

МАКРАМЕ

*Ресторан ручной работы*

# МЕНЮ

# ПАСТА И РИЗОТТО

## РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И КРЫМСКИМ ТРЮФЕЛЕМ

200 г

**650 Р**

## ФЕТУЧИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ В СОУСЕ ТОМ ЯМ

кальмары, креветки, мидии

300 г

**750 Р**

## РИЗОТТО «ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ЛОСОСЕМ»

со шпинатом, сливочным сыром с соусом терияки

120/50/30 г

**970 Р**

## НЬОККИ С ЧЕРНОМОРСКОЙ РАПАНОЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

250 г

**680 Р**

## ЛИНГВИНИ С ТЕЛЯТИНОЙ, СОУСОМ ПЕСТО И ВЫДЕРЖАННЫМ СЫРОМ

250 г

**750 Р**





# ЗАКУСКИ

## АССОРТИ КРЫМСКИХ СЫРОВ ОТ МЕСТНЫХ СЫРОВАРОВ

подаётся с желе из белого винограда и варенья из еловых шишек

90/40/20/20 г **850 Р**

---

## ВИТЕЛЛО ТОННАТО

нежное филе индейки с соусом на основе тунца

150 г **450 Р**

---

## МЯСНОЕ АССОРТИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

подкопчённый рулет из крымского ягненка с ароматными травами,  
рулет из утки с черносливом и орехами, домашняя буженина

150/20 г **750 Р**

---

## ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ЖЕЛЕ ИЗ АБРИКОСА И ЖАРЕНЫМ ФУНДУКОМ

90/20/25/60 г **550 Р**

---

## ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С КРЫМСКИМ ТРЮФЕЛЕМ

100/50 г **720 Р**

---

## ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ НА КРЕМЕ ИЗ ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА

150 г **650 Р**

---

## ТАКО С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

лимонный крем, свежий огурец, пророщенный маш

220 г **450 Р**

---



# САЛАТЫ

## САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

подается с теплым сырным штруделем

150/70 г

**450 Р**

## САЛАТ С ОБОЖЖЁННЫМ КАЛЬМАРОМ

крем из копченых яблок, листья салата, рисовые чипсы

180 г

**550 Р**

## САЛАТ СО СЛАБОСОЛЕННОЙ ФОРЕЛЬЮ

микс салата, крем морковный с анисом, желе из моркови и апельсина, цитрусовая тапиока

150 г

**650 Р**

## СЕНДВИЧ-САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ НА ОГНЕ

с укропным кремом, свежими овощами, выдержанным сыром, хумусом из нута

250 г

**550 Р**



# СУПЫ

## КУРИНЫЙ БУЛЬОН С СЫРНЫМИ РАВИОЛИ И КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

подаётся с сырной трубочкой

350/40 г

**370 Р**

## КРАСНЫЙ БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

сметана, чесночные пампушки, сало

300/30 г

**450 Р**

## ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

с выдержанным козьим сыром, жареными тыквенными семечками и вяленой уткой

250/20/15 г

**450 Р**

## УХА С ДЫМКОМ ПО-ЧЕРНОМОРСКИ

подается с расстегаем

250 г

**450 Р**



# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**МИДИИ ПРИПУЩЕННЫЕ  
В КРЫМСКОЙ МАССАНДРЕ  
С ХРУСТЯЩИМИ ЧЕСНОЧНЫМИ  
ГРЕНКАМ**

300/60 г **650 Р**

**РАПАНЫ, ТОМЛЕННЫЕ  
В СЛИВКАХ С ЛЕСНЫМИ  
ГРИБАМИ**

250 г **550 Р**

**ЦЫПЛЕНОК ВЫДЕРЖАННЫЙ  
В МАРИНАДЕ ИЗ АРОМАТНЫХ  
ТРАВ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ  
НА ОГНЕ**

подаётся с картофельным пюре

250/20/15 г **850 Р**

**СВИНАЯ ШЕЯ НА РЕШЕТКЕ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ  
И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ**

подаётся с аджикой и маринованным луком

280/30 г **650 Р**

**ТОМЛЕННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ**

ложный ризотто, соус демиглас

260 г **750 Р**

**УТИНОЕ ФИЛЕ С КРЕМОМ  
ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ  
И ПЕЧЕНЫХ ЯБЛОК**

220 г **750 Р**

**СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ,  
ПАНИРОВАННЫЙ В ЗОЛЕ  
ИЗ ОВОЩЕЙ С КАРТОФЕЛЕМ  
И КРЕМОМ ИЗ КАБАЧКА**

140/70/30 г **1350 Р**

**ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЁННАЯ  
НА КРЕМЕ ИЗ ПАСТЕРНАКА**

чатни из кураги, пряный сливочный соус

80/30/40 г **1100 Р**

**ПИЛЕНГАС С ЛЕЧО  
ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА**

под одеялом из брынзы с пряным соусом

260 г **650 Р**



# ГАРНИРЫ

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ (ДОЛЬКИ)

200/30 г **350 Р**

---

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

200 г **300 Р**

---

## ОВОЩИ ПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ «ПЕСТО»

200/20 г **450 Р**

---

## ПАСТА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

120 г **300 Р**

---

# ДЕСЕРТЫ

## КРЫМСКИЙ ТРЮФЕЛЬ

ганаш из бельгийского шоколада с черным трюфелем  
и сусальным золотом

80 г **450 Р**

---

## ОРЕХОВОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ С ГЛАЗИРОВАННЫМ МИНДАЛЕМ

150 г **380 Р**

---

## МОРКОВНЫЙ ТОРТ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

120 г **380 Р**

---

## ТИРАМИСУ ПО КЛАССИЧЕСКОМУ ИТАЛЬЯНСКОМУ РЕЦЕПТУ

150 г **380 Р**

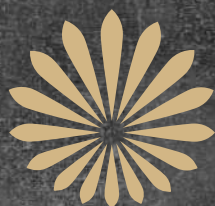
---

## ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК

150 г **380 Р**

---





**PALMIRA PALACE**  
resort and spa

+7 (978) 735-77-55  
+7 (800) 775-20-23  
palmira-palace.com



palmirapalacehotel