

MEHIO

— MENU —



VERANDA
LOUNGE BAR



VERANDA

LOUNGE BAR

Дорогие гости!

*Предлагаем вашему вниманию
меню изысканных вкуснейших блюд,
приготовленных исключительно
по оригинальным рецептам.*



Холодные ЗАКУСКИ



КРЫМСКИЕ ФЕРМЕРСКИЕ
СЫРЫ ПО ВЕСУ 50 гр

Брынза козья

150.-

Белпер

220.-

Камамбер

180.-

Качокавалло

200.-

Качотта

200.-

Моцарелла в рассоле

150.-

НЕ КРЫМСКИЕ СЫРЫ:

Дор Блю

220.-

Пармезан

180.-

уточните у официанта наличие

ПЕРОВСКАЯ
УСАДЬБА

ТАРТАР

с авокадо и ананасом,
соусом «Ким-чи»,
майонезом, соусом
манго-маракуйя
и гелем «Алоэ-лайм»
лосось

180 гр **550.-**



БРУСКЕТТА СО СЛАБО СОЛЕНЫМ ЛОСОСЕМ

с творожным сыром, вялеными
томатами и авокадо

200 гр **300.-**



БРУСКЕТТА С ХАМСОЙ И СЕЛЬДЬЮ

со шведским соусом и картофельным пюре

200 гр **250.-**



РЫБНОЕ АССОРТИ

сельдь, скумбрия,
черноморская хамса

210 гр 400.-



ТАТАКИ МИКС С ЛОСОСЕМ

с хрустящими овощами,
соусом спайси, кремом
авокадо и цитрусовым
соусом «Ама-зу»

180 гр **390.-**



ФИЛЕ СЕЛЬДИ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ПУШКИНСКИ

и маринованным
ялтинским луком

300 гр **300.-**



КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

с сыром пармезан
и бальзамическим
кремом

150 гр **500.-**



ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

крем из каперсов
и куриных яиц,
тапенад из вяленых
томатов и анчоусов,
пармезановый краш

150 гр **450.-**

МЯСНОЕ ПЛАТО

собственного приготовления:
буженина,
куриный рулет,
язык
говяжий

250 гр **500.-**



НЕЖНЕЙШИЙ РОСТБИФ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

с томатами черри
и ялтинским луком

150 гр **550.-**



САЛО В СТИЛЕ ROCK

сало собственного посола в смеси перцев с фирменным соусом из печеного острого перца

150 гр **300.-**



НЕЖНЕЙШИЙ СЛИВОЧНЫЙ
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

в ягодной глазури

160 гр **275.-**



Горячие ЗАКУСКИ



МИДИИ ЧЕРНОГО МОРЯ

томленые в соусе на ваш выбор:

Соус «Берблан»

Соус Дор-Блю

Соус томатный «Южный»

400 гр 550.-

ЖАРЕНИЙ КРЫМСКИЙ СЫР КАМАМБЕР

в миндальной крошке,
с лавандовым медом,
соусом из малины
и гелем облепиха

160 гр 450.-



КРЕВЕТКИ В ХРУСТЯЩЕМ ТЕСТЕ БРИК

крем авокадо, соус манго-
маракуйя, соус спайси

150 гр 550.-



БАКЛАЖАНЫ ТЕМПУРА

с томатным соусом
и соусами
органик базилик
и терияки

240 гр 300.-





СЕВЕРНАЯ КРЕВЕТКА

обжаренная на сливочном
масле с чили перцем,
корнем имбиря и чесноком

250 гр **480.-**

КУШИЯКИ (мини-шашлычки) ИЗ ЧЕРНОМОРСКИХ РАПАНОВ

в соусе сливовый
терияки
с томатным джемом
и микс-салатом

160 гр **450.-**



КАБАЧКИ ЖАРЕНЫЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

с чесночным
соусом

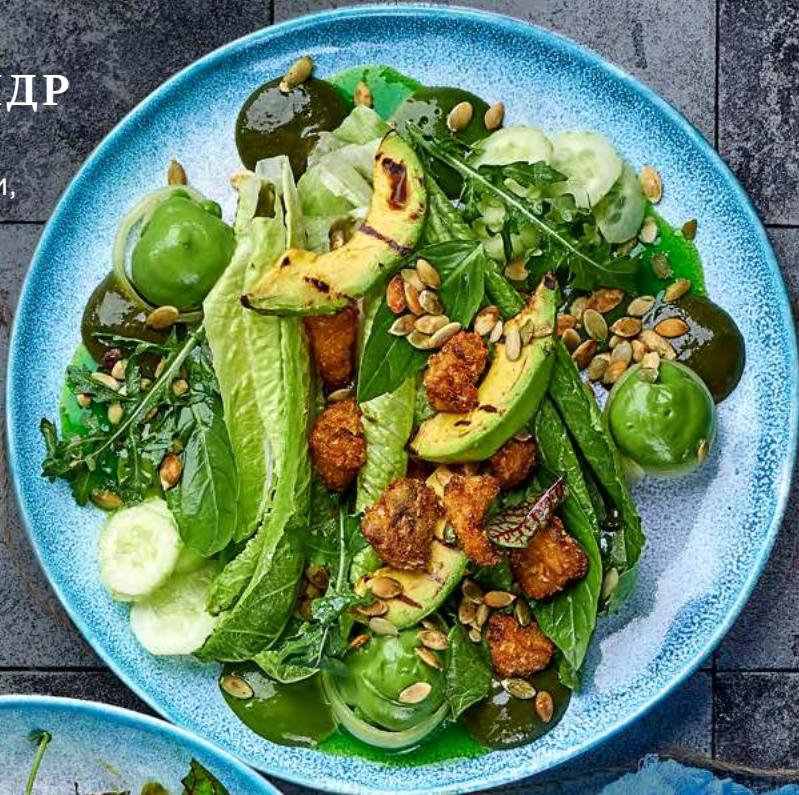
150 гр **220.-**



«АЛЕКСАНДР ГРИН»

зеленые овощи,
авокадо,
черноморские
рапаны сувид
жаренные во
фритюре, соус
алоэ-лайм
и органик
из зеленого
базилика

300 гр **585.-**



«АЙВАЗОВСКИЙ»

морепродукты с миксом
зелени, кремом авокадо,
свежими овощами с соусом
манго-маракуйя

250 гр **650.-**



САЛАТ-МИКС С ЖАРЕНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ ТЕРИЯКИ

красной капустой и листьями салата
с кунжутным майонезом

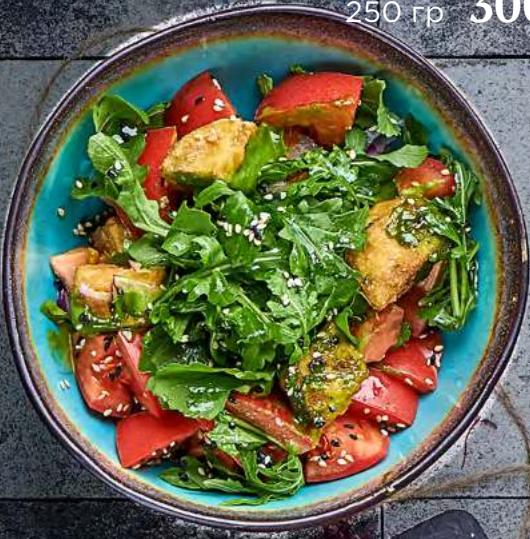
300 гр **400/-**



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

розовыми томатами и красным луком
с соусом «Свят чили» и зеленым маслом

250 гр 300.-



КРЫМСКИЙ САЛАТ НА ГРЕЧЕСКИЙ ЛАД

свежие овощи, крем фета,
соус из зеленого базилика
и тапенад из оливок и маслин

260 гр 380.-

«СЕЗАР 2020»

основа – хрустящий
зеленый салат,
соус с анчоусами,
пармезановый
краш

180 гр 250.-

дополнительно
начинка на
ваш выбор:

САЛАТ КРЫМСКИЙ

ялтинский лук
и крымские
розовые
томаты

200 гр 250.-



Филе лосося

60 гр 300.-



Куриное филе

80 гр 190.-



Тигровые креветки

60 гр 300.-

САЛАТЫ

СУПЫ

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

с перепелиным
яйцом
и лапшой

360 гр 300.-



БОРЩ С ТОМЛЕНОЙ ГОВЯЖЬЕЙ ЩЕКОЙ

с салом, ялтинским луком
и сметаной

420 гр 350.-

СОЛЯНКА ТОМЛЕНАЯ С КОПЧЕНОСТЯМИ

корнишонами, капресами,
оливками и вялеными
томатами

370 гр 425.-

КРЕМ КАПУЧИНО ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

с жареными вешенками
и пудрой из сухих грибов

240 гр 450.-



ПАСТА

СПАГЕТТИ
С ФРИКАДЕЛЬКАМИ
ИЗ ГОВЯДИНЫ
баклажанами
в томатном соусе
с базиликом

350 гр 525.-

ФЕТУЧЧИНИ
С МОРЕ-
ПРОДУКТАМИ

350 гр 675.-

СПАГЕТТИ
КАРБОНАРА
ПО-РИМСКИ

300 гр 450.-

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

маринованный виноград
в розмариново-винном
сиропе, подается
с соусом из розового
грейпфрута

150/90/50 гр **750.-**



ОВОЩИ В ЛЕГКОМ МАРИНАДЕ

с соусом из зеленого
базилика и гранатовым
наршарабом

300 гр **350.-**

ФИЛЕ ДОРАДО

с тартаром из овощей
и насыщенным
рыбным соусом

200 гр **690.-**



ФИЛЕ ПЕЛЕНГАСА

пашеванное в крымском
игристом вине с овощами
и пенным соусом «Берблан»

150/80/50 гр **590.-**



ФИЛЕ СКУМБРИИ

в огуречном маринаде
с огуречным йогуртом,
соусом «Грибишь»
тар-таром из свежих
огурцов

150/80/70 гр **450.-**

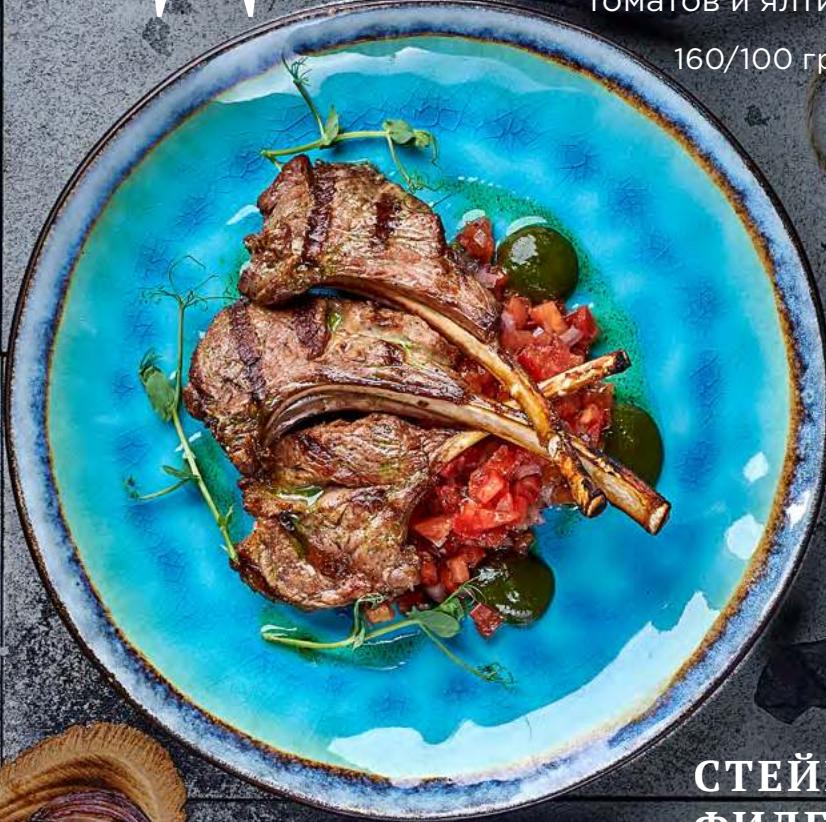


РЫБА

Горячие БЛЮДА

КАРЕ МОЛОДОГО
КРЫМСКОГО БАРАШКА
с тар-таром из крымских
томатов и ялтинским луком

160/100 гр **950.-**



СТЕЙК ИЗ КУРИНОГО
ФИЛЕ СУВИД

с соусом дор-блю, томаты
черри, брокколи

250 гр **425.-**



ФИЛЕ МИНЬОН

из говяжьей вырезки-гриль с картофельным пюре и соусом сливочный демиглясс с черным перцем

160/150/80 гр **750.-**

ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН

в южном маринаде
с томатной сальсой
и овощным гриль-салатом

1 шт. **585.-**

КОРЕЙКА СВИНАЯ НА КОСТИ

с деревенским
картофелем,
томатным соусом
«Южный»
и соусом «Айоли»

за 100 гр **250.-**



ЩЕЧКИ ТЕЛЕНКА

томленые в соусе «Порто»
с картофельным пюре
и жареными грибами
вешенками

320 гр 625.-



ЧИКЕНБОЛЛЫ

начиненные маслом горгонзола
с картофельным пюре и соусом
дор-блю

250 гр 450.-

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

с картофельным пюре,
джемом из томатов,
тар-таром
из соленого огурца

300 гр 475.-



СТРОГАНОВ ИЗ РАПАНОВ СУ-ВИД

в соусе креветочный биск
со сметаной, картофельным
пюре и томатным джемом

300 гр 490.-



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ
ПО-ПУШКИНСКИ
с чесноком и зеленью

150 гр 180.-



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 гр 180.-



ШПИНАТ
ТОМЛЕНЫЙ
В СЛИВКАХ
100 гр 250.-



КАРТОФЕЛЬ
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

с соусом айоле

150 гр 180.-



КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ со сливочным маслом

150 гр 150.-



КУС-КУС
С ОВОЩАМИ

150 гр 180.-



СОУСЫ 30 гр 50.-
Дор Блю
Южный
Берлан



СТЕЙКИ

СТЕЙК РИБАЙ

/Мраморная говядина Black Angus/

зерновой откорм,
подается с соусом унаги-барбекю

за 100 гр **750.-**



СТЕЙК СТРИПЛОЙН

/Мраморная

говядина

Black Angus/

зерновой откорм

за 100 гр **550.-**



RARE

MEDIUM RARE

MEDIUM

MEDIUM WELL

WELL DONE

Рекомендуемая степень
прожарки – medium.

УСТРИЦЫ

- КРЫМСКИЕ
- ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ

1 шт. 250.-



ДЕСЕРТЫ



ФРУКТОВЫЙ БУКЕТ
СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

400 гр 400.-



ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ ТОРТ

с кремом апельсин
и сливочной карамелью

180 гр **350.-**



НАПОЛЕОН

с кремом Патисьер и соусами
сливочная карамель
и ванильный

150 гр **300.-**



МЕДОВИК

с медовым кремом
и ванильным соусом

150 гр **350.-**



ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКОМ И КОРИЦЕЙ

с грецким орехом, изюмом,
соусами сливочная карамель
и черная смородина

250 гр 350.-

ПАНАКОТА ЕЖЕВИКА

с ежевичным муссом

210 гр 250.-

ТИРАМИСУ В ЗЕРКАЛЬНОЙ ГЛАЗУРИ

с кофейным соусом
и сезонными фруктами

180 гр 380.-

ШТРУДЕЛЬ ТВОРОЖНО- ВИШНЕВЫЙ

с ванильным соусом
и мороженым

250 гр 350.-

ЧИЗКЕЙК ЧЕРНИЧНЫЙ

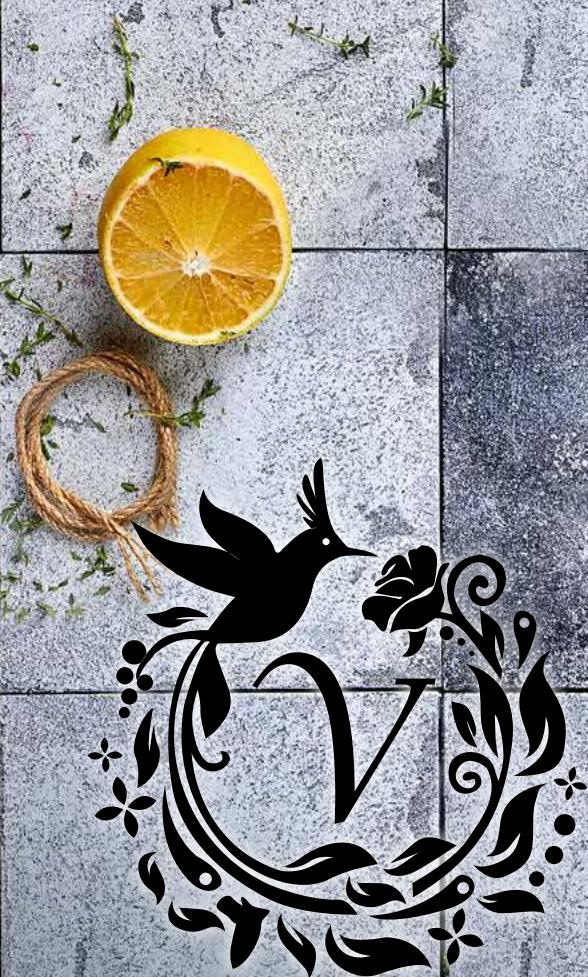
с соусом черника-белый
шоколад и черная смородина

180 гр 350.-

КРЕМ- БРЮЛЕ

с малиновым
сорбетом

150 гр 300.-



VERANDA

LOUNGE BAR

Сведения, указанные в данном меню,
носят информационный характер.
Внешний вид блюд может отличаться
от изображений в меню.
Все цены указаны в рублях.

