 Р
Печенье савоярди, пропитанное кофейным ликером и кофе, крем маскарпоне со сливками, посыпан натуральным какао и украшен свежими ягодами.		
КАССАТА СЕМИФРЕДО	(250 г)	870,00 Р
Итальянское домашнее мороженое с малиной, цукатами, лепестками миндаля, бельгийским шоколадом, ликером Бакарди, ягодным соусом и сезонными ягодами.		
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ	(65 г)	300,00 Р
Шарик мороженого (клубника / ваниль / шоколад) с ягодами.		
СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ	(65 г)	300,00 Р
лимон / манго		