

...& RESTORATOR PROJECT 

ПРОЕКТ

The Mediterra



сеть ресторанов


Green


Winery

ФОРМАТ ВКУСНОЙ ЕДЫ | СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА
РОМАНТИЧЕСКИХ | ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ

ЛОГОТИПЫ СЕТИ Restorator Project Green –



Фирменный велосипед сети Restorator Project Green – в виде бесконечности - заднее ржавое колесо, переходящее в стремительное переднее словно отполированное лезвие - рассекающее время и препятствия на своём пути, для достижения Green – бесконечности через множество целей.

The Mediterra



Ресторан «The Mediterra Green» – Месторасположение ресторана буквально между Маркотхским горным хребтом и берегом Геленджикской бухты. Как уже привычно говорят гости города - «рукой можно дотянуться до гор и до моря одновременно». Ресторан словно зажат в тиски огромных вековых деревьев, кронами которых укрылись от летней жары летние веранды, соседствующие с виноградниками и украшенные множеством цветов.

(предшествующие годы - Suolo Italiano Магнолия)



Ресторан «The Mediterra WINERY» – В основе бренда лежит желание передать гостям сети ресторанов проекта The Mediterra, труды, практику, познание, как исходные данные для неизменно живой научной природы потребления, виноделия, равно как и традиций виноградарства, накопленные за тысячелетия. Компанией Restorator совместно с East European Sommeliers была разработана и внедрена программа комплексного обучения менеджеров, официантов и барменов искусству сомелье в нашей сети ресторанов. На базе школы сервиса Restorator Project персонал еженедельно проходит тренинги в соответствии с требуемыми навыками.

В настоящее время мы в процессе обсуждения деталей с локальными винными домами по выпуску совместной марки вина, с оттенками уникального вкуса.

(предшествующие годы - Suolo Italiano Winery)



ПРОЕКТЫ

...& RESTORATOR PROJECT



ФИЛОСОФИЯ

Принятием **Green** философии, выбором пути развития компании, применением новых правил, стандартов и процессов мы начинаем новый этап - **Restorator Project Green**.

Философия **Green** бесконечность

Движение каждого человека к осмысленному подходу в создании и применении экологически чистых и безотходных технологий.

Принятие как единственно правильной парадигмы мышления с акцентом на здоровье человечества, развитие, образование, культуру, цивилизованность.

Эволюция человека от происхождения разума до перехода в бесконечность абсолютной осознанности бережливого созидания.

Ключевой вектор бренда

Человечеству необходимо достичь даты, после которой безвозвратно начнётся только **Green** подход - **Green** ∞ бесконечность.

Сергей Морозов



ХАЧАПУРИ

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

Ресторан «Хачапури» - проект, который планировался к открытию долгие годы, поскольку яркость, насыщенность и в то же время простота грузинской кухни сегодня покорила уже многих. Да и мы порядком заскучали по нашему прошлому проекту кавказской кухни «Хали-Гали», для которого, например, ягнятина поставлялась строго с домбайского высокогорья. Грузинский ресторан «Хачапури», определённо будет вписан добрыми словами в страницы истории компании "Restorator Project Green". Логотип в виде головы барана зародился единым, тёплым эмоциональным посылом коллектива при Brainstorm - лучезарные, ароматные поля Грузии с отарами овец и задумчивыми, романтическими чабанами.

г. Геленджик, ул. Крымская 3, корп. 2, ЖК Акватория. Тел.: +7 (929) 830-57-75





РЫБАЦКИЙ РЕСТОРАН

Идея логотипа — прелесть близкой к природе жизни и рыбацкого быта, свежего улова, если бог даст и что даст. Исполнение лого в классическом, старинно-русском стиле, используем специфическое написание букв из казачьего алфавита.

«На самом краю хутора. Воротца с базара ведут на север к Дону. Крутой восьмисаженный спуск меж замшелых в прозелени меловых глыб, и вот берег: перламутровая россыпь ракушек, серая изломистая кайма нацелованной волнами гальки и дальше — перекипающее под ветром вороненой рябью стремя Дона.» (Михаил Шолохов, Тихий Дон). Именно это состояние передаёт стилизованная иллюстрация в логотипе.

г. Геленджик, ул. Крымская 3, корп. 2, ЖК Акватория.
Тел.: +7 (929) 833-58-85



АНТИПАСТЫ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНОЕ ПЛАТО

«АФФЕТТАТО МИСТО»

Из итальянских колбас и мясной гастрономии: салями «Милано», Пармская ветчина, буженина собственного приготовления, язык отварной

1135₽ 250 г

Салями «Милано»

395₽ 100/20 г

Пармская ветчина

595₽ 100/20 г

Буженина собственного приготовления

285₽ 100/20 г

Язык говяжий отварной

435₽ 100/20 г



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Сыр «Пармезан», «Горгонзола», «Моцарелла Гальбани», «Маасдам», «Бри», грецкие орехи, ядра миндаля, свежие ягоды, виноград свежий, мед, изюм в коньяке

895₽ 125/175 г



ФИЛЕ ЛОСОСЯ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА

Подается с микс салатом, помидором черри и лимоном

835₽ 100/60/60 г



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН

Филе говядины, сыр «Пармезан», руккола, оливковое масло «Extra Virgin», с бальзамическим соусом

795₽ 160 г



АНТИПАСТЫ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

Нарезанный свежий тунец с «траджаскими маслинами», карамельным луком и перепелиным яйцом

695₽ 180 г



КАРПАЧЧО ИЗ УТКИ

Тонко нарезанная копченая утиная грудка с карамелизированным яблоком, рукколой и апельсиновым соусом

715₽ 250 г



КАПРЕЗЕ

Свежие помидоры, сыр «Моцарелла Гальбани», соус бальзамический, оливковое масло «Extra Virgin», соус «Песто»

645₽ 255/45 г



ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ДЫНЕЙ

С бальзамическим соусом

615₽ 200 г



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Мелкорубленая говяжья вырезка с перепелиным яйцом, крем из пармезана, лук красный с бальзамическим соусом и каперсы

895₽ 190 г



АНТИПАСТЫ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ФРУКТЫ/ЯГОДЫ ПО СЕЗОНУ

Собери свою фруктовую корзину

Виноград
95₽ 100 г

Груша сорт
«Конференц»
85₽ 100 г

Апельсины
85₽ 100 г

Киви
85₽ 100 г

Ананасы «Голд»
115₽ 100 г

Лимоны
65₽ 100 г

Мандарины
75₽ 100 г

Яблоки
«Голден Делишес»
75₽ 100 г

Арбуз
50₽ 100 г

Дыня
50₽ 100 г

Клубника
250₽ 100 г

Малина
250₽ 100 г

МИКС ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Помидоры красные, огурцы, сезонный микс листьев салата, помидоры черри, перец болгарский, стебель сельдерея

465₽ 500/50 г



СОЛЕНЬЯ

Капуста квашеная с маслом, огурцы и помидоры собственного посола, виноград маринованный

495₽ 400 г



МИКС ИЗ ОЛИВОК И МАСЛИН

Греческие маслины и оливки, заправленные оливковым маслом «Extra Virgin»

365₽ 110 г

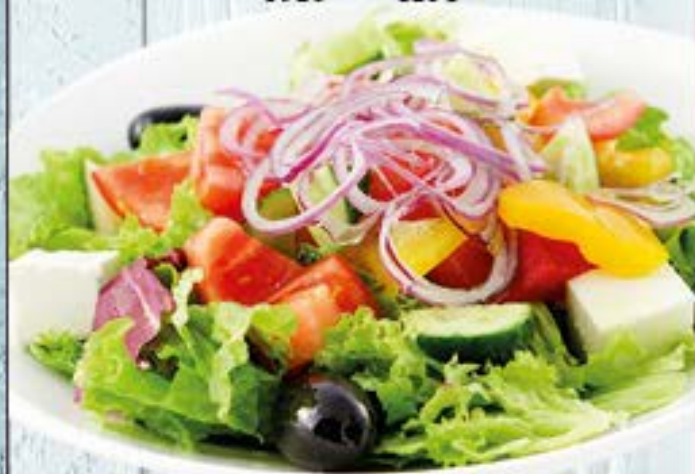


САЛАТЫ

САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

Огурцы, помидоры красные, болгарский перец, сыр «Фетаки», греческие оливки, листья салата, заправка с оливковым маслом «Extra Virgin»

495₽ 320 г



САЛАТ С СЫРОМ «ГОРГОНЗОЛА» И МАРИНОВАННЫМ ВИНОГРАДОМ

Изысканное сочетание маринованного винограда, кураги, рукколы, орехов, с медовой заправкой и голубого сыра «Горгонзола»

695₽ 210 г



САЛАТЫ

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИНЫМ ФИЛЕ

*Салат Романо, салат Айсберг, сыр «Пармезан»,
помидоры черри, гренки из пшеничного
хлеба, соус «Цезарь»*

595₽ 245 г

**САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ
И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНЫ**

*Руккола, Пармская ветчина, сыр «Пармезан»,
гренки из пшеничного хлеба, помидоры черри,
бальзамический соус*

795₽ 200 г

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ**

*Салат Романо, салат Айсберг, сыр «Пармезан»,
помидоры черри, гренки из пшеничного
хлеба, соус «Цезарь»*

815₽ 245 г

**САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ, ТИГРОВЫХ
КРЕВЕТОК И СЫРА «ПАРМЕЗАН»**

*Руккола, креветки тигровые жареные,
сыр «Пармезан», помидоры черри,
бальзамический соус*

795₽ 200 г

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С МАЛОСОЛЬНОЙ СЕМГОЙ**

*Салат Романо, салат Айсберг, сыр «Пармезан»,
помидоры черри, гренки из пшеничного
хлеба, соус «Цезарь»*

795₽ 245 г



САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ ГИГАНТСКОГО ОСЬМИНОГА

Осьминог, томленный в специях, помидоры черри, оливки, маслины, отварной картофель, салат Романо, салат Айсберг, свежий базилик под соусом из оливкового масла «Extra Virgin» и бальзамическим соусом



945₽ 250 г

ТЕПЛЫЙ САЛАТ «МАРИНАРА»

Креветки тигровые, кольца кальмара, мясо мидий Киви-Гигант обжаренные с добавлением белого вина, подается с перепелиными яйцами, помидорами черри, сезонный микс листьев салата, заправлен бальзамическим соусом и оливковым маслом «Extra Virgin»



965₽ 240 г

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГРЕБЕШКАМИ И ЛОСОСЕМ

Морские гребешки, белые грибы, филе лосося, помидоры черри, сливки, ворчестерский соус



985₽ 250 г

БОУЛ

Блюдо, состоящее из свежих и полезных ингредиентов. Тигровые креветки на пару, киноа, шпинат, огурец, бланшированная цветная капуста, брокколи и стручковая фасоль. Подается под сладким соусом Чили.



695₽ 330 г

САЛАТЫ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ**«ФИЛЕТТО ДИ МАНЗО»**

*Вырезка говяжья жареная на гриле,
сезонный микс листьев салата,
помидоры черри, яйца перепелиные,
сыр «Пармезан», соус «Бернезе»*

975₽ 270 г



**САЛАТ ИЗ ЖАРЕННОГО
БАКЛАЖАНА С АВОКАДО**

*Баклажан жаренный во фритюре,
авокадо, листья шпината,
салат лолло rosso, радищчо,
руккола, обжаренный
орех кешью,
соус «Свит чили»,
оливковое масло
«Extra Virgin»
и сырный мусс*

180 г 595₽



**САЛАТ
СО СВИНИНОЙ
И СПАРЖЕЙ**

*Сезонный микс листьев
салата, помидоры черри,
обжаренная на оливковом
масле свиная
вырезка и спаржа,
подается под
сливочно-горчичным
соусом*

615₽ 230 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ ПОД СОУСОМ «ГОРГОНЗОЛА»

Морские гребешки, сливки, сыр «Горгонзола»

1175₽ 140/65 г



ГРЕБЕШКИ «ГРАТИНАТЕ»

Морские гребешки с икрой в ракушках, запечённые с помидорами черри, сыром моцарелла и оливковым маслом

885₽ 300 г



МИДИИ «ГИГАНТ-КИВИ» ЗАПЕЧЕННЫЕ

Мидии Киви-Гигант, запеченные с сыром «Моцарелла», лепестками миндаля и соусом «Песто»

895₽ 300 г



ФАЛАНГИ КРАБА

Первые фаланги камчатского краба, приготовленные на сковороде со сливочным маслом, тушеной спаржей и нежным соусом маскарпоне, фламбированные коньяком

2650₽ 240 г



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ФЛАМБИРОВАННЫЕ КОНЬЯКОМ С СЫРНЫМ СОУСОМ

Тигровые креветки с головой, обжаренные на сковороде и фламбированные коньяком. Подаются со сливочно-сырным соусом

1025₽ 140/60 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

*Фламбированные коньяком,
с добавлением сыра горгонзола,
сливками и зеленью*

695₽ 300 г



ГАМБЕРИ ИН ПАДЕЛЛА

*Обжаренные на сливочном масле
тигровые креветки с зеленым луком
и соусом Свит чили*

1375₽ 240 г



МОРЕПРОДУКТЫ В ТЕМПУРЕ

*Тигровые креветки и кальмары,
приготовленные в темпуре*

715₽ 140/55 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КАЛЬМАР, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ И СЫРОМ «МААСДАМ»

*Кальмар, цуккини, морковь,
шампиньоны, сыр «Маасдам»*

615₽ 220 г



ЖАРЕННЫЙ СЫР «БРИ» С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

*Обжаренный сыр «Бри» подается
с брусничным соусом*

995₽ 170 г



«НАПОЛЕОН» ИЗ БАКЛАЖАНОВ

*Запеченные баклажаны с томатами, соусом
«Наполетано» и сыром «Моцарелла»*

595₽ 300 г



СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С ПОМИДОРАМИ

*Филе тунца обжаренное в семенах кунжута, пода-
ется со свежими красными помидорами, бальза-
мическим соусом и рукколой*

995₽ 300 г



РИЗОТТО

РИЗОТТО С РАПАНАМИ, БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЕМ

715₽ 290 г



РИЗОТТО СО СПАРЖЕЙ И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

*Рис «Арборио», сливочное масло, спаржа зеленая,
креветки тигровые, сыр «Пармезан»*

695₽ 300 г



ПИЦЦА

ПИЦЦА «АФФЕТТАТО МИСТО»

Маринованная телятина, салями, ветчина, сыр «Моцарелла», томатный соус

795₽ 400 г



ПИЦЦА «THE MEDITERRA»

Болгарский перец, ветчина, шампиньоны, маслины, сыр «Моцарелла», томатный соус

545₽ 420 г



ПИЦЦА «ФРУТТИ ДИ МАРЕ»

Мидии, креветки, лосось, помидоры свежие, сыр «Моцарелла», томатный соус

815₽ 450 г



ПИЦЦА «САЛЯМИ»

Салями «Милано», помидоры свежие, сыр «Моцарелла», томатный соус

515₽ 400 г



ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

Помидоры свежие, сыр «Моцарелла», томатный соус

495₽ 350 г



ПИЦЦА

ПИЦЦА «КВАТТРО ФОРМАДЖИ»

Четыре сыра: «Горгонзола», сыр «Пармезан»,
«Моцарелла», «Бри», сливки, яйцо

735₽ 370 г



ГРУША И ГОРГОНЗОЛА

Слайсы груши, сыр «Моцарелла»,
сыр Горгонзола, сливки

545₽ 350 г



ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА»

Ветчина, шампиньоны, маслины, помидоры
свежие, сыр «Моцарелла», томатный соус

595₽ 450 г



ПИЦЦА «ПАРМА И РУККОЛА»

Пармская ветчина, руккола, сыр
«Моцарелла», томатный соус

795₽ 400 г



ПИЦЦА «КАРБОНАРА»

Сыр «Моцарелла», бекон, сливки, яйцо

645₽ 430 г



ПАСТА

СПАГЕТТИ «БОЛОНЬЕЗЕ»

Длинная паста из твердых сортов пшеницы, соус «Болоньезе», сыр «Пармезан»

695₽ 300 г



СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»

Длинная паста из твердых сортов пшеницы, приготовленная с обжаренным на оливковом масле бефоне с добавлением белого вина, сливок, сыра «Пармезан» и яичного желтка

545₽ 300 г



СПАГЕТТИ «ФИЛЕТТО ДИ МАНЗО»

Длинная паста из твердых сортов пшеницы, вырезка говяжья, помидоры черри, соус «Наполитано»

795₽ 300 г



СПАГЕТТИ АЛЛО СКОЛИО

Спагетти с чернилами каракатицы, приготовлены с моллюсками вонголе и Черноморскими мидиями, кальмарами и тигровыми креветками, обжареными на оливковом масле с чесноком и белым вином с соусом Наполитано

745₽ 390 г



СПАГЕТТИ АЛЕ ВОНГОЛЕ

Спагетти с обжаренными в оливковом масле морскими моллюсками Вонголе, чесноком и специями

815₽ 340 г



ПАСТА

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ГАМБЕРИ И ЦУКИНИ

*Плоская яичная паста, тигровые
креветки и цуккини, сливочный соус*

575₽ 300 г



ПЕННЕ СО СТРАКОТТО

*Паста в виде перьев, говяжьи щеки
томленные в красном вине
с сельдереем, морковью
и луком.*

695₽ 300г



ПЕННЕ «КВАТТРО ФОРМАДЖИ»

*Паста в виде перьев, сыр «Пармезан»,
«Горгонзола», «Моцарелла»,
«Бри», сливки*

645₽ 300 г



ПЕННЕ С КУРИЦЕЙ И КЕШЬЮ

*Паста из твердых сортов пшеницы,
куриное филе, соус терияки, сливки
и обжаренные орехи кешью*

595₽ 250 г



ФЕТТУЧЧИНЕ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ

*Плоская яичная паста,
филе копченой утки, конкассе из
помидоров, сельдерей, сливки*

745₽ 320 г



ПАСТА

НЬОКИ МОНТАНЬОЛА

Итальянская паста из картофеля, ассорти лесных грибов, обжаренных с чесноком и оливковым маслом, с добавлением сливок и сыра Фонтина

545₽ 270 г



ЛАЗАНЬЯ ТРАДИЦИОННАЯ

Паста, соус «Волоньезе», соус «Бешамель», сыр «Пармезан»

695₽ 290 г



НЬОКИ С ЛОСОСЕМ

Итальянская паста из картофеля, филе лосося обжаренное на оливковом масле с луком порей, с добавлением сливок

745₽ 265 г



ЛАЗАНЬЯ С ЛОСОСЕМ

Паста, соус «Наполитано», соус «Бешамель», филе лосося, сыр «Пармезан», сыр «Моцарелла», шпинат

695₽ 290 г



КАЛАМАРАТА

Паста Паккери, кальмар, помидоры черри, базилик, перец острый свежий и помада из чеснока

575₽ 250 г



СУПЫ

ГАСПАЧЧО С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Суп, придуманный испанскими кочевниками. Мы приготовили его из самых спелых помидоров, сельдерея и болгарского перца. Подается с обжаренным куриным филе, свежими огурцами

465₽ 320 г



СУП «МИНЕСТРОНЕ»

Классический итальянский суп из разных овощей на овощном наваристом бульоне

465₽ 300 г



СУП ТЫКВЕННО-ТОМАТНЫЙ С КРЕВЕТКАМИ

Ароматный крем-суп из тыквы со сливками, приготовленный на овощном бульоне с тигровыми креветками, соус «Наполитано»

595₽ 300 г



СУП «ТОСКАНСКИЙ»

Фрикадельки из говядины, помидоры черри, яйцо куриное, картофель, соус «Песто», лук порей

515₽ 250 г



СУПЫ

СУП «ИТАЛЬЯНСКАЯ ЛАПША» С КУРИЦЕЙ

Наваристый куриный бульон, кусочки отварного куриного мяса, паста «Феттуччине». Подается с гренками

465₽ 250/75/50 г

**ТОМ-ЯМ**

Кисло-острый суп с тигровыми креветками, черноморскими мидиями, мясом мидий, кальмаром, помидорами Черри и шампиньонами, украшенный зеленью. Подается с отварным рисом

635₽ 410 г

**СУП-КРЕМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ**

Ароматный сливочный суп из белых грибов, приготовленный на овощном бульоне со свежими травами

565₽ 300 г

**ЗУППА ДИ ПЕШЕ**

Итальянский томатный суп с мидиями Киви-Гигант, морским гребешком, тигровыми креветками, кальмарами, соусом «Наполитано», соусом «Табаско»

895₽ 340 г

**СУП-КРЕМ ИЗ БРОККОЛИ**

Воздушный суп-крем из брокколи со сливками, подается с кусочками лосося, приготовленным на пару

615₽ 250/50 г



МЯСНЫЕ БЛЮДА

НОЖКА БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ

*Голяшка Новозеландского
ягненка, томленная в красном
вине с сельдереем, луком,
морковью, свежей зеленью*

425₽ за 100 г



КОРЕЙКА ЯГНЕНКА С ИМБИРНО-МЯТНЫМ СОУСОМ

*Каре ягненка, приготовленное
на гриле с имбирно-мятным соусом.
Подается с рукколой*

1815₽ 230/50 г



УТИНАЯ НОЖКА С КРЕМОМ ИЗ МОРКОВИ И ОСТРОЙ ВИШНЕЙ

*Утиная ножка Су-Вид, морковное пюре с кремом
«Пармезан» с острым соусом из вишни*

795₽ 190/70/30 г



МЯСНЫЕ БЛЮДА



**КУРИНОЕ ФИЛЕ,
ЗАПЕЧЕННОЕ
С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ**
*Куриное филе, фаршированное
сыром «Маасдам»,
обернутое в пармскую
ветчину,
и запеченное с
соусом «Бешамель».*

895₽ 250/50 г

ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ ПОД СОУСОМ «ПОРТО»

*Филе телятины, обжаренное на гриле с соусом
на основе портвейна с ароматными травами.
Гарнируется микс салатом*

1295₽ 250 г



ФИЛЕ СВИНИНЫ

ПОД ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ

*Медальоны из вырезки свинины, тушеные в
трюфельно-сырном соусе. Подаются с соте
из зеленой спаржи и дыни*

795₽ 200/150 г



**СТРАКОТТО
КОН ПОЛЕНТА**

*Традиционное итальянское
блюдо из региона
Ломбардия. Говяжьи щеки,
томленные в красном
вине с сельдереем,
морковью и луком.
На гарнир
к стракотто подается
полента*

895₽ 350 г



БЛЮДА С УГЛЯ, ГРИЛЯ, ОБЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДЕ ИЛИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ ПО ВАШЕМУ ВЫБОРУ



СТЕЙК «ТИБОН»
150 дней зернового откорма.
Получил своё название за T-образную
косточку, которая насыщает стейк
незабываемым ароматом
за 100 г 995₽



СТЕЙК «РИБАЙ»
200 дней зернового откорма.
Толстый край от части туши
бычков породы ангус
чёрный абердин
за 100 г 1250₽



СТЕЙК «ФИЛЕ-МИНЬОН»
 150 дней зернового откорма.
 Для этого стейка используется
 только центральная часть
 говяжьей вырезки
 за 100 г 1150₽



**СТЕЙК «SKIRT»
 ИЛИ МАЧЕТЕ**
 Стейк из диафрагмы
 бычков породы Ангус
 с высокой степенью
 мраморности,
 а также ярким и
 интенсивным вкусом
 за 100 г 895₽



**РУБЛЕННАЯ ГОВЯЖЬЯ
 КОТЛЕТА С ЯЙЦОМ «ПАШОТ»**
 из говяжьей вырезки с луком,
 обжаренная на гриле
 450 г 1365₽

**ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНИНЫ НА КОСТИ**
Подаётся с маринованным
луком, помидором черри и микс салатом
за 100 г 685₽



КОРЕЙКА ЯГНЕНКА
Подаётся с маринованным
луком, помидором черри
и микс салатом
за 100 г 945₽



ПЕЧЕНЬ В СЕТКЕ
Подаётся на тонком лаваше
с маринованным репчатым луком
за 100 г 315₽



ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕН
Подаётся на тонком лаваше
с маринованным репчатым луком
за 100 г 245₽



РЕБРА СВИНЫЕ БАРБЕКЮ
Рёбра, приготовленные на мангале,
глазированные соусом барбекю
Подаются с кукурузой
и картофелем фри
за 100 г 245₽



**КОЛБАСКИ ГОВЯЖЬИ
СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ
ГОВЯДИНЫ, ЛУКА И СПЕЦИЙ**

*Подаются с гарниром из запеченного
картофеля с обжаренным луком и беконом*

за 100 г 365₽



ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ

*Подаётся на тонком лаваше
с маринованным репчатым луком*

за 100 г 415₽



**КОЛБАСКИ СВИНЫЕ
СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ
СВИНОЙ ШЕИ, ЛУКА И СПЕЦИЙ**

*Подаются с гарниром из запеченного
картофеля с обжаренным луком и беконом*

за 100 г 365₽



ЛЮЛЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ

*Подаётся на тонком лаваше
с маринованным репчатым луком*

за 100 г 295₽



**КОЛБАСКИ КУРИНЫЕ
СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ
КУРИНОЙ ГРУДКИ, ЛУКА И СПЕЦИЙ**

*Подаются с гарниром из запеченного
картофеля с обжаренным луком и беконом*

за 100 г 365₽



ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ

*Подаётся на тонком лаваше
с маринованным репчатым луком*

за 100 г 285₽



БАРАБУЛЬКА ЧЕРНОМОРСКАЯ

*Жареная или запеченная
на Ваш выбор*

за 100 г **315₽**



КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ

*Зона вылова: Индийский океан
Рекомендуем приготовленные на углях*

за 100 г **595₽**



КАМБАЛА

*Зона вылова: Черное море
Рекомендуем приготовленную
на углях или гриле*

за 100 г **895₽**



ЛОСОСЬ

*Зона вылова: Фарерские острова
Рекомендуем приготовленную
на гриле, на углях или на пару*

за 100 г **815₽**



ДОРАДО

*Зона вылова: Средиземное море.
Рекомендуем приготовленную
на углях или пару*

за 100 г 395₽



РАТАТУЙ АЛЛА БРАЧЕ

*Салат из баклажанов, паприки
и помидоров, запеченных на углях*

за 100 г 155₽



СИБАС

*Зона вылова: Средиземное море
Рекомендуем приготовленный
на гриле или на углях.*

за 100 г 395₽



**КАРТОФЕЛЬ,
ЗАПЕЧЕННЫЙ В КОЖУРЕ**

за 100 г 85₽



РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ

*Фермерское хозяйство Адлер
Рекомендуем запеченную в фольге
или приготовленную на углях*

за 100 г 395₽



**ШАМПИньОНЫ,
ЗАПЕЧЕННЫЕ НА УГЛЯХ**

за 100 г 245₽



ГАРНИРЫ

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С ПАРМЕЗАНОМ**
245₽ 150/30 г



КАРТОФЕЛЬ ФРИ
245₽ 150 г



**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**
245₽ 150/30 г



**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С СОУСОМ «ПЕСТО»**
245₽ 150/30 г



**КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ
С РОЗМАРИНОМ**
245₽ 150 г



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
*Приготовленная по Вашему желанию:
на пару или обжаренная в сухариках*
285₽ 150 г



АССОРТИ ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ
*Баклажан, болгарский перец,
помидор, цуккини*
355₽ 250 г



**СПАРЖА,
ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ПАРУ**
Подается со сливочно-вишным соусом
365₽ 150/50 г



ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ

*Лепешка, приготовленная в печи
с розмарином*

225₽ — 200 г



ФОКАЧЧА «ДЖЕНОВЕЗЕ»

*Лепешка, приготовленная в печи
с соусом «Песто»*

225₽ — 200 г



ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

*Лепешка, приготовленная в печи
с сыром «Пармезан»*

225₽ — 200 г



ХЛЕБ ИЗ ПЕКАРНИ

ХЛЕБ АЛЬПИЙСКИЙ

65₽ — 100 г



ХЛЕБ ТОСТОВЫЙ

65₽ — 100 г



СОУСЫ

СОУС «ПЕСТО»

*Базилик свежий, оливковое масло
«Extra Virgin», орешки кедровые,
чеснок, сыр «Пармезан»*

155₽ — 50 г

СОУС СЫРНЫЙ

Сыр «Горгонзола», сыр «Моцарелла», сливки

115₽ — 50 г

СОУС БРУСНИЧНЫЙ

Брусника, мед, лайм, травы

125₽ — 50 г

СОУС «ПОРТО»

*Портувейн, соус бальзамический,
сливочное масло, травы*

115₽ — 50 г

СОУС СЛИВОЧНО-ВИННЫЙ

Вино белое, сливки

115₽ — 50 г

СОУС «НАПОЛИТАНО»

*Помидоры, оливковое масло
«Extra Virgin», чеснок, специи*

115₽ — 50 г

СОУС «ЦЕЗАРЬ»

*Яично-масляная эмульсия, анчоусы,
ворчестерский соус, оливковое масло
«Extra Virgin», чеснок*

125₽ — 50 г

СОУС НАРШАРАБ

155₽ — 50 г

СОУС БЕЛЫЙ

155₽ — 50 г

СОУС КРАСНЫЙ

155₽ — 50 г

СОУС ГРИБНОЙ

105₽ — 50 г

...& RESTORATOR PROJECT



The Mediterra

Green

8 (928) 237 97 12

Приморский бульвар, 15

Winery

8 (928) 207 12 20



ХАЧАПУРИ

8 (929) 830 57 75



КАЗАЧЬИ
БЕРЕГ

РЫБАЦКИЙ РЕСТОРАН

8 (929) 833 58 85

Лермонтовский
бульвар

ул. Крымская, 3, корп. 2

ТОЛСТЫЙ МЫС

Геленджикская бухта



restoratorproj



restorator-pro.ru

