

Холодные закуски

Язык говяжий с хреном	290
Буженина	270
Куриный рулет с крымским инжиром	270
Сало с луком, чесноком и аджикой	270
Сельдь слабой соли с гарнирами: морковь, свекла и маринованный лук	320
Лосось слабой соли	290
Палтус холодного копчения	320
Эсколар (масляная рыба) холодного копчения	250
Ассорти рыбное <i>лосось, палтус, эсколар</i>	550
Салат "Оливье"	290
Салат "Цезарь" с курицей и/ или креветками	350
Салат из свеклы по-грузински	190
Салат "Пряный" <i>язык отварной, маринованный огурец, сладкий перец, лук репчатый, масло растительное, уксус</i>	290
Салат "Ялта" <i>копченая кефаль, перепелиные яйца, картофель и зеленый лук</i>	350
Салат из летних помидоров с Ялтинским луком по сезону	290
Салат из редиса, зеленого лука и перепелиных яиц <i>заправляется сметаной или маслом с лимоном</i>	240
Сациви из курицы	390-00
Салат из свежей капусты <i>капуста, зелень, растительное масло</i>	150
Салат "Греческий" с гигантскими оливками и красным луком	270
Салат из свежих огурцов и кинзы <i>с восточной заправкой</i>	220
Салат из свежих овощей с жареными баклажанами и луком <i>помидоры, огурцы, сладкий перец, жареные, баклажаны, лук, чеснок, масло, лимон</i>	290
Морская капуста	290
Шеф-огород по сезону <i>острый перец зелёный, тархун, сельдерей, дайкон, капуста кольраби, морковь (зимой)</i>	490
Перцы, маринованные с медом; Сате из осенних	240

овощей; Баклажаны в остром помидорном соусе;
Маринованные баклажаны с чесноком

Ассорти "Ялта"	480
Айран <i>зелень, чеснок, соль</i>	190
Мимоза* <i>*блюдо на двоих</i>	370
Татарский салат* <i>*блюдо на двоих</i>	390

Горячие закуски

Самса <i>пирожок из слоеного теста с говядиной и луком</i>	170
Оладьи из подкопченной зубатки с соусом "Тар-Тар"	270
Мидии жареные с луком	240
Рапаны жареные с луком	430
Жульен (куриный, грибной, микс)	190
Драники со шкварками	240
Кабачки цукини с помидором и чесноком	270
Баклажан запеченый <i>подается с зеленым чесночным маслом</i>	220
Фасоль красная крымская <i>томленая с орехами и кориандром</i>	230
Тыква жаренная с кунжутом	210
Наши сыры жареные	240

Супы

Дюшбара <i>бульон из баранины с домашними пельменями</i>	270
Лагман <i>говядина, лапша, картофель, морковь, лук репчатый, редька, болгарский перец</i>	350
Шурпа из баранины по-крымски <i>баранина, картофель, морковь, лук репчатый, болгарский перец</i>	270
Суп Харчо	290
Борщ украинский с фасолью <i>подается с пампушками</i>	270
Уха черноморская <i>морской окунь, судак, картофель, лук репчатый, помидор,</i>	290

зелень

Тыквенный крем-суп <i>с маринованными райскими яблочками</i>	250
Зелёный борщ	270

Основные блюда

Чебурек <i>пирожок из пресного теста с бараниной, говядиной или сыром, жареный в масле</i>	150
Янтык <i>пирожок из пресного теста с бараниной, говядиной или сыром, жареный на сковороде</i>	150
Хаурма <i>баранина, тушеная в собственном соку</i>	450
Манты <i>пельмени из говядины с луком и тыквой, приготовленные на пару</i>	320
Стриплойн стейк из мраморной говядины <i>гарнированный картофелем айдахо или картофелем фри</i>	850
Свинина жареная на сковороде по-домашнему	320
Хайтарма <i>бычьи яйца жареные с луком</i>	310
Сарма <i>голубцы из баранины в виноградном листе</i>	280
Кефаль жареная с луком и помидорами	300
Стейк из лосося с сырным соусом	450
Жареный красный морской окунь <i>гарнируется отварным картофелем или картофельным пюре</i>	360
Красный морской окунь с польским соусом <i>гарнируется картофельным пюре</i>	370
Фирменная рыбная котлета <i>гарнируется отварным картофелем</i>	360

Мангал

Шашлык свиной	390
Люля-кебаб из баранины	420
Шашлык куриный	370
Лосось гриль	450
Овощи гриль <i>сладкий перец, цуккини, баклажаны</i>	290