



МЕНЮ



2021



БРЕНД-ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

Выход

Цена

Устрица крымская с соусом из выдержанного бальзамического уксуса и оливкового масла1 шт	350
Устрица японская с соусом из выдержанного бальзамического уксуса и оливкового масла1 шт	450
Плато крымских козьих и коровьих сыров с медом и ассорти орехов400/70/35/30	3000
Сашими Тунец Блюфин Аками с тертым корнем васаби и светлым соевым соусом40/60	950
Сашими Тунец Блюфин Торо с тертым корнем васаби и светлым соевым соусом40/60	1200
Стейк из легендарного мяса быков Кобе100/10	3500
Крымская осетровая икра на бородинском хлебе с вологодским маслом40/60	4000

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо из рапанов с соусом шисо и кремом из авокадо90/40/10	950
Мясные деликатесы собственного приготовления с ломтиками чабатты и вялеными томатами150/55	950
Ломтики рыбы пряного посола с карпаччо из овощей150	700
Рийет из дикого гуся и перепела с маринованными сливами80	650

САЛАТЫ

Салат с креветками, томатами черри, ассорти зелени и соусом из кунжута и орехов200	1250
Оливье с утиной грудкой и крымской черной икрой200	1350
Салат с говяжьей грудкой томленной в смокере и маринованным сладким перцем200	900

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Рапан черноморский томленный в сливках с картофельным кремом240	1000
Говяжьи щечки, тушеные с грибами, подаются с картофельным пюре и крымским трюфелем200/130	1300
Ассорти крымских овощей в темпурном кляре с соусом карри250	600





ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Выход

Цена

Говяжий бульон приготовленный на мозговых говяжьих косточках со сливовой лапшой и мясом говяжьего хвоста	400	800
Ялтинский борщ с вишней и телятиной, салом собственногопряного посола	375/55/45/30	800
Уха приготовленная на бульоне из черноморской рыбы.....	320	800

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рубленный бифштекс из мраморного мяса	300	1500
Чак ролл с тартаром из маринованного огурца и перца халапеньо	300	1250
Говяжьи ребра приготовленные по методу «Low and slow», подается с рагу из корнеплодов ...	100/30	1050
Черноморская рыба с зеленым карри	300	1150
Свинные ребра в глазури из кисло-сладкого соуса	300	900
Утиное филе с мармеладом из крымского муската и ягодным соусом	150/40/30/23	950
Филе миньон с соусом из крымского голубого сыра и картофелем	110/130/40	1050
Рыба дня (барбуля, кефаль, луфарь, сарган, ставрида) жареная в кукурузной муке	150/40/25	850

БЛЮДА ОТКРЫТОГО ОГНЯ

Шашлык из свиного ошейка с маринованным луком	100/30/30/12	750
Шашлык из телячьей вырезки с маринованным луком	100/30/30/12	850
Крымские овощи гриль с салатным миксом	265	700
Люля-кебаб из крымской баранины с дуэтом соусов и ялтинским луком	200/40/25/25/25	850
Каре крымского ягненка с печеным сладким перцем и луковым джемом	150/50/40	1350
Черноморская камбала с сальсой из овощей гриль	100/80/20/15	1200
Стейк Портерхаус Prime с ассорти зелени	100/10	900
Стейк Рибай Prime с ассорти зелени	100/10	900

ДЕСЕРТЫ

Торт Наполеон с заварным кремом	150/30/20	550
Фисташковый Чизкейк	150/80	600
Фруктово-ягодная Панакота	180/49	650

*Все цены указаны в российских рублях



ОБСЛУЖИВАНИЕ В НОМЕРАХ

Стоимость доставки – 300 руб.

При заказе свыше 3000 руб. – стоимость доставки 10% от стоимости заказа

Заказы принимаются по телефону +7 978 776 89 84

ROOM SERVICE

Delivery Cost – 300 RUB

Delivery orders over 3000 RUB – 10% of order subtotal

To place the order please call +7 978 776 89 84



VILLA ELENA



YALTA

VILLAELENAHOTEL.RU