

МИСТРАЛЬ

РЕСТОРАН



METROPOL
GRAND HOTEL GELENDZHİK

— МЕНЮ —

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Брускетта с малосольным лососем, авокадо и редисом
145г 650 рублей
- Брускетта с ростбифом на бородинском хлебе с томатами черри, луком, хреном и соусом из молодого сыра
175г 650 рублей
- Перец рамиро приготовленный на гриле с молодым сыром страчателла, грецким орехом, соусом чимичурри
200г 850 рублей
- Запечённый баклажан с сыром буррата, спелыми томатами, соусом песто
340г 850 рублей
- Локальные сыры с фермерским мёдом и свежими ягодами
270г 1600 рублей
- Соленья и маринады капуста, черемша, огурцы, томаты, чеснок
360г 650 рублей

САЛАТЫ

- Салат «Много кубанских овощей» с морковью, салатными листьями, зеленью, томатами, огурцами, редисом, сладким перцем и лимонным маслом
230г 450 рублей
- Аджапсандали с маринованным адыгейским сыром и красным луком
320г 750 рублей
- Салат с тигровыми креветками соусом ментайко, салатными листьями и кабачком
225г 1500 рублей
- Салат с ростбифом розовыми томатами, руколой, клубникой, соусом тай
250г 950 рублей

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Долма со свининой и говядиной подаётся со сметанным соусом с зеленью
6 штук 750 рублей
- Мидии в соусе на Ваш выбор: томатный наполи/белое вино/сливочный/том ям
400г 1350 рублей
- Креветки-попкорн в тайском соусе
200г 1400 рублей
- Жареная черноморская барабулька с соусом дзадзика
250/50г 950 рублей

СУПЫ

- Окрошка с говядиной на кефире или на квасе
400г 550 рублей
- Борщ кубанский с пампушками, сметаной и зеленью
400/50/50г 650 рублей
- Том ям с креветками, кальмарами, мидиями, рисом басмати
400г 1350 рублей

ТЕСТО

- Римская пицца «Маргарита»
450г 950 рублей

- Римская пицца «Пепперони»
430г 950 рублей
- Спагетти карбонара с сыром пармезан
300г 850 рублей
- Спагетти с креветками и сливочно-томатным соусом
280г 1300 рублей
- Манты с начинкой на Ваш выбор со свининой и говядиной/с бараниной и говядиной подаются с соусами сметанный с зеленью и шашлычный
3 штуки 650 рублей
- Хинкали подаются с соусами сметанный с зеленью и шашлычный
3 штуки
- со свининой и говядиной
650 рублей
- с бараниной и говядиной
850 рублей
- с сырами сулугуни и адыгейский
1100 рублей
- Кутаб с зеленью
185г 450 рублей
- Кутаб с зеленью и сыром
285г 450 рублей
- Кутаб с бараниной, говядиной
185г 450 рублей
- Кутаб со свининой, говядиной
185г 450 рублей
- Хачапури по-аджарски
540г 800 рублей
- Хачапури по-имеретински
670г 800 рублей

КАМАДО ГРИЛЬ с 11.00 до 19.00

Предлагаем нашим Гостям попробовать блюда, приготовленные на гриле Камадо. Камадо в переводе с японского означает «очаг». История Камадо началась в Китае, почти 3000 лет назад. Тогда, это было глиняное приспособление для приготовления пищи. Затем, японцы улучшили это приспособление с помощью заслонок и воздуховода и начали использовать уголь вместо дров, так появилась Мушикамадо – печь для приготовления риса на пару. Сейчас, Камадо – это керамический гриль, на котором можно приготовить сочные, нежные и полезные блюда с копчёным вкусом.

- Стейк рибай с овощами приготовленными на гриле и сливочным соусом демиглас
300/50/150г 6300 рублей
- Медальоны из говядины с салатными листьями, лимонной заправкой и сливочным соусом демиглас
200/50/120г 2100 рублей
- Шашлык из свинины с лавашом, маринованным луком, овощами и томатным соусом
100г 450 рублей
- Шашлык из курицы с лавашом, маринованным луком, овощами и томатным соусом
100г 450 рублей
- Рёбра свиные в фирменном соусе барбекю с капустным салатом, томатом и редисом
680г 1300 рублей

- Люля-кебаб из баранины и говядины с лавашом, маринованным луком, овощами и томатным соусом
170/195г 950 рублей
- Дорадо целая
400-600г 1800 рублей
- Стейк из лосося со сливочным соусом
170/90г 1600 рублей
- Лангустин в соусе тай
180/75/50г 1100 рублей
- Морское плато на 4 персоны лангустины, кальмары, мидии в голубых раковинах, барабулька, стейк из лосося, лимон, зелень, соусы сливочно-винный, чили сладкий
1100г 6500 рублей
- Плато Камадо на 4 персоны шашлык из свинины, шашлык из курицы, свиные рёбрышки, люля-кебаб из баранины, картофель молодой запечённый, маринованный лук, соусы красный, аджика, чили сладкий
1500г 4500 рублей

ГАРНИРЫ

- Рис басмати
150г 350 рублей
- Картофель фри с сырным соусом и кетчупом
190г 400 рублей
- Жареный молодой картофель с розмарином и оливковым маслом
200г 250 рублей
- Салатные листья с овощами и лимонной заправкой
120г 350 рублей
- Овощи приготовленные на гриле перец, баклажан, кабачок, лук красный, томат
200г 500 рублей
- Кукуруза приготовленная на гриле
300г 400 рублей

СОУСЫ

- Аджика, барбекю, дзадзика, наршараб, сладкий чили, сливочный, сметанный с зеленью, томатный наполи, шашлычный
30г 100 рублей

ДЕСЕРТЫ

- Панна-котта ванильная с холодным клубничным компотом, базиликом, лимонной цедрой и свежей мятой
90г 650 рублей
- Мусс Лимон на основе белого шоколада с лимонным курдом, медово-цитрусовым мёдом и мягким песочным тестом
130г 650 рублей
- Абрикосово-дынный чизкейк с фундучным крамблом, дынным желе и карамелизованными абрикосами
140г 850 рублей
- Нарезка из сезонных фруктов подаётся с ягодами
600г 850 рублей
- Мороженое и сорбет на Ваш выбор
1 шарик 350 рублей