



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



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, культуры, 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, романтическими чабанами.

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





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»

салами «Милано»,
колбаса «Пеперони»,
Пармская ветчина,
Ростбиф собственного
приготовления

1195₽ 190 г

Салами «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 копченая 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

Мелкорубленная 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	Мандарины 95₽ 100 г
Груша сорт «Конференц» 115₽ 100 г	Яблоки «Голден Делишес» 75₽ 100 г
Апельсины 115₽ 100 г	Арбуз 75₽ 100 г
Киви 115₽ 100 г	Дыня 75₽ 100 г
Ананасы «Голд» 125₽ 100 г	Клубника 350₽ 100 г
Лимоны 75₽ 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
опята

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*

915₽ 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*

915₽ 200 г



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

815₽ 245 г



САЛАТЫ



ТЕПЛЫЙ САЛАТ «МАРИНАРА»
Креветки тигровые, кольца кальмара, мясо мидий Киви-Гигант 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
1215₽ 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, радищя, руккола, обжаренный орех кешью, соус «Свит чили», оливковое масло «Extra Virgin» и сырный мусс

180 г 625₽



**САЛАТ
СО СВИНИНОЙ
И СПАРЖЕЙ**

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

695₽ 230 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ЧЕРНОМОРСКИЕ 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»*

1675₽ 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, цукини, морковь,
шампиньоны, сыр «Маасдам»*

695₽ 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

615₽ 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

815₽ 370 г



ГРУША И ГОРГОНЗОЛА

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

695₽ 350 г



ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА»

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

615₽ 450 г



ПИЦЦА «ПАРМА И РУККОЛА»

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

895₽ 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

615₽ 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 чернил каракатицы, приготовлены с моллюсками вонголе и Черноморскими мидиями, кальмарами и тигровыми креветками, обжареными на оливковом масле с чесноком и белым вином с соусом Наполетано

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 цуккини, сливочный соус*

695₽ 300 г



ПЕННЕ СО СТРАКОТТО

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

695₽ 300г



ПЕННЕ «КВАТТРО ФОРМАДЖИ»

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

715₽ 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*

795₽ 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 «Боланьезе», 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 помидор 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

465₽ 320 г



СУП «МИНЕСТРОНЕ»

Классический итальянский суп из разных овощей на овощном наваристом бульоне

515₽ 300 г



СУП ТЫКВЕННО-ТОМАТНЫЙ С КРЕВЕТКАМИ

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

595₽ 300 г



СУП «ТОСКАНСКИЙ»

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

515₽ 250 г



СУПЫ

СУП «ИТАЛЬЯНСКАЯ ЛАПША» С КУРИЦЕЙ

Наваристый куриный бульон, кусочки отварного куриного мяса, паста «Феттучине». 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 Мабатты

565₽ 255г

**ЗУППА ДИ ПЕШЕ**

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

985₽ 340 г

**СУП-КРЕМ ИЗ БРОККОЛИ**

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

695₽ 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



**УТИНАЯ НОЖКА
С КРЕМОМ ИЗ МОРКОВИ
И ОСТРОЙ ВИШНЕЙ**

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

915₽ 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*
915₽ 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 1350Р



СТЕЙК «ФИЛЕ-МИНЬОН»
 150 дней зернового откорма.
 Для этого стейка используется
 только центральная часть
 говяжьей вырезки
 за 100 г 1150₽



**РУБЛЕННАЯ ГОВЯЖЬЯ
 КОТЛЕТА С ЯЙЦОМ «ПАШОТ»**
 из говяжьей вырезки с луком,
 обжаренная на гриле.
 Рекомендуем к блюду
 топленое масло
 450 г 1685₽



**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 **1265₽**



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 **345₽**



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 315₽



**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 285₽



БАРАБУЛЬКА ЧЕРНОМОРСКАЯ

*Жареная или запеченная
на Ваш выбор*

за 100 г **425Р**



КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ

*Зона вылова: Индийский океан
Рекомендуем приготовленные на углях*

за 100 г **595Р**



КАМБАЛА

*Зона вылова: Черное море
Рекомендуем приготовленную
на углях или гриле*

за 100 г **915Р**



ЛОСОСЬ

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

за 100 г **895Р**



ДОРАДО

*Зона вылова: Средиземное море.
Рекомендуем приготовленную
на углях или пару*
за 100 г **415₽**



РАТАУЙ 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 **415₽**



**КАРТОФЕЛЬ,
ЗАПЕЧЕННЫЙ В КОЖУРЕ**

за 100 г **115₽**



РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ

*Фермерское хозяйство Адлер
Рекомендуем запеченную в фольге
или приготовленную на углях*
за 100 г **415₽**



**ШАМПИньОНЫ,
ЗАПЕЧЕННЫЕ НА УГЛЯХ**

за 100 г **245₽**



ГАРНИРЫ

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



КАРТОФЕЛЬ ФРИ
245₽ 150 г



**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С СОУСОМ «ПЕСТО»**
295₽ 150/30 г



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



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
*Приготовленная по Вашему желанию:
на пару или обжаренная в сухариках*
365₽ 150 г



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



**СПАРЖА,
ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ПАРУ**
Подается со сливочно-винным соусом
395₽ 150/50 г



ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ

Лепешка, приготовленная в печи
с розмарином

325₽ 200 г



ФОКАЧЧА «ДЖЕНОВЕЗЕ»

Лепешка, приготовленная в печи
с соусом «Песто»

325₽ 200 г



ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

Лепешка, приготовленная в печи
с сыром «Пармезан»

325₽ 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»

155₽ 50 г

СОУС СЫРНЫЙ

Сыр «Горгонзола»,
сыр «Моцарелла», сливки

115₽ 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

115₽ 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 НАРШАРАБ

155₽ 50 г

СОУС БЕЛЫЙ

155₽ 50 г

СОУС КРАСНЫЙ

155₽ 50 г

СОУС ГРИБНОЙ

105₽ 50 г

ТОПЛЁНОЕ МАСЛО

125₽ 50 г

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

Геленджикская бухта

Толстый мыс

