



НА КРЫШЕ

РЕСТОРАН - ГРИЛЬ

МЕНЮ

+7 (978) 735-77-55  
+7 (800) 775-20-30
palmira-palace.com



palmirapalacehotel



САЛАТЫ

Цезарь с тигровыми креветками, 270 г	850 ₺
Хрустящие баклажаны с творожным сыром, овощной сальсой и копченым арахисом, 300 г	480 ₺
Капрезе с лососем , 200 г	950 ₺
Нисуаз тунец, картофель, фасоль стручковая, микс салатов, яйцо перепелиное, черри, соус туна-тоннато, 350 г	850 ₺
Салат с подкопченной уткой утиное филе, приготовленное в собственной копильне на щепе фруктовых деревьев и свежий микс салатов с сочными апельсинами, ягодами и орехами, 240 г	650 ₺
Салат с ростбифом нежная вырезка бахчисарайских телят, сочный микс, рукола, вяленые томаты и ялтинский лук, 210 г	700 ₺
Салат с язычками ягнят крем чиз, томаты черри, картофель пай, ялтинский лук, пикантный гранатовый соус, 240 г	720 ₺

ЗАКУСКИ

Устрица черноморская крымская , 1 шт	450 ₺
Карпаччо из крымского бычка , 180 г	850 ₺
Буррата на печеной свекле с сочным апельсином и соусом песто, 300 г	950 ₺
Тартар из лосося под кремом «авокадо», 130 г	820 ₺
Мясное плато вся продукция собственного производства: подкопченная свиная шея, пряное сало, ростбиф, куриный рулет, телячий язык, 300/30 г	870 ₺
Семга шеф-посол с освежающим тартаром из огурца, яблоками из садов Пальмиры и крымской мятой, 80/80 г	950 ₺
Сырное плато крымский козий выдержанный, Петит Премьер, Раклет, Монте Блун, 270 г	1450 ₺
Разносолы крымские овощи собственного приготовления, 360 г	550 ₺
Паштет из печени цесарки нежный мусс из печени цесарки с фруктовым хлебом и черной смородиной, 250 г	450 ₺
Иваси по-черноморски нежное филе керченской сельди с печеным картофелем и ялтинским луком, 320 г	450 ₺
Вителло тоннато нежная телятина и сливочный соус на основе тунца, 170 г	850 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Угольные креветки 5 тигровых креветок, маринованных в пряных острых специях и травах, в кларе из чернил каракатиц, 100/30 г	850 ₺
Мидии гигант запеченные с беконом, сыром и овощами, 200 г	620 ₺
Черноморские рапаны с белыми грибами в нежном сливочно-сырном соусе под шапкой из хрустящего теста, 250 г	650 ₺
Запеченный сыр сулугуни маринованный в домашней аджике под вишневым BBQ соусом, 160 г	450 ₺

СУПЫ

Сырный суп с креветками подается в хрустящей булке с соленным огурцом, 300 г	600 ₺
Борщ с подкопченной телятиной, красной фасолью, ароматным салом, ялтинским луком и зеленью, 350 г	470 ₺
Гороховый крем-суп с копчеными ребрами и домашней сметаной с зеленью, 350 г	450 ₺
Том Ям с морепродуктами и рисом, 350 г	750 ₺
Уха по-царски из благородных сортов рыб. Подается с расстегаем и дымком, 350 г	700 ₺
Домашняя лапша в бульоне из фермерского цыпленка, 300 г	370 ₺



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Большое плато «Дары морей» (мидии, кальмары, осьминоги, креветки с соусом сальса), 950/50 г	5600 ₺
Паста с вонголе и сырным кремом из копченой барабули и икрой летучей рыбы, 370 г	980 ₺
Долма с морепродуктами в соусе Том Ям, 300 г	780 ₺
Чугунок черноморских мидий припущенных с крымской «Массандрой», овощами и ароматными травами, 350 г	750 ₺
Подкопченая скумбрия с картофелем по-деревенски, 400 г	680 ₺
Стейк семги с лимонным кремом и яблоками из садов Пальмиры, 155 г	1250 ₺
Дорада запеченная в банановых листьях, подается с цитрусовой сальсой, 350/70 г	1350 ₺
Тигровые креветки в жгучем маринаде, 200 г	980 ₺
Палтус с вешенками и луком-пореем в сливочном соусе пармезан, 100/120 г	1250 ₺
Морской бургер с семгой, креветками и свежим салатом в черной булочке, 400 г	1250 ₺

ГРИЛЬ МЯСО

Каре крымского барашка (цена за 100 г)	800 ₺
Стейк рибай (цена за 100 г)	1150 ₺
Стейк стриплоин (цена за 100 г)	1150 ₺
Перепела на гриле под соусом из копченой смородины, 265/30 г	920 ₺
Кебаб из ягненка , 350 г	970 ₺
Стейк из индейки , 200/70 г	750 ₺
Шашлык из свиной шеи , 250/200 г	980 ₺
Говяжий антрекот на кости (цена за 100 г)	700 ₺
Телячий язык на гриле , 150/150 г	1250 ₺

ГРИЛЬ РЫБА

Камбала калкан (цена за 100 г)	1100 ₺
Луфарь (цена за 100 г)	600 ₺
Большие тигровые креветки (цена за 100 г)	950 ₺
Барабуля , 200 г	780 ₺
Осьминог , 100/120/50 г на мятом картофеле с копченой паприкой	1500 ₺

МЯСО

Мега-Бургер от Шефа из мраморной говядины с беконом и подкопченным соусом BBQ, 400/50 г	1100 ₺
Голень бахчисарайского барашка томленая в вине и травах, подается с картофельным пюре и красной маринованной капустой под перечным соусом демиглас, 350/120/50 г	1750 ₺
Томленые телячьи щечки с картофельным кремом и соусом демиглас, 300 г	950 ₺
Ребра свиные подкопченные в собственной копильне, под вишневым bbq соусом, 300/50 г	780 ₺
Язычки ягнят с нутом и копченым перцем, 260 г	950 ₺
Утиная ножка конфи , 150/170/70 г	800 ₺

ГАРНИР

Овощи на углях , 200/20 г	380 ₺
Картофель запеченный на углях в ароматных травах, 200 г	350 ₺
Кукуруза-гриль , 1 шт	350 ₺

АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

Шоколадный фондан , 130/50 г	450 ₺
Бэби Банана , 130 г	350 ₺
Чизкейк Дорблю , 130 г	350 ₺
Зеркальное «Яблоко Пальмиры» , 110 г	350 ₺
Мороженое ассорти , 50 г	150 ₺