



ПРОЕКТ

The Mediterra



сеть ресторанов

Green

Winery

Street

Lail

ФОРМАТ ВКУСНОЙ ЕДЫ | СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА
РОМАНТИЧЕСКИХ | ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ

ЛОГОТИПЫ СЕТИ Restorator Project Green™



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.

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 Magnolia)



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)



Ресторан **«The Mediterra STREET»** – Пожалуй одно из узких горлышек в городе Геленджике, где тесно граничат потоки велосипедистов, автомобилей и пешеходов. Отсюда и говорящее о себе название ресторана. Сидя на веранде, можно наблюдать кипящую курортную жизнь, граничащую с местным пляжным колоритом загорающих, музыкантов у балюстрады, неспешных прохожих и сверкающих намытых авто. Межсезонье погружает в иной, с красками и ароматами времён года, остановившийся во времени мир.

(предшествующие годы - Suolo Italiano Ragout)



Ресторан **«The Mediterra SAIL»** – Идея логотипа, визуализирующего парусник на волне, была спроецирована, соседствующим десятилетиями на берегу моря. Яхтклубом. Гордясь природой края, хочется добавить, Геленджикская бухта считается лучшим местом для проведения парусной регаты, претендуя на статус столицы парусного спорта России. Соревнования проводятся в городе с XIX века.

(новый проект)



Рыбацкий ресторан **«Казачий Берег»** – 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.

(новый проект)



ПРОЕКТЫ



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



Виктор Лобзин является учеником отличником обладателя звезды Michelin Адриана Кетгалса.

Виктор безупречно готовит испанские блюда, выдерживая присущую этой кухне аутентичность. В своем ресторане «Papaella» он также воплощает авторский взгляд в испанских рецептах.



Друзья, мы имеем уникальную возможность, буквально плечом к плечу, работать с удивительно-положительным по своей природе человеком и мастером гастрономии, развивающим собственные предприятия в Москве, Виктором Лобзиным.

Годы назад, с первых минут знакомства и общения с Виктором, мне захотелось создавать совместные проекты. То, как этот замечательный, позитивный интеллект прилагается своему делу, погружается в органолептику каждого ингредиента в блюдах и изменении пищевых веществ при приготовлении, завораживает и попросту является большой редкостью. Мы будем вас знакомить с Виктором, для многих уже известным своими шедеврами, в анонсах и ресторанах сети The Mediterra компании Restorator Project **Green**°.

ВИКТОР ЛОБЗИН сегодня:
ученик повара Мишлен ***
Адриана Кетгалса

2009-2011 Ресторан «Бон»

Должность: Су-шеф

2011-2015 Ресторан-бар «Barbados»

Должность: Шеф-повар

2012-2014 Ресторан-бар

«Don't tell me mama»

Должность: Бренд-шеф

2014-2017 Ресторан русской
кухни «Marivanna»

Должность: Бренд-шеф

2014-2015 Кафе «Babetta»

Должность: Бренд-шеф

2015-2018 Кафе «Студия

Артемия Лебедева»

Должность: Бренд-шеф

2016 - по настоящее время

Кафе «Papaella» основатель,
владелец, Бренд-шеф





В написание и проработку кулинарной книги сети ресторанов The Mediterra компании Restorator Project **Green**™ вовлечены преданные своему делу и постоянно совершенствующиеся - шеф-повар, который стоял у истоков создания компании более десяти лет назад, Александр Займаков, талантливые шеф-повара Максим, Иван и бренд-шеф Маурицио Гидони.



КАРТА ОТ ВИКТОРА ЛОБЗИНА



«В профессию меня привела любовь к работе и желание вкусно готовить с самого раннего детства. Меня всегда завораживало, когда по телевизору что-то шинковали, смотря в камеру, а не на руки – для меня было загадкой, как это происходит. Что-то на грани фантастики, как полет на Марс.»

Restorator Project Green вместе с Виктором Лобзиным к новым достижениям.



АНДАЛУЗСКИЙ ГАСПАЧЧО

Розовые томаты, болгарский перец, огурец, лук красный, оливковое масло, мякоть белого хлеба, перец чили, уксус, чеснок, сельдерей

290 г 295₽



БЫЧЬИ ХВОСТЫ С САЛАТОМ ИЗ ПОМИДОРОВ И ЧЕСНОКА

Бычьи хвосты, масло сливочное, оливковое, соус «Демиглас», петрушка, лавровый лист. Подается салатом из розовых томатов, чеснока и зеленью петрушки

400/130/30 г 835₽



КАРПАЧЧО ИЗ АНАНАСА С ЧИЛИ ПЕРЦЕМ, ЛАЙМОМ И СОВЕТОМ МАРАКУИ

Ананас, морковь, лук, перец чили, лайм, соевый соус, кешью, оливковое масло

150 г 155₽



КАРТА ОТ ВИКТОРА ЛОБЗИНА

**САЛАТ С МАРИНОВАННЫМИ
КРЕВЕТКАМИ, АРБУЗОМ И СЫРОМ ФЕТА**

Арбуз, сыр фета, мармелад из уксуса. Херес, маринованные креветки, микс салата, оливковое масло «Extra Virgin»

240 г 595₽

**СУП ИЗ КОРНЕПЛОДОВ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ**

Корень сельдерея, картофель, морковь, стебель сельдерея, сливки, трюфельное масло, эссенция из перца «Tabasco»

315₽

**ФИЛЕ ДОРАДО С ОВОЩАМИ И СОУСОМ С
МОЦАРЕЛЛА И БАЗИЛИКОМ**

Филе дорадо, цветная капуста, брокколи, морковь, кабачок, стручковая фасоль, свежий тимьян, оливковое масло «Extra Virgin». Подается с соусом из моцареллы, сливок, молока и базилика

515₽

**СЕВИЧЬЯ ЛОСОСЯ В ПРЯНОМ
СОУСЕ С ЦИТРУСОВЫМИ СЕКТОРАМИ АПЕЛЬСИНА**

Филе лосося, болгарский перец, томаты розовые, перец Чили, красный лук, свежая зелень кинзы и базилика, сок лайма, сегменты апельсина, рисовые чипсы, зеленое масло

135 г 515₽

**ЛОПАТКА ЯГНЕНКА С ОВОЩАМИ**

Лопатка ягненка запеченная с соусом «Демиглас» и специями. Подается с пряными овощами, приготовленными на пару

1220/585 г 3595₽

**ФЛАН С МАЛИНОВЫМ
ГРАНИТЕ**

Нежный десерт приготовленный из желтков, сливок и сахара с ванильным ароматом и карамелью. Подается с малиновым граните и осколками белого беже

150 г 285₽



ЗАВТРАКИ

**КАША РИСОВАЯ С ЯГОДАМИ
И ОРЕХОМ КЕШЬЮ**
330 г 215₽



**КАША ИЗ ТРЕХ ЗЛАКОВ
С ГРУШЕЙ И ЯБЛОКОМ**
350 г 185₽



БЛИНЫ
2шт.
80 г 95₽



БЛИНЫ С ТВОРОГОМ
180 г 215₽



**СЫРНИКИ
С МАЛИНОВЫМ МУССОМ
И КАРАМЕЛЬНЫМ КРЕМОМ**
235 г 245₽



ФРУКТЫ 100 г 75₽

ЗАВТРАКИ

**ФРАНЦУЗКИЙ ОМЛЕТ
С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ**
220/45/45 г 285₽



ЯИЧНИЦА С ВЕТЧИНОЙ
170/45/30 г 215₽



**ФРАНЦУЗКИЙ ОМЛЕТ
С ЛУКОМ И КАБАЧКОМ**
220/45/45 г 265₽



ЯИЧНИЦА С БЕКОНОМ
170/45/30 г 235₽



**ФРАНЦУЗСКИЙ ОМЛЕТ
С ПОМИДОРОМ**
220/45/45 г 265₽



ЯИЧНИЦА С РОСТБИФОМ
170/50/30 г 235₽



ЗАКУСКИ

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

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

170/135 г 895₽

**«АФФЕТТАТО МИСТО»**

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

210/50 г 895₽

Салями «Милано»

100/20 г 355₽

Пармская ветчина

100/20 г 415₽

Ростбиф собственного
приготовления

100/20 г 355₽

Язык говяжий отварной

100/20 г 395₽

**МОЦАРЕЛЛА КАПРЕЗЕ**

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

255/15 г 495₽

**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Мелкорубленая говяжья вырезка
с перепелиным яйцом, маринованными
огурцами и оливковой заправкой

200 г 715₽



ЗАКУСКИ

ФИЛЕ ЛОСОСЯ СОВСТВЕННОГО ПОСОМА

Подается
с медово-горчичным
соусом

100/55/40 г 795₽



КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ С ТАРТАРОМ ИЗ ТУНЦА, КЛУБНИКИ И АВОКАДО

Тонко нарезанный свежий лосось, подается
с тартаром из свежего тунца, клубники и
авокадо, заправленным оливковым маслом
«Extra Virgin»

200/35 г 795₽



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Тонко нарезанная сырая говяжья вырезка,
дополненная рукколой, сыром «Пармезан»,
соусом бальзамик и оливковым маслом
«Extra Virgin»

160 г 715₽



ЗАКУСКИ

БРУСКЕТТА МЕДИТЕРРА

Печеный баклажан и болгарский перец,
оливки «Таджасские», сыр Фета,
оливковое масло «Extra Virgin»

195 г 185₽

**БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ И СТРАЧАТЕЛЛА**

«Чиабатта», ростбиф, сыр «Страчателла»,
вишнёвый острый соус

190 г 215₽

**СЫР В СУХАРЯХ**

Сыр «Моццарелла», яйцо куриное,
сухари «Панко» и малиновый мусс

190 г 415₽

**ПЕЧЕНАЯ СВЕКЛА С СЫРНЫМ МУССОМ**

Подаётся с соусом из овощей «Сальса»

175 г 195₽

**ИНСАЛАТА ДИ МАРЕ**

Оливки «Таджасские»,
каперсы, мидии Черноморские,
кальмар, тигровые креветки,
вонголе, мидии «Киви»,
приготовленные
в томатном соусе.
Подаётся с «Чиабатта»
и соусом «Песто»

425 г 895₽



ЗАКУСКИ

ПИВНОЙ СЕТ

Гренки из Бородинского хлеба, тигровые креветки в темпуре, куриные сердца и сыр «Чеддер» панированные в сухарях. Подается с тремя видами соуса: перечный, кисло-сладкий и чесночный с кинзой

340/150 г 815₽

**ПЛАМЕННЫЙ АВОКАДО С ТАРТАРОМ ИЗ ТУНЦА**

Авокадо, филе тунца «Yellowfin», листья Мангольда, слайсы редиса, яйцо перепелиное и оливковое масло «Extra Virgin»

310 г 695₽

**СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С ПОМИДОРАМИ**

Филе тунца обжаренное в семенах кунжута, подается со свежими красными помидорами, бальзамическим соусом и рукколой

300 г 815₽

**РАПАН С КАРТОФЕЛЬНО-ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ**

Рапан обжаренный на сливочном масле с добавлением соуса «Свит чили» и унаги. Подается с картофельно-тыквенным пюре

230 г 515₽

**МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ**

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

300 г 745₽



САЛАТЫ

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.

330 г 545Р

**МАРИНАРА**

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

270 г 745Р

**ОЛИВЬЕ С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ**

Отварной картофель, морковь, горошек зеленый консервированный, корнишоны, яйцо куриное, майонез собственного приготовления

230 г 345Р



САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ

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

245 г 715Р

**ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ**

Обжаренное куриное филе, салат Романо, салат Айсберг, сыр «Пармезан», помидоры черри, гренки из пшеничного хлеба, соус «Цезарь»

245 г 715Р

**ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ**

Обжаренные тигровые креветки, салат Романо, салат Айсберг, сыр «Пармезан», помидоры черри, гренки из пшеничного хлеба, соус «Цезарь»

245 г 595Р

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ****С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И ГРУШЕЙ**

Руккола, куриная печень в сливочном соусе, помидоры черри, свежая груша, сыр «Пармезан», обжаренный кедровый орех, бальзамический крем и соус Наршараб

270 г 615Р

**САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ**

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

320 г 395Р



САЛАТЫ

**САЛАТ СО ШПИНАТОМ
И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ**

*Огурцы свежие, молодые кабачки, обжаренный
орех кестью, листья шпината, пророщенная
чечевица, авокадо и руккола*

170 г 345₽

**САЛАТ ИЗ ЖАРЕННОГО
БАКЛАЖАНА С АВОКАДО**

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

180 г 375₽

**САЛАТ С РАПАНАМИ И ВЕШЕНКАМИ**

*Мангольд, шпинат, кинза, маринованные
вешенки, сырный мусс, рапан обжаренный на
оливковом масле с добавлением соуса
«Свит чили» и «Унаги»*

200 г 415₽

**САЛАТ СО ШПИНАТОМ И СТРАЧАТЕЛЛА**

*Листья шпината и Руккола, запеченная
свекла, обжаренный орех кестью,
сыр «Страчателла», обжаренные
перепелиные яйца и оливковое масло
«Extra Virgin»*

200 г 395₽



ПИЦЦА



ГРУША И ГОРГОНЗОЛА
Слайсы груши, сыр «Моцарелла»,
сыр Горгонзола, сливки
350 г 515₽



ТИРОЛЕЗЕ
Сыр «Моцарелла», соус Наполетано,
сыровяленая итальянская колбаса
Шпек, 5 видов грибов
365 г 615₽



ТАРТУФАТА
Сыр «Моцарелла», соус Наполетано,
жареные белые грибы, итальянская
салями с трюфелем, трюфельный соус
380 г 595₽



ФРУТТИ ДИ МАРЕ
Мидии, креветки, семга, помидоры
свежие, сыр «Моцарелла»,
томатный соус
455 г 695₽



КВАТТРО ФОРМАДЖИ
Четыре сыра: «Горгонзола»,
«Пармезан», «Моцарелла»,
«Бри», сливки, яйцо
370 г 615₽

ПИЦЦА



РУККОЛА И СТРАЧАТЕЛЛА

Руккола, сыр «Страччателла»,
сыр «Моцарелла», томатный соус

400 г 595₽

РУСТИКА

Сыр «Моцарелла», соус Наполетано, острая
итальянская колбаса Саламино пиканте,
красный лук, сыр «Горгонзола»

350 г 495₽



ПИЦЦА ДЬЯВОЛА

Сыр «Моцарелла», соус Наполетано, острая
итальянская колбаса Саламино пиканте
и вяленые помидоры

340 г 415₽



БОСКАНОЛА

Сыр «Моцарелла», соус Наполетано,
маринованные шампиньоны, сыр «Чеддер»,
вареная итальянская
ветчина «Прощито кotto»

400 г 595₽



ПАРМА И РУККОЛА

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

400 г 715₽



ПАЭЛЬЯ

АВТОРСКИЙ ВЗГЛЯД

ПАЭЛЬЯ КЛАССИЧЕСКАЯ С ШАФРАНОМ

Черноморские мидии, моллюск Рапан, филе черноморской рыбы «Лобан», сыр «Пармезан».

Подается с рукколой и лаймом

450/60 г 875₽



ПАЭЛЬЯ С РИСОМ «VENERE»

Мидии Киви-Гигант, кальмар, вонголе, тигровые креветки, сыр «Пармезан», сливки.

Подается с рукколой и лаймом

500/60 г 985₽



РИЗОТТО

РИЗОТТО ВЕНЕРЕ

Итальянский черный рис приготовленный с тигровыми креветками, зеленой спаржей, мясом мидий, шампиньонами, конкассе из помидоров и сыром «Пармезан»

265 г 645₽



РИЗОТТО ИНТЕГРАЛЕ

Итальянский рис Интеграле богат протеинами и витаминами, приготовлен с мини морковью, зеленым горошком, цукини, луком пореем и сыром «Пармезан»

270 г 415₽



ПАСТА

СПАГЕТТИ АЛЛО СКОЛПО

Спагетти с добавлением помидоров и шпината, приготовлены с моллюсками вонголе и Черноморскими мидиями, кальмарами и тигровыми креветками, обжарены на оливковом масле с чесноком и белым вином с соусом Наполетано

390 г 695₽



ПАСТА



СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

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

300 г 515₽

ФЕТТУЧЧИНЕ СО СВЕКЛОЙ И СТРАЧАТЕЛА

Плоская паста, лук красный обжаренный на оливковом масле, свекольный сок и сыр Страчателла

245 г 295₽



ФУЗИЛЛИ БОЛОНЬЕЗЕ

Паста в виде спиралей, соус «Болоньезе», сыр «Пармезан»

300 г 615₽



НЬОККИ МОНТАНЬОЛА

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

270 г 295₽



НЬОККИ С ЛОСОСЕМ

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

265 г 595₽



ПАСТА

РАВИОЛИ КВАТТРО ФОРМАДЖИ

Яичная паста с сыром «Горгонзола»,
«Пармезан», «Пекорино»,
«Моцарелла», приготовленная
со сливочным маслом, болгарским
перцем и шалфеем

220г 595₽



ПЕННЕ КВАТТРО ФОРМАДЖИ

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

300 г 595₽



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ГАМБЕРИ И ЦУКИНИ

Плоская яичная паста, тигровые
креветки и цуккини, сливочный соус

300г 695₽



ПАСТА

ПЕННЕ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ С РАТАТУЕМ ИЗ ОВОЩЕЙ И ТАДЖАССКИМИ ОЛИВКАМИ

Паста в виде перьев, баклажан, перец болгарский, Таджикские оливки, чеснок и оливковое масло

230 г 315₽



ФУЗИЛЛИ БЕЗ ГЛЮТЕНА СО СПАРЖЕЙ, БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Паста без глютена в виде спирали

240 г 455₽



ФЕТТУЧЧИНЕ С УТКОЙ

Плоская яичная паста, филе утки, конкассе из помидоров, сельдерея, сыр «Пармезан» сливочный соус

320 г 545₽



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

КРЕМ СУП КУКУРУЗНЫЙ

Ядра кукурузы, тыква, сливки
300/10 г 215₽



ИТАЛЬЯНСКАЯ ЛАПША

*Наваристый куриный бульон, кусочки отварного
куриного мяса, паста «Феттуччине».*
Подается с гренками
300 г 245₽



ТЫКВЕННЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ

*Ароматный крем-суп из тыквы со сливками,
приготовленный на овощном бульоне
с тигровыми креветками,
соус «Наполитано»*
300 г 315₽



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ТОМ-ЯМ

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

410 г 495₽



СУП КРЕМ ИЗ ПАПРИКИ СО СТРАЧАТЕЛЛА

Перец болгарский, перец чили, сливки, сыр «Страчателла»

245 г 345₽



КРЕМ СУП СЫРНЫЙ

Сливочный суп на основе плавленого сыра «Хохланд», сливки и шампиньонов

295 г 315₽



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



СТЕЙК «ТИ-БОН»
150 дней зернового откорма.
Получил свое название за
Т-образную кость, к
которой насыщает стейк
незабываемым ароматом
за 100 г **815₽**



СТЕЙК «РИБАЙ»
200 дней зернового откорма.
Толстый край от части туши
бычков породы ангус чёрный абердин
за 100 г **995₽**



СТЕЙК «СКЕРТ» ИЛИ МАЧЕТЕ ОСТРЫЙ
Стейк из диафрагмы бычков породы
Ангус с высокой степенью мраморности, а
также ярким и интенсивным вкусом
за 100 г **495₽**

СТЕЙК «ФИЛЕ-МИНЬОН»

150 дней зернового откорма.
Для этого стейка используется
только центральная часть
говяжьей вырезки
за 100г 845Р



РУБЛЕННАЯ ГОВЯЖЬЯ КОТЛЕТА С ЯЙЦОМ «ПАШОТ»

Из говяжьей вырезки с луком,
обжаренная на гриле
450г 795Р



РЕБРА СВИНЫЕ БАРБЕКЮ

Свиные ребра обжаренные на гриле в соусе барбекю.
Подаются с кукурузой и бататом фри
330/100г 745Р



КАРЕ ЯГНЕНКА НА ГРИЛЕ

за 100г 895Р



РАГУ ИЗ ФИЛЕ МИНЬОН С ПТИТИМОМ

Говяжья вырезка тушеная в
томатно-сливочном соусе из овощей.
Подается с пастой Птитим
315г 695Р



СТЕЙК ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ

Подаётся с соусами из манго, авокадо и малины
175г 315Р



ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ

Зона вылова: Чили
за 100 г 715₽



БАРАБУЛЬКА

Барабулька жаренная классическим способом.
Зона вылова: Чёрное море
за 100 г 295₽



КРАСНЫЙ ОКУНЬ В СОУСЕ ПАЦЦА

Филе красного окуня обжаренное на оливковом масле с помидорами черри, Таджасскими оливками, луком и чесноком.
Не рекомендуется для детей
260 г 595₽





КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

Зона вылова: Индийский океан
за 100 г 485₽



ДОРАДО НА ГРИЛЕ

Зона вылова: Средиземное море
за 100 г 275₽



РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ

Фермерское хозяйство Адлер
за 100 г 315₽



КАМБАЛА НА ГРИЛЕ

Зона вылова: Чёрное море
за 100 г 795₽



СИБАС НА ГРИЛЕ

Зона вылова: Средиземное море
за 100 г 275₽

ГАРНИРЫ

ПРЯНЫЕ ОВОЩИ НА ПАРУ

Цветная капуста, тыква, капуста брокколи, морковь, молодой картофель, стручковая фасоль, приготовленные на пару с добавлением оливкового масла и тимьяна

200 г 215₽



КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ

150 г 195₽



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 г 215₽



БАТАТ ФРИ

150 г 345₽



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 г 175₽



СПАРЖА НА ПАРУ

250 г 365₽



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Баклажаны, цукини, перец болгарский, помидор

200 г 355₽



ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ

*Лепешка, приготовленная в печи
с розмарином*

200 г — 145₽



ФОКАЧЧА «ДЖЕНОВЕЗЕ»

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

200 г — 145₽



ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

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

200 г — 145₽



ХЛЕБ ИЗ ПЕКАРНИ

ХЛЕБ АЛЬПИЙСКИЙ

100 г — 65₽



ХЛЕБ ТОСТОВЫЙ

100 г — 65₽



СОУСЫ

СОУС «ПЕСТО»

*Базилик свежий, оливковое масло
«Extra Virgin», орех кедровый,
чеснок, сыр «Пармезан»*

50 г — 155₽

СОУС СЫРНЫЙ

Сыр «Горгонзола», сыр «Моцарелла», сливки

50 г — 115₽

СОУС ПЕРЕЧНЫЙ

*Сливки, соус демиглас, сливочное масло,
перец чёрный*

50 г — 125₽

СОУС «МЕДИТЕРРА»

*Желток, масло оливковое, чеснок,
острые специи, кинза*

50 г — 115₽

СОУС «НАПОЛИТАНО»

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

50 г — 115₽

СОУС «СВИТ ЧИЛИ»

50 г — 125₽

СОУС ВВQ

50 г — 155₽

СОУС БЕЛЫЙ

50 г — 155₽

СОУС КИСЛО-СЛАДКИЙ

50 г — 155₽

СОУС КРЕМ БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ

50 г — 105₽

...& RESTORATOR PROJECT

Green

8 (928) 237 97 12

Приморский бульвар, 15

Winery

8 (928) 207 12 20

Street

8 (918) 460 53 53

Лермонтовский бульвар

Lail

8 (929) 830 57 75

ул. Революционная, 29 а

ул. Крымская, 3, корп. 2

Толстый мыс

Тонкий мыс

8 (929) 833 58 85



КАЗАЧИЙ
БЕРЕГ

