

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ SUMMER MENU

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ / Salads and snacks

- Салат из сезонных томатов** 810 руб.
с ялтинским луком и каперсами 140 гр.
Tomatoes with Yalta onion and capers
- Страчателла с томатами** 1080 руб.
и черешней с рукколой, 150 гр.
Stracciatella with tomatoes and cherries, served with arugula
- Салат овощной** с яйцом и сметаной 190/40 гр. 800 руб.
Vegetable salad with sour creams and egg

СУПЫ / Soups

- Окрошка** 480 / 520 руб.
на кефире с хреном / на квасе с горчицей 130/200/40 гр.
Cold soup Okroshka with kefir and mustard /soup) with kvas
- Андалузский гаспачо** со страчателлой / крабом 260 гр. 780 /1200 руб.
Gaspacho with stracciatella / crab
- Щавелевый суп** с перепелиным яйцом и сметаной 330/30 гр. 860 руб.
Sorrel soup with quail egg and sour cream

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / Main dishes

- Равиоли с лососем,** 1090 руб.
шпинатом и молодым горошком 110/60 гр.
Ravioli with salmon, spinach, and young green peas
- Спагетти с вонголе и пармезаном** 270 гр. 1180 руб.
Spaghetti with vongole and Parmesan
- Каннеллони с уткой,** грибами в соусе бешамель и песто 190 гр. 1240 руб.
Cannelloni with duck and mushrooms in béchamel and pesto sauce
- Тальятта из говядины с рукколой,** 1820 руб.
пармезаном и соусом из тунца 150/30/20 гр.
Beef tagliata with arugula, Parmesan, and tuna sauce
- Мидии** 1620 руб.
в томатном соусе с чили/в сливочном соусе Блю Чиз 240/40 гр.
Mussels in tomato chili sauce / in Blue Cheese cream sauce
- Филе дорадо на пару** с кабачком и томатной сальсой 100/60/20 гр. 1360 руб.
Dorado fillet steamed with zucchini and tomato salsa
- Палтус запечённый в тесте Фило** 1970 руб.
с пюре из тыквы и винным соусом 115/70 гр.
Halibut baked in phyllo pastry with pumpkin purée and wine sauce
- Шашлычок из баранины** 1450 руб.
со свежими овощами и томатным соусом 160/70/40 гр.
Lamb shashlik with fresh vegetables and tomato sauce
- Сезонные ягоды** ассортимент уточняйте у официанта 100 гр. 350 руб.
Check the assortment of seasonal berries with the waiter.

Rotonda