



МЕНЮ



КубаЖе
ресторан  терраса

ГОВЯДИНА БЛЭК АНГУС ОТ МИРАТОРГА

Это мраморное мясо молодых бычков особой мясной породы Абердинг-Ангус, прошедших 250 дней зернового откорма. Благодаря уникальной генетике и системе откорма говядина Блэк Ангус имеет высокую мраморность, нежную текстуру и яркий мясной вкус.

МРАМОРНОСТЬ

Вкрапления внутримышечного жира в мясе, характерные для говядины от бычков мясных пород, прошедших специальный откорм. Во время приготовления внутримышечный жирок быстро тает и наполняет все мясо сочностью и уникальным вкусом.

Прайм — самая высокая категория мраморности. Стейки прайм лучше всего раскрывают насыщенный вкус и яркий аромат мраморной говядины.

МИРАТОРГ

СТЕЙК ШАТОБРИАН
ИЗ ПРЕМИАЛЬНОЙ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

Ж	Б	У	ккал		
107	68	8,5	1270	400	7500

СТЕЙК РИБАЙ БЛЭК АНГУС
ИЗ ПРЕМИАЛЬНОЙ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

90	71	35	1230	300	5000
----	----	----	------	-----	-------------

СТЕЙК МИНЬОН
ИЗ ПРЕМИАЛЬНОЙ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

62	37	35	850	180	4500
----	----	----	-----	-----	-------------



*пищевая ценность указана за 1 порцию.

МОРЕПРОДУКТЫ



УСТРИЦА СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ

Ж	Б	У	ккал		
0,8	6,5	5,2	55	1 шт	750

* АКТУАЛЬНЫЙ АССОРТИМЕНТ УТОЧНИТЕ
У СВОЕГО ОФИЦИАНТА

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК ЖИВОЙ

10,3	16	3,5	170	1 шт	750
------	----	-----	-----	------	-----

* МОЖЕМ ПОДАТЬ КАК САШИМИ, СЕВИЧЕ
ИЛИ ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ

*пищевая ценность указана за 1 порцию.





Курорт
ресторан  терраса

ЛЕТО
В МЕНЮ

ЗАКУСКИ

	Ж	Б	У	ккал	гр	Р
ЛОСОСЬ ПО-ИСЛАНДСКИ С ХРЕНОМ	39	25	38	610	200	1 500
ЛОСОСЬ ПО-ИСЛАНДСКИ С ГОРЧИЦЕЙ	41	27	41	640	200	1 400
ЛОСОСЬ ПО-ИСЛАНДСКИ С ЛУКОМ И СВЕКЛОЙ	29	26	39	520	200	1 300
ТУНЕЦ С АВОКАДО И МАНГО	32	13	8	370	120	900

САЛАТЫ

С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ И ГРУШЕЙ	55	13	6,5	570	180	900
СО СЛАДКИМИ ТОМАТАМИ, АВОКАДО И ГРЕЙПФРУТОМ	24	2,5	16	290	165	700
СОЧНЫЙ АРБУЗ С СЫРОМ ФЕТА	40	7,5	6,5	410	140	550

СУПЫ

ОКРОШКА С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ (НА КВАСЕ ИЛИ КЕФИРЕ)	14	14	15	250	13	18	13	240	300	700
				на квасе				на кефире		
ОКРОШКА С ОТВАРНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ (НА КВАСЕ ИЛИ КЕФИРЕ)	16	17	15	270	20	22	14	330	300	700
				на квасе				на кефире		
ГАСПАЧО ТОМАТНЫЙ	11	3,5	14	170					250	700

ГОРЯЧЕЕ

КОТЛЕТКИ ИЗ ГРЕБЕШКОВ И КРЕВЕТОК С СОУСОМ ПАРМЕЗАН	22	35	13	390		175	1 200
КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРЕ С СОУСОМ ВАСАБИ И СОРБЕТОМ ЛИМОН-ЛАЙМ	15	16	43	360	90/40/30		950
КУРИНОЕ БЕДРО БАРБЕКЮ С САЛЬСОЙ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И СОУСОМ «ЧУРАСКО»	26	30	12	400		260	850
СПАГЕТТИ С ОБОЖЖЕННЫМ ЛОСОСЕМ	24	20	44	470		220	1 600

ПИЦЦА

«ГАВАЙСКАЯ» — АНАНАС, КОПЧЕНАЯ КУРИЦА	62	70	101	1240	450	1 000
С ГРУШЕЙ, ГОЛУБЫМ СЫРОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	54	48	136	1220	450	1 000

ДЕСЕРТЫ

АРБУЗ	0,1	0,5	6	25	100	650
КЛУБНИЧНОЕ ТИРАМИСУ	17	6,5	30	300	150	450
СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ	0	0	14	55	50	160

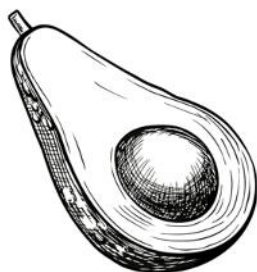
*Пищевая ценность указана за 1 порцию.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Ж	Б	У	ккал	гр	Р
ИКРА ЧЕРНАЯ ОСЕТРОВАЯ С ГРЕНКОЙ	28	11	24	400	25/25	3 200
ИКРА КРАСНАЯ ЛОСОСЕВАЯ С БЛИНЧИКАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	25	22	19	390	50	1 650
ГРАВЛАКС ИЗ СЕМГИ	25	24	8	350	110	1 200
ТУНЕЦ СЛАБОЙ СОЛИ С ЦИТРУСАМИ И МИКСОМ САЛАТОВ	11	20	1,5	180	100	1 300
УГОРЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ	37	18	8	430	130	1 600
ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ТЕЛЯТИНЫ	29	13	14	370	120	1 300
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН С АВОКАДО И ТОМАТАМИ КОНКАССЕ	32	18	12	410	120	1 300
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО	39	16	11	460	120	1 300
КАРПАЧЧО ИЗ СЕМГИ	24	18	7	320	140	1 400
ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ТРЮФЕЛЕМ	28	22	5	360	120	2 100
ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ	18	26	4	280	120	850
ОВОЩИ СЕЗОННЫЕ — ОГУРЦЫ, СЛАДКИЙ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, СЕЛЬДЕРЕЙ, МОРКОВЬ И КРАСНЫЙ ЛУК ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ КРЕМ-ФРЕШ	9,5	8	20	200	500	900
АССОРТИ СОЛЕНИЙ — МИНИ-КУКУРУЗА, МИНИ-ОГУРЦЫ, ПАТИССОНЫ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ	0,3	3,5	13	65	220	850
СЕЛЬДЬ МАЛОЙ СОЛИ С ЛУКОМ, МАРИНОВАННОЙ СВЕКЛОЙ И ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ	29	25	8	400	200	750
ДОМАШНЕЕ ЧЕСНОЧНОЕ САЛО ПОДАЕТСЯ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ, ГОРЧИЦЕЙ И ТЕПЛЫМИ ГРЕНКАМИ	76	7,5	23	810	100/30	500
ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ	6,5	3	4,5	90	100	850
ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ	0,35	0,6	7	33,5	500	1 450
ЯГОДЫ СЕЗОННЫЕ	1,6	4,6	97,4	422,5	50	1 500

*Пищевая ценность указана за 1 порцию.



САЛАТЫ

	Ж	Б	У	ккал		
«КУРАЖ» — ПО ОСОБОМУ РЕЦЕПТУ ОТ ШЕФ-ПОВАРА С КОРОЛЕВСКОЙ КРЕВЕТКОЙ, МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ, КРЕВЕТКАМИ ЛАНГУСТИНО, РУКОЛОЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ	43	60	23	710	300	3 500
САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, АВОКАДО, МЯКОТЬЮ АПЕЛЬСИНА, КРАСНОЙ ИКРОЙ И ЗАПРАВКОЙ «КОКОСОВЫЙ СНЕГ»	49	14	9	530	120	3 500
САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, ПЮРЕ ИЗ АВОКАДО И ПАРМЕЗАНОМ	15	13	10	230	160	1 300
«НИСУАЗ» С СЕМГОЙ И КЕНИЙСКОЙ ФАСОЛЬЮ	24	10	7,5	290	200	1 200
СТРАЧАТЕЛЛА С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И РУКОЛОЙ	27	17	17	380	220	1 450
САЛАТ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ	36	12	6	390	140	1 200
САЛАТ С РОСТБИФОМ, МИНИ-ПЕРЦЕМ И КАРПАЧЧО ИЗ ЦУКИНИ	20	10	7,5	250	140	1 200
САЛАТ ИЗ БАКИНСКИХ ТОМАТОВ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	13	7	6	340	140	900
«ГРЕЧЕСКИЙ» КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА	32	7	6	340	200	750
«МАГНАТ» — КУРИНОЕ ФИЛЕ И ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ, В СОПРОВОЖДЕНИИ МИКСА САЛАТА С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ	26	24	9	370	180	1 100
«ГРАНД ЦЕЗАРЬ» ПРИГОТОВИМ НА ВАШ ВКУС:						
— С ОБЖАРЕННОЙ КУРОЧКОЙ	33	25	6,5	430	140	650
— С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	17	17	6,5	250	140	1 300

*Пищевая ценность указана за 1 порцию.

ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

	Ж	Б	У	ккал		
ТЕПЛЫЙ КАЛЬМАР С ОВОЩАМИ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	23	25	9	300	150	800
ПАРОВАЯ СПИНКА СИБАСА С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО	33	32	3,5	440	180	1 400
МИДИИ, ТОМЛЕННЫЕ В ВИННОМ СОУСЕ	9	19	33	330	180	900
ЖАРЕННЫЙ МОЛОЧНЫЙ СЫР В ТЕСТЕ ФИЛО	24	7	25	350	150	700
БАКЛАЖАНЫ В ПАНАЗИАТСКОМ СТИЛЕ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, СВЕЖИМ ОГУРЦОМ И АРАХИСОМ	70	6	16	720	160	800

СУПЫ

УХА «ИМПЕРАТОРСКАЯ» С ТОСТОМ С КРАСНОЙ ИКРОЙ	19	21	12	300	260	1 400
БОРЩ С ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ И САЛОМ	41	25	38	620	300	950
СУП-ГУЛЯШ С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ	21	29	66	570	270	900
ТОМ ЯМ КУНГ С ЛОСОСЕМ И МОРЕПРОДУКТАМИ	14	25	37	380	300	1 500
ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ	42	15	22	530	290	1 200
ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С ГРЕНКАМИ	54	10	24	620	270	800



*Пищевая ценность указана за 1 порцию.

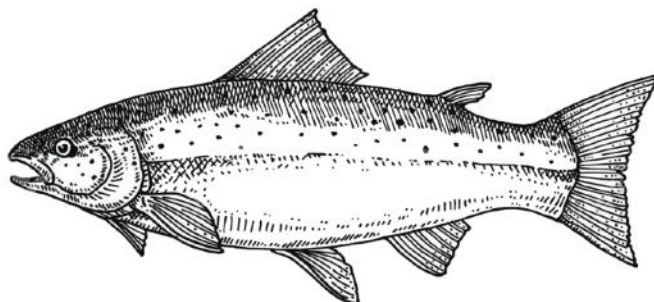
РЫБА

	Ж	Б	У	ккал		
ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ С ЦУКИНИ, ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ И СОУСОМ РОЗЕ	22	10	10	280	100	2 900
ФИЛЕ СИБАСА С ОВОЩАМИ, ЗАПЕЧЕННОЕ В ФОЛЬГЕ	22	43	7,5	400	300	1 900
СТЕЙК ПАЛТУСА, ЖАРЕННЫЙ В ТРАВАХ ПРОВАНСА С ИКОРНЫМ СОУСОМ	38	29	10	500	250	1 600
СЕМГА НА ГРИЛЕ С БАТАТОМ И ПАНАЗИАТСКИМ СОУСОМ	13	28	13	290	195	1 900
ПЕЛЬМЕНИ СО ЩУКОЙ	43	24	31	610	200	950
СИБАС ИЛИ ДОРАДА ПРИГОТОВИМ НА ВАШ ВКУС: НА УГЛЯХ, НА ПАРУ, В СОЛИ, В ФОЛЬГЕ, НА СКОВОРОДЕ	7	17	13	180	100	800

МОРЕПРОДУКТЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

— КРАБ КАМЧАТСКИЙ	15	9	12	220	50	3 200
— ОСЬМИНОГ	37	22	18	490	100	3 000
— КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ	33	23	17	450	100	1 700

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ К РЫБНЫМ БЛЮДАМ СОУСЫ:
ЦИТРУСОВЫЙ, ПАНАЗИАТСКИЙ, СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ



*Пищевая ценность указана за 1 порцию.

МЯСО

	Ж	Б	У	ккал		
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В ПИКАНТНОЙ ПАНИРОВКЕ С БАКЛАЖАНОМ ФРИ	18	19	38	390	200	2 100
КАРЕ ЯГНЕНКА НА УГЛЯХ С ЯГОДНЫМ КУЛИ	35	33	27	560	100	1 900
НОЖКА ЯГНЕНКА, ТОМЛЕННАЯ С ОВОЩАМИ	23	27	10	360	100	850
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ	32	22	8,5	410	250	1 300
РУБЛЕНАЯ КОТЛЕТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	32	29	4	430	240	1 800
УТИНАЯ НОЖКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ	31	49	101	880	170	1 450
ЦЫПЛЕНОК НА ОГНЕ БЕЗ КОСТИ С ГРУЗИНСКИМ СОУСОМ	36	67	6	620	300	1 500
ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ С ШАМПИНЬОНАМИ ГРИЛЬ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ	42	47	5,5	590	300	1 400
КОТЛЕТА ИЗ ИНДЕЙКИ СО ШПИНАТОМ И ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ	38	30	42	630	300	950
ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ РАБОТЫ	21	19	37	410	200	950
БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНОЙ ЭСПУМОЙ	29	19	24	440	240	1 500

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ К МЯСНЫМ БЛЮДАМ СОУСЫ:
ПЕРЕЧНЫЙ, СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ, ТОМАТНЫЙ С ПРЯНОСТЯМИ

БЛЮДА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

ПАПАРДЕЛЛЕ С ТРЮФЕЛЕМ, СЫРОМ КРЕМЕТТЕ И БАЗИЛИКОМ	38	14	43	570	200	800
СПАГЕТТИ С СЕМГОЙ И ЛУКОМ-ПОРЕЙ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ	18	35	83	630	200	1 150
«КАРБОНАРА» — ПАСТА С БЕКОНОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	43	26	41	660	200	950
ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ И СОУСОМ ПЕСТО	51	27	38	720	200	1 500

*Пищевая ценность указана за 1 порцию.

ПИЦЦА

	Ж	Б	У	ккал		
«КАПРИЧОЗА» — ВЕТЧИНА, ШАМПИНЬОНЫ, ПЕРЕЦ, МОЦАРЕЛЛА	34	51	108	940	520	950
«ЧЕТЫРЕ СЫРА» — ДОРЕЛЮ, МОЦАРЕЛЛА, БРИ, ПАРМЕЗАН, ТОМАТЫ	39	51	104	970	450	1 400
«МЯСНАЯ» — САЛЯМИ, БЕКОН, ВЕТЧИНА	56	64	107	1180	520	1 000
«КАРБОНАРА» — БЕКОН, КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД, ЯЙЦО, ЛУК, МОЦАРЕЛЛА	76	66	102	1360	530	950
«МАРГАРИТА» — МОЦАРЕЛЛА, ТОМАТЫ	53	55	109	1130	510	950
«ПЕПЕРОНИ» — САЛЯМИ, ТОМАТЫ, МОЦАРЕЛЛА, ПЕПЕРОНИ	52	58	108	1130	500	950
«ДЬЯБЛО» — КАРБОНАД, ВЕТЧИНА, БЕКОН, ТОМАТЫ, ПЕРЕЦ, МОЦАРЕЛЛА, ХАЛАПЕНЬО	55	56	107	1140	500	950

ГАРНИРЫ

ШПИНАТ, ТУШЕННЫЙ С ПАРМЕЗАНОМ	42	20	12	500	100	900
СПАРЖА НА ГРИЛЕ	17	3	7,5	190	120	500
ШАМПИНЬОНЫ НА ГРИЛЕ5	5	5	1	70	120	500
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ТРАВАХ	0,1	1	4	20	100	500
ДИКИЙ РИС	1	7	80	360	100	750
ПАРОВЫЕ ОВОЩИ: БРОККОЛИ, ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, БЕБИ-МОРКОВЬ	0,4	4	9	55	100	450
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	37	4	38	500	110	350
КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	47	5,5	39	600	120	500
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	23	2,5	22	310	160	450
БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С РОЗМАРИНОМ	26	3	25	350	150	450
КИНОА С АВОКАДО, МИКСОМ САЛАТОВ И ЛИМОНОМ	26	3	15	300	100	750
ЦУКИНИ НА ГРИЛЕ	17	1	6	180	100	450

*Пищевая ценность указана за 1 порцию.