

RESTAURANT & TERRACE
MENU



Зелень и закуски из нашего «Сада»

Greenery and appetizers from our «Garden»

Сет из домашних гренок: со слабосолёным лососем, фермерским сыром и спагетти из огурца; с ростбифом, садовыми томатами и соусом тартар; с уткой, тартаром из персика и муссом из копченого домашнего сулугуни Set of three types of bruschetta: with light-salted salmon, farm cheese and cucumber spaghetti; with roast beef, garden tomatoes and tartar sauce; with duck, peach tartare and smoked homemade suluguni mousse	280 гр.	1350
Фермерская буррата томатами, клубникой и соусом из лесных орехов Farm burrata cheese with farm tomatoes, strawberries and hazelnut sauce	260 гр.	1600
Копченый сом с мягким сыром, березовым соком и тартаром из огурца Smoked catfish with soft cheese, birch sap and cucumber tartare	180 гр.	750
Карпаччо из томатов с крабом и авокадо Tomato carpaccio with crab and avocado	200 гр.	1600
Рубленый морской лосось с муссом из авокадо и артишоков Salmon tartare with avocado and artichoke mousse	160 гр.	1210
Сахалинский гребешок со слайсами черной корнеплодной редьки Sakhalin scallop with slices of black root radish	150 гр.	1150
Авторское блюдо от шеф-повара ресторана «The Сад»: утиный паштет в яблочной глазури с луковым мармеладом The chef's of «Garden» restaurant author dish: duck glaze in apple glaze with onion marmalade	180 гр.	850
Подкопченая утка с крымским персиком и сладко-острой бахчевой дыней Smoked duck with Crimean peach and sweet-spicy melon	180 гр.	950
Рубленая говядина зернового откорма с муссом из пармезана Beef tartare with parmesan mousse	160 гр.	940

В будние дни с 12.00 до 16.00 скидка на все меню 20%. Кроме элитных чаев, кальянов и табачных изделий

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Ростбиф с фермерской страчателлой, томатами и муссом из сахарной свеклы Roast beef with strachatella cheese with tomatoes and sugar beetroot mousse	240 гр.	1100
Салат «Овощная грядка» с медово-горчичным соусом Salad «Garden bed» with honey-mustard sauce	190 гр.	860
Огуречный салат с копченым перепелиным яйцом-пашот и соусом из щучьей икры Cucumber salad with smoked quail poached egg and pike caviar sauce	200 гр.	920
Салат из креветок с авокадо и апельсиновым маслом Shrimp salad with avocado, orange oil and cilantro	250 гр.	1490
Салат со слабосоленым лососем, перечным соусом и фермерской фетой Slightly salted salmon salad with, pepper sauce and homemade feta	250 гр.	1200
Салат с хрустящими баклажанами и угрем в паназиатском стиле Salad with fried eggplants and eel in a pan-Asian style	230 гр.	1750
Микс листьев салата с куриной печенью в соусе демиглас, вешенками и соусом из лесных орехов Mix salad with chicken liver in demiglas sauce, oyster mushrooms and pine nuts sauce	200 гр.	870
Цезарь с фермерским цыпленком в чернилах каракатицы и чипсами из пармезана Caesar with farm chicken in cuttlefish ink and parmesan chips	180 гр.	940
РАЗНЫЕ СЫРЫ: Пармезан, Грюер, Камамбер, Флерон CHEESE PLATE: Parmigiano, Reggiano, Gruer, Camembert, Fleron	220/75 гр.	1930
СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ КОЛБАСЫ: Саями Тоскана, Прошутто, шейка Коппа MEDITERRANEAN SAUSAGES: Salami Toscano, Prosciutto, Parma Coppa	150/290 гр.	2100

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Супы из «Садовых» овощей

Soups from «Garden» vegetables

Гаспачо из садовых томатов с тартаром из овощей и мини-моцареллой Garden tomato gazpacho with vegetable tartare and mini mozzarella	260 гр.	970
Гаспачо из белых огурцов со слабосолёным лососем и фермерской фетой White cucumber gazpacho with light-salted salmon and farm feta	250 гр.	950
Окрошка с копчеными перепелиными яйцами и говяжьим языком Okroshka with smoked quail eggs and beef tongue	340 гр.	700
Домашняя лапша с цыпленком, хрустящей пак- чой и грибами шиитаке Homemade noodles with chicken, crispy pakcha and shiitake mushrooms	350 гр.	660
Тыквенный крем-суп с ягненком и греческим сыром Pumpkin cream soup with lamb and Greek cheese	350/30 гр.	740
Средиземноморский суп с морепродуктами Mediterranean seafood soup	350 гр.	980
Наш борщ с говядиной и нитро сметаной Our borsch soup with beef and nitro sour cream	350/50 гр.	740

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Горячие «Садовые» закуски

Hot «Garden» Appetizers

Фермерский жаренный камамбер с карамелизированной грушей и кофейно-брусничным соусом Farm fried camembert with caramelized pear and coffee and lingonberry sauce	180 гр.	1020
Креветки в васаби с икрой тобико и спелой редькой в чернилах каракатицы Shrimp in wasabi with tobiko caviar and ripe radish in cuttlefish ink.	160 гр.	1100
Утиная грудка с остро-сладким арбузом и кофейной шелковицей Duck breast with spicy-sweet watermelon and mulberry coffee demiglass	200 гр.	970
Молодая телятина со слайсами из цуккини, винно-вишневым соусом и парниковыми томатами черри Young veal with slices of zucchini , wine and cherry sauce and greenhouse cherry tomatoes	200 гр.	1250
Ризони с белыми грибами и вуалью из лесных трав White mushrooms risoni with spicy herb veil	200 гр.	990
Каннелони фаршированные морепродуктами со сливочно-томатным соусом Cannelloni stuffed with seafood and creamy tomato sauce	250 гр.	1010
Гребешки с шафрановым ризотто и легкими травами Scallops with saffron risotto and light herbs	300 гр.	2180
Ризотто с чернилами каракатицы, жареным осьминогом и яблочным гелем Risotto with cuttlefish ink, grilled octopus and apple gel	300 гр.	1510
Казаречче с морепродуктами в томатном соусе Casareccia with seafood and tomato sauceю	260 гр.	1300

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Живой двор из нашего «Сада»

Living yard from our «Garden»

Треска со спаржей, картофелем конфи и соусом из молодого крымского горошка с икрой палтуса Cod with asparagus, confit potatoes and Crimean pea sauce with halibut caviar	250 гр.	1320
Дорадо с киноа, брокколи и парментье из кольраби Dorado with quinoa, broccoli and colrabi parmentier	260 гр.	1420
Лосось с травяной пастой птитим, парментье из моркови и жареной пак-чой на апельсиновом масле Salmon with herbal cream, parmentier from carrots and fried pak-choi in orange oilë	250 гр.	1650
Домашние котлеты из палтуса с соусом тартар и сезонной цветной капустой Homemade halibut patties with tartar sauce and seasonal cauliflower	200 гр.	1300
Сибас с овощами в цитрусовом соусе и таджасскими оливками Sea bass with vegetables in citrus sauce with tajas olives	250 гр.	1420
Фермерский цыпленок с булгуром и соусом из жареных томатов Chicken with bulgur and roasted tomato sauce	300 гр.	820
Филе из крольчатины с копченой сметаной и картофелем конфи Rabbit fillet with smoked sour cream and confit potatoes	250 гр.	1150
Утка конфи, глазированная фруктовым демиглассом, с яблочно-сельдереевым парментье и карамелизированными яблоками Duck confit glazed with fruit demi-class, with apple-celery parmentie and caramelized apples	300 гр.	1620

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Кебаб из ягненка с запеченным баклажаном и муссом из копченого сулугуни Lamb kebab with baked eggplant and smoked suluguni mousse	120/150/40 гр.	1490
Томленая голень ягненка с запечной капустой Stewed lamb shank with baked cabbage	300 гр.	1620
Говяжьи щечки с картофельным ризотто и муссом из лесных трав Beef cheeks with potato risotto and herbs mousse	290 гр.	1320
Говяжья вырезка с молодым картофелем в беконе и сальсой с лесными кедровыми орехами Beef tenderloin with bacon confit potatoes and pine nuts salsa	250 гр.	1970
Наш гамбургер Hamburger at our manner	140/300/30/30 гр.	1160
Стейк Мачете Machete Steak	240 гр.	2050
Стейк Рибай Ribeye Steak	210 гр.	2700

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Сладости из нашего «Сада»

Sweets from our «Garden»

Мороженое (ваниль, миндаль, шоколад, карамель) Ice cream (vanilla, almond, chocolate, caramel)	50/2 гр.	200
Сорбет (кокос, вишня, лимон, манго с кардамоном) Sorbet (coconut, cherry, lemon, mango with cardamom)	45/2 гр.	170
Гаспачо из садовой клубники с коксовым сорбетом Garden strawberry gazpacho with coconut sorbet	200 гр.	950
Ягодная меренга с ванильной эспумой Berry meringue with vanilla espuma	120 гр.	710
Пирожное манго – маракуйя Mango - passion fruit cake	150 гр.	710
Фисташковый рулет с малиной и мятным мхом Pistachio roll with raspberries and mint moss.	100 гр.	990
Панна-котта из манго с мороженым из тропических фруктов Mango panna cotta with tropical fruit ice cream	160 гр.	750
Черничный торт с ягодным соусом Blueberry cake with berry sauce	145 гр.	850
Ледяной купол из кокоса Coconut Ice Dome	105 гр.	500
Наполеон из домашнего топленого молока с лесной малиной Napoleon from homemade baked milk with forest raspberries	140 гр.	650

RESTAURANT & TERRACE
MENU

Сырное пирожное с карамелью из черного перца и сорбетом из черешни и розы Cheese cake with black pepper caramel and rose-cherry sorbet	120/45 гр.	550
Медовик с карамельными сотами и сахарной икрой Honey cake with caramel honeycombs and sugar caviar	120 гр.	500
Шоколадный фондан с миндальным мороженым и маслом маракуйи Chocolate fondant with almond ice cream and passion fruit oil	115/45 гр.	500
Яблочный мусс с брауни Apple mousse with brownie	130 гр.	650