

...& RESTORATOR PROJECT 

ПРОЕКТ

The Mediterra



ресторан


Green

ФОРМАТ ВКУСНОЙ ЕДЫ | СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА
РОМАНТИЧЕСКИХ И 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)



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, развитии, образовании, культуре, цивилизованности;

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, романическими чабанами.

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

г. Краснодар, ЖК Самолет, ул. К. Гондаря, 97. Тел.: +7 (928) 400-40-79

с. Дивноморское, ул. Кирова 16. Тел.: +7 (918) 460-53-53





**КАЗАЧИЙ
БЕРЕГ**

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»
 салями «Милано»,
 колбаса «Пеперони»,
 Пармская ветчина,
 Ростбиф собственного
 приготовления
1195₽ 190 г

Салями «Милано»
455₽ 100/20 г
 Колбаса «Пеперони»
455₽ 100/20 г
 Пармская ветчина
695₽ 100/20 г
 Ростбиф собственного
 приготовления
495₽ 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
865₽ 100/60/60 г



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ
С СЫРОМ ПАРМЕЗАН
 Филе говядины, сыр «Пармезан», руккола,
 оливковое масло «Extra Virgin»,
 с бальзамическим соусом
865₽ 160 г



АНТИПАСТЫ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАР ТАР ИЗ ТУНЦА

Нарезанный свежий тунец с таджикскими маслинами, карамельным луком и перепелиным яйцом

695₽ 180 г



КАРПАЧЧО ИЗ УТКИ

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

895₽ 250 г



КАПРЕЗЕ

Свежие помидоры, сыр Моцарелла в рассоле, оливковое масло Extra Virgin, соус Песто

715₽ 290 г



ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Ростбиф, соус на основе тунца с яичным желтком, оливковым маслом и каперсами

635₽ 150 г



ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ДЫНЕЙ

С бальзамическим соусом

915₽ 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
105₽ 100 г

Груша сорт «Конференц»
115₽ 100 г

Апельсины
115₽ 100 г

Киви
115₽ 100 г

Ананасы «Голд»
125₽ 100 г

Лимоны
75₽ 100 г

Мандарины
95₽ 100 г

Яблоки «Голден Делишес»
75₽ 100 г

Арбуз
75₽ 100 г

Дыня
75₽ 100 г

Клубника
350₽ 100 г

Малина
350₽ 100 г

МИКС ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

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

495₽ 350/50 г



МИКС ИЗ ОЛИВОК И МАСЛИН

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

395₽ 110 г



СОЛЕНЬЯ

Маринованные огурцы
75₽ 100 г

Маринованные помидоры
75₽ 100 г

Квашеная капуста
55₽ 100 г

Маринованные олята
185₽ 100 г

САЛАТЫ

САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

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

535₽ 245 г



САЛАТЫ

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИНЫМ ФИЛЕ
Салат Романо, салат Айсберг, сыр «Пармезан»,
помидоры черри, гренки из пшеничного
хлеба, соус «Цезарь»

625₽ 245 г



**САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ
И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНЫ**
Руккола, Пармская ветчина,
сыр «Пармезан», гренки
из пшеничного хлеба,
помидоры черри,
бальзамический соус

985₽ 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

965₽ 200 г



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С МАЛОСОЛЬНОЙ СЕМГОЙ
Салат Романо, салат Айсберг, сыр «Пармезан»,
помидоры черри, гренки из пшеничного
хлеба, соус «Цезарь»

915₽ 245 г



САЛАТЫ



ТЕПЛЫЙ САЛАТ «МАРИНАРА»

Креветки тигровые, кольца кальмара, мидии Чили, обжаренные с добавлением белого вина, подается с перепелными яйцами, помидорами черри, сезонным миксом листьев салата, заправлен бальзамическим соусом и оливковым маслом «Extra Virgin»

965₽ 200 г



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГРЕБЕШКАМИ И ЛОСОСЕМ

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

1415₽ 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₽ 245 г

САЛАТЫ

САЛАТ

«ФИЛЕТТО ДИ МАНЗО»

Ростбиф из говядины, сезонный микс листьев салата, помидоры черри, яйца перепелиные, сыр «Пармезан», соус «Бернезе»

975₽ 230 г



**САЛАТ ИЗ ЖАРЕННОГО
БАКЛАЖАНА С АВОКАДО**

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

625₽ 180 г



**САЛАТ
СО СВИНИНОЙ
И СПАРЖЕЙ**

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

725₽ 230 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



**МИДИИ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**
Фламбированные коньяком,
с добавлением сыра
горгонзола,
сливками и зеленью
815₽ 300 г



**МИДИИ «ГИГАНТ-КИВИ»
ЗАПЕЧЕННЫЕ**
Мидии Киви-Гигант, запеченные с сыром
«Моцарелла», лепестками
миндаля и соусом «Песто»
1150₽ 300 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ ПОД СОУСОМ «ГОРГОНЗОЛА»

*Морские гребешки, сливки,
сыр «Горгонзола»*

1975₽ 140/65 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₽ 170 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КАЛЬМАР, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ И СЫРОМ «МААСДАМ»

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

795₽ 220 г



ЖАРЕННЫЙ СЫР «БРИ» С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

*Сыр Бри с пикантным вишневым соусом
со сладким послевкусием*

995₽ 160 г



«НАПОЛЕОН» ИЗ БАКЛАЖАНОВ

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

645₽ 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₽ 235 г



РИЗОТТО

РИЗОТТО СО СПАРЖЕЙ И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

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

795₽ 300 г



ПИЦЦА

ПИЦЦА «АФФЕТАТО МИСТО»

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

845₽ 400 г



ПИЦЦА «THE MEDITERRA»

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

645₽ 420 г



ПИЦЦА «ФРУТТИ ДИ МАРЕ»

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

895₽ 450 г



ПИЦЦА «САЛЯМИ»

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

615₽ 400 г



ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

Помидоры свежие, сыр «Моцарелла», томатный соус

535₽ 350 г



ПИЦЦА

ПИЦЦА «КВАТТРО ФОРМАДЖИ»

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

845₽ 370 г



ГРУША И ГОРГОНЗОЛА

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

725₽ 350 г



ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА»

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

665₽ 450 г



ПИЦЦА «ПАРМА И РУККОЛА»

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

925₽ 400 г



ПИЦЦА «КАРБОНАРА»

Сыр «Моцарелла», бекон, сливки, яйцо

695₽ 430 г



ПАСТА

СПАГЕТТИ «БОЛОНЬЕЗЕ»

Паста из твердых сортов пшеницы, соус «Болоньезе», сыр «Пармезан»

695₽ 300 г



СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»

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

645₽ 300 г



СПАГЕТТИ «ФИЛЕТТО ДИ МАНЗО»

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

795₽ 300 г



СПАГЕТТИ АЛЛО СКОЛИО

Паста из твердых сортов пшеницы с добавлением чернилам 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 АЛЛЕ ВОНГОЛЕ

Паста из твердых сортов пшеницы 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 цукини, сливочный соус*

715₽ 300 г



ПЕННЕ СО СТРАКОТТО

*Паста из твердых сортов пшеницы,
говяжьи щеки томленные в красном вине
с сельдереем, морковью
и луком.*

715₽ 300г



ПЕННЕ «КВАТТРО ФОРМАДЖИ»

*Паста из твердых сортов пшеницы,
сыр «Пармезан», «Горгонзола»,
«Моцарелла», «Бри», сливки*

745₽ 300 г



ПЕННЕ С КУРИЦЕЙ И КЕШЬЮ

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

625₽ 250 г



ФЕТТУЧИНЕ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ

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

895₽ 320 г



ПАСТА

НЬОКИ МОНТАНЬОЛА

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

645₽ 270 г



ЛАЗАНЬЯ ТРАДИЦИОННАЯ

Паста из твердых сортов пшеницы, соус «Болоньезе», 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

815₽ 265 г



ЛАЗАНЬЯ С ЛОСОСЕМ

Паста из твердых сортов пшеницы, соус «Наполитано», соус «Бешамель», филе лосося, сыр «Пармезан», сыр «Моцарелла», шпинат

835₽ 290 г



КАЛАМАРАТА

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

775₽ 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

515₽ 320 г



СУП «МИНЕСТРОНЕ»

Классический итальянский суп из разных овощей на овощном наваристом бульоне

515₽ 300 г



СЛИВОЧНЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ И ЛОСОСЕМ

Креветочный биск, тигровые креветки, филе лосося, картофель, морковь, лук порей, цукини, лук зеленый, сливки

895₽ 345 г



СУП ТЫКВЕННО-ТОМАТНЫЙ С КРЕВЕТКАМИ

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

615₽ 300 г



СУП «ТОСКАНСКИЙ»

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

545₽ 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

935₽ 410 г

**КРЕМ СУП ГРИБНОЙ**

Ароматный сливочный крем суп из шампиньонов, вешенок и белых грибов, приготовленный на овощном бульоне. Подается с чипсами из Табаско

565₽ 255г

**ЗУППА ДИ ПЕШЕ**

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

1215₽ 340 г

**СУП-КРЕМ ИЗ БРОККОЛИ**

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

795₽ 250/50 г



МЯСНЫЕ БЛЮДА



ФИЛЕ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

ПОД СОУСОМ «ПОРТО»

*Филе из говяжьей вырезки
обжаренное на гриле с соусом на основе
портвейна с ароматными травами.
Гарнируется микс салатом*

1485₽ 250 г



РАГУ ДИ МОНТОНЕ

С РИСОМ РОССО

*Тушеная баранина с овощами
в томатном соусе с душистыми
специями и травами*

799₽ 300 г



УТИНАЯ НОЖКА С КРЕМОМ ИЗ МОРКОВИ И ОСТРОЙ ВИШНЕЙ

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

1265₽ 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».*
925₽ 250/50 г



**ФИЛЕ СВИНИНЫ
ПОД ТРЮФЕЛЬНЫМ
СОУСОМ**
*Медальоны из вырезки
свинины, тушеные
в трюфельно-сырном
соусе. Подаются с соте
из зеленой спаржи
и дыни*
965₽ 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 «РИБАЙ»

*200 дней зернового откорма.
Толстый край от части туши
бычков породы ангус
чёрный абердин
за 100 г 1550₽*



СТЕЙК «ФИЛЕ-МИНЬОН»
150 дней зернового откорма.
Для этого стейка используется
только центральная часть
говяжьей вырезки
за 100 г **1550₽**



**РУБЛЕННАЯ ГОВЯЖЬЯ
КОТЛЕТА С ЯЙЦОМ «ПАШОТ»**
из говяжьей вырезки с луком,
обжаренная на гриле.
Рекомендуем к блюду
топленое масло
450 г **1915₽**



**ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНИНЫ НА КОСТИ**

*Подаётся с маринованным
луком, помидором черри и микс салатом*

за 100 г **1050₽**



КОРЕЙКА ЯГНЕНКА

*Подаётся с маринованным
луком, помидором черри
и микс салатом*

за 100 г **1315₽**



ПЕЧЕНЬ В СЕТКЕ

*Подаётся на тонком лаваше
с маринованным репчатым луком*

за 100 г **315₽**



ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙ

*Подаётся на тонком лаваше
с маринованным репчатым луком*

за 100 г **375₽**



РЕБРА СВИНЫЕ БАРБЕКЮ

*Рёбра, приготовленные на мангале,
глазированные соусом барбекю
Подаются с кукурузой
и картофелем фри*

за 100 г **375₽**



ФИЛЕ ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА

*Нежное филе ягненка, маринованное
с розмарином, тимьяном и оливковым
маслом первого отжима*

за 100 г **895₽**



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

*Подаются с гарниром из запеченного картофеля с обжаренным луком и беконом.
Рекомендуем к блюду топленое масло*

за 100 г — 385₽



ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ

*Подаётся на тонком лаваше
с маринованным репчатым луком*

за 100 г 545₽



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

*Подаются с гарниром из запеченного картофеля с обжаренным луком и беконом.
Рекомендуем к блюду топленое масло*

за 100 г — 385₽



ЛЮЛЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ

*Подаётся на тонком лаваше
с маринованным репчатым луком*

за 100 г 345₽



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

*Подаются с гарниром из запеченного картофеля с обжаренным луком и беконом.
Рекомендуем к блюду топленое масло*

за 100 г — 385₽



ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ

*Подаётся на тонком лаваше
с маринованным репчатым луком*

за 100 г 315₽



БАРАБУЛЬКА ЧЕРНОМОРСКАЯ

*Жареная или запеченная
на Ваш выбор*

за 100 г **645₽**



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 **985₽**



ЛОСОСЬ

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

за 100 г **985₽**



ДОРАДО

*Зона вылова: Средиземное море.
Рекомендуем приготовленную
на углях или пару*
за 100 г **445₽**

**РАТАТУЙ АЛЛА БРАЧЕ**

*Салат из баклажанов, паприки
и помидоров, запеченных на углях*
за 100 г **255₽**

**СИБАС**

*Зона вылова: Средиземное море
Рекомендуем приготовленный
на гриле или на углях*
за 100 г **485₽**

**КАРТОФЕЛЬ,
ЗАПЕЧЕННЫЙ В КОЖУРЕ**

за 100 г **115₽**

**РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ**

*Фермерское хозяйство Адлер
Рекомендуем запеченную в фольге
или приготовленную на углях*
за 100 г **425₽**

**ШАМПИНЬОНЫ,
ЗАПЕЧЕННЫЕ НА УГЛЯХ**

за 100 г **245₽**



ГАРНИРЫ

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С ПАРМЕЗАНОМ**
295₽ 150/30 г



КАРТОФЕЛЬ ФРИ
295₽ 150 г



БАТАТ ФРИ
495₽ 150 г



**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С СОУСОМ «ПЕСТО»**
325₽ 150/30 г



**КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ
С РОЗМАРИНОМ**
315₽ 150 г



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
*Приготовленная по Вашему желанию:
на пару или обжаренная в сухариках*
465₽ 150 г



АССОРТИ ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ
*Баклажан, болгарский перец,
помидор, цуккини*
395₽ 250 г



**СПАРЖА,
ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ПАРУ**
Подается со сливочно-винным соусом
495₽ 150/50 г



ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ

*Лепешка, приготовленная в печи
с розмарином*

345₽ 200 г



ФОКАЧЧА «ДЖЕНОВЕЗЕ»

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

345₽ 200 г



ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

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

345₽ 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»*

195₽ 50 г

СОУС СЫРНЫЙ

*Сыр «Горгонзола»,
сыр «Моцарелла», сливки*

165₽ 50 г

СОУС ВИШНЕВЫЙ

Вишня, лимон, перец Чили

125₽ 50 г

СОУС «ПОРТО»

*Портувейн, соус бальзамический,
сливочное масло, травы*

115₽ 50 г

СОУС «НАПОЛИТАНО»

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

145₽ 50 г

СОУС «ЦЕЗАРЬ»

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

125₽ 50 г

СОУС ОГОНЕК

*Перец болгарский красный,
чеснок, перец Чили*

165₽ 50 г

СОУС ПЕРЕЧНЫЙ

195₽ 50 г

СОУС НАРШАРАБ

215₽ 50 г

СОУС БЕЛЫЙ

155₽ 50 г

СОУС КРАСНЫЙ

155₽ 50 г

СОУС ГРИБНОЙ

145₽ 50 г

ТОПЛЁНОЕ МАСЛО

125₽ 50 г

...& RESTORATOR PROJECT 

The Mediterra


Green

8 (928) 237 97 12

Приморский
бульвар, 15



ХАЧАПУРИ

8 (929) 830 57 75

ул. Крымская, 3,
корп. 2



**КАЗАЧИЙ
БЕРЕГ**

РЫБАЦКИЙ РЕСТОРАН

8 (929) 833 58 85

ул. Крымская, 3,
корп. 2



ХАЧАПУРИ

8 (918) 460 53 53

с. Дивноморское,
ул. Кирова, 16



ХАЧАПУРИ

8 (928) 400 40 79

г. Краснодар,
ЖК Самолет,
ул. К. Гондара, 97



ФОРМАТ ВКУСНОЙ ЕДЫ | СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА
РОМАНТИЧЕСКИХ | ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ

 restoratorproj |  restorator-pro.ru

