

...& RESTORATOR PROJECT 

КАЗАЧЬИЙ БЕРЕГ

РЫБАЦКИЙ РЕСТОРАН

ФОРМАТ ВКУСНОЙ ЕДЫ | СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА
РОМАНТИЧЕСКИХ И ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ



ЛОГОТИПЫ СЕТИ Restorator Project Green ∞

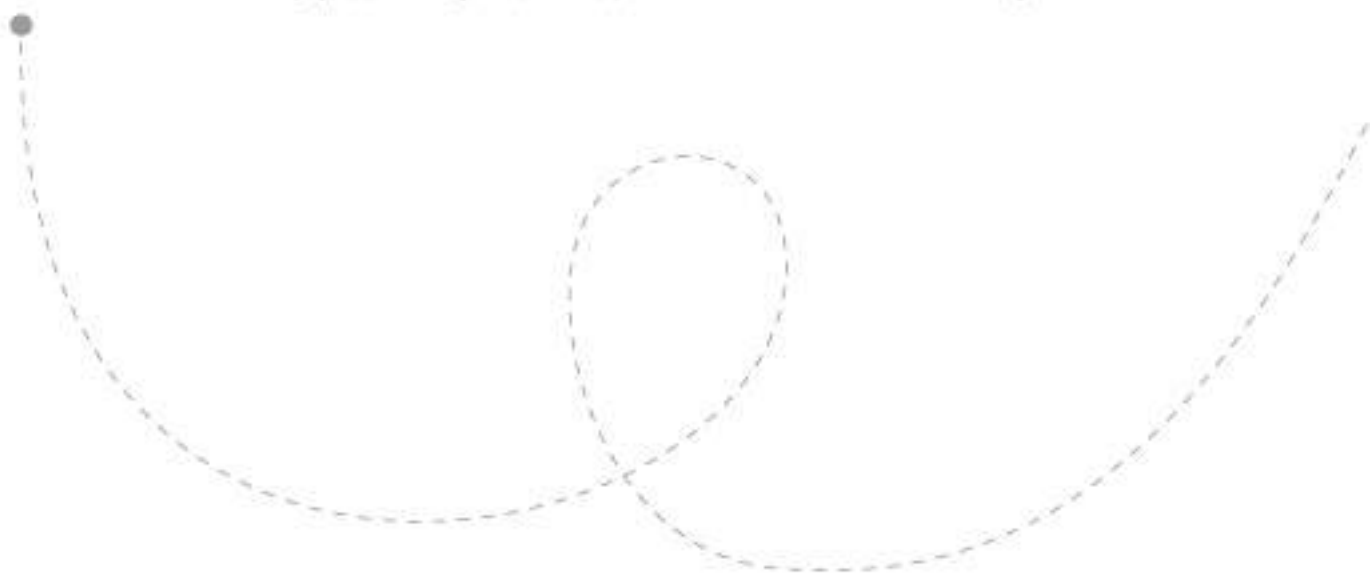


Фирменный велосипед сети Restorator Project Green ∞ в виде бесконечности - заднее ржавое колесо, переходящее в стремительное переднее словно отполированное лезвие: рассекающее время и препятствия на своём пути, для достижения Green ∞ бесконечности через множество целей.

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, 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, 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



Казачья кухня – неотъемлемая часть уникальной культуры темпераментного, жизнелюбивого народа, которая нашла отражение во многих народных пословицах и поговорках. Одна из них, к примеру, гласит: «Если сладкий кусочек — ему найдется куточек». Действительно, скромные в обыденной жизни казаки всегда устраивали обильные застолья по самым разнообразным поводам: от престольных праздников до проводов в военный поход. И во время таких праздников проявлялась вся щедрость, вся открытость души казачьей. А в связи с тем, что в казаки принимали всех добровольцев вне зависимости от национальности, казачья кухня вышла одной из самых исторических и этнографических.

ЗАВТРАКИ

подаются с 8:00 до 11:00

КАША ПШЕНИЧНАЯ С ТОПЛЕННЫМ САХАРОМ

250г 235 р



КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ

250г 235 р



КАША ОВСЯНАЯ С ЯБЛОКОМ

Каша из овсяных хлопьев
на молоке, подается с яблоками.

280г 265 р



КАША РИСОВАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Каша из кубанского риса, сваренная на
молоке, подается с черносливом.

280г 295 р



ЗАВТРАКИ

подаются с 8:00 до 11:00

БАБУЛИНЫ ГРЕНКИ

Нежные гренки, подаются
с цветочным медом.

190г **315 р**



ЯИЧНИЦА СО ШКВАРКАМИ

Глазунья из трех яиц, жаренная на сале.

170г **345 р**



ЯИЧНИЦА С КУПАТАМИ

240г **365 р**



ТВОРОЖНИКИ СО СМЕТАНОЙ

Творожные оладьи,
подаются со сметаной.

250г **365 р**



ОМЛЕТ

Яйцо, взбитое с вершками,
подается с помидором и зеленью.

180г **285 р**



ЗАВТРАКИ

подаются с 8:00 до 11:00

Веками готовят блины и оладьи казачьи хозяйки. Соседство с народом – землепашцем, у которого особенно почиталось зерно, продукты его переработки и изделия из него, оказало на кухню особое влияние. Блинчики с медом да со сметаной издревне были национальным блюдом русского народа.

БЛИНЫ С МЕДОМ

130г 185 р



БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ

130г 185 р



БЛИНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

200г 595 р



БЛИНЫ С ТВОРОГОМ И ВИШНЕВЫМ ВАРЕНЬЕМ

185г 315 р



БЛИНЫ С МЯСОМ

Блинчики со свининой, подаются со сметаной.

190г 345 р



ОЛАДЬИ С МЕДОМ

Оладушки на кефире, приготовленные этим утром специально для Вас, подаются с цветочным медом.

175г 215 р



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНОЙ БАЗАР

Буженина из свиной шеи, запеченная, рулет из курочки с черносливом, рулет из говяжьего языка, завернутого в хрустящие свиные ушки.

Подается с хреном и зеленью.

310г **795 р**



ГРИБОЧКИ ИЗ БОЧКИ

Маринованные вешенки, украшенные редисом и зеленью.

150г **430 р**



ОВОЩИ С ГРЯДКИ

Розовый помидор, огурец и болгарский перец, ассорти из зелени.

250г **345 р**



ПОМИДОРЫ ПО-КУБАНСКИ

Розовые помидоры, выращенные на Кубани, сдобренные чесноком и маслом, с перепелиными яйцами и сыром.

250г **425 р**



СОЛЕНЬЯ ИЗ ПОГРЕБОЧКА

Капуста квашеная, огурец соленый, помидоры, фаршированные морковью, пиллоска и зелень.

410г **465 р**



Дополнительно соленья (весовые): слива маринованная, арбуз солёный, яблоки мочёные, помидор зелёный солёный

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

САЛО НА ДОСКЕ

Засаливаем сало мы по-деревенски. Ничего особенного. Сало, соль, чеснок. Если попробуете, не забудете. Острое сало с красным перцем, сало холодного копчения, сало с чесноком и черным перцем, подается с зеленью, горчицей и ржаным хлебом.

340г **615 р**



КУБАНСКИЙ СМАЛЕЦ

Перетертое сало с чесноком и зеленью, подается с черным хлебом, острым перцем и зеленым луком.

160г **295 р**



ТВОРОЖНАЯ НАМАЗКА С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ

Закуска из творога, перетертого с чесноком, зеленью да сметанкой. Подается с пшеничным хлебом.

200г **265 р**



ХОЛОДЕЦ КУРЯЧИЙ

Студень, приготовленный с вечера из кубанской курочки с чесночком и перчиком. Предлагаем отведать с горчицей, хреновиной и ржаным хлебом.

360г **475 р**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНЫЙ БАЗАР

Слабосоленый лосось, масляная рыба холодного копчения и сельдь слабой соли с гренками из пшеничного хлеба, сливочным сыром, луком и зеленью.

360г 945 р



ФАРШМАК ИЗ СКУМБРИИ

Филе копченой скумбрии, перетертое со сливочным сыром, острым перцем и сметаной. Подается с пшеничным хлебом и зеленью.

245г 395 р



ФАРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ

Приготовлен по рецепту тети Софы. Сельдь перекрученная с яблоком, куриным яйцом, сливочным маслом и луком. Подается с ржаным хлебом и маринованным луком.

260г 365 р



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



КАЗАЧИЙ ПЕРЕКУС

Закуска из черного хлеба с горчицей и салом, хамсы слабой соли, маринованного сладкого лука, отварного куриного яйца и запеченного картофеля, сбрызнутого душистым маслом

315г **615 р**



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

Подается с тостами и зеленью

220г **325 р**

СЛАБОСОЛЕНАЯ ХАМСА ПРЯНОГО ПОСОЛА

Подается с маринованным луком и зеленью

150г **295 р**



СЕЛЕДКА

С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Сельдь пряного посола с печеным картофелем, заправленная душистым маслом, с маринованным луком и зеленью

260г **415 р**



ЗАКУСКИ К ПЕННОМУ



РАКИ ОТВАРНЫЕ

250г **1350 р**



КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ

180г **695 р**



МИДИИ В ВИННОМ СОУСЕ

Мидии, обжаренные с помидорами, чесноком и кинзой, с добавлением белого вина.

200г **485 р**



ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ

Ассорти гренок с зеленью и чесноком, подается с сырным соусом.

200г **415 р**

ЗАКУСКИ К ПЕННОМУ

МЯСНОЙ ПИР

Ушки свиные острые с чесноком, колбаска свиная жареная, крылья куриные в остром соусе, филе курицы в хрустящей корочке, копченый сыр сулугуни, подаются с кетчупом, чесночным и острым соусом.

580г **1445 р.**



КУПАТЫ СВИНЫЕ 100г 215 р

УШКИ СВИНЫЕ 100г 155 р

СЫР КОПЧЕНЫЙ 100г 235 р

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА 100г 285 р

РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ 100г 285 р

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ 100г 295 р

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА 100г 215 р

КУРИНЫЕ ПАЛОЧКИ 100г 225 р

КУРИНЫЕ
КРЫЛЫШКИ ОСТРЫЕ 100г 225 р

ПИВНЫЕ ВКУСНОСТИ

Кольца кальмара, филе судака, сырные палочки, луковые кольца, обжаренные во фритюре. Подаются с кетчупом, пикантным и чесночным соусом.

610г **1295 р.**



САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ

С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Язык говяжий, картофель, морковь, огурцы соленые, яйцо, горошек зеленый, майонез.

220г **495 р**



ОЛИВЬЕ С ТУНЦОМ

Тунец консервированный, картофель, морковь, огурцы соленые, яйцо, яблоко, майонез и зелень.

200г **485 р**



ОЛИВЬЕ С КОЛБАСОЙ

Традиционный рецепт, любимый всеми. Колбаса докторская, картофель, морковь, огурцы соленые, яйца, горошек зеленый и майонез.

200г **415 р**



ВИНЕГРЕТ

Свекла, морковь, картофель, огурцы соленые, капуста квашеная, фасоль красная, лук, масло душистое и зелень. Рецепт знают все, но лучше попробовать его у нас.

200г **345 р**



САЛАТ СВЕКОЛЬНЫЙ С ЧЕСНОКОМ

Свеклу отварили, протерли, добавили орешки грецкие, да чернослив, чеснок, немного майонеза. Салатик получился, да еще какой.

200г **315 р**



САЛАТЫ

САЛАТ «ПЕРЕПЕЛИНОЕ ГНЕЗДО»

Обжаренное куриное филе, шампиньоны, помидор, яйцо перепелиное, лист салата, картофель лай, чесночная заправка.

210г **495 р**



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Классический салат по старорусскому рецепту. Отварная морковь, картофель, свекла, сельдь, яйца, лук маринованный, майонез и зелень.

200г **415 р**



САЛАТ ОСТРЫЙ С ТЕЛЯТИНОЙ И ОВОЩАМИ

Телятина, запеченная с пряностями, огурец, морковь, помидор, перец сладкий, лук и кинза, заправлены острой заправкой.

200г **495 р**



САЛАТ С КОПЧЕНОЙ СКУМБРИЕЙ

Филе скумбрии холодного копчения, свежий огурец, лист салата, сухарики из ржаного хлеба, яйцо и горчичная заправка.

200г **415 р**



САЛАТ «СЕЛЯНСКИЙ»

Капуста квашеная, огурец соленый, картофель отварной, лук крымский да масло ароматное из подсолнечника.

200г **345 р**



ВАРЕНИКИ

Вареники – это любимое блюдо казаков, которое было на столе почти каждый день. Они олицетворяли сытую, богатую жизнь, не зря в старинной щедровке говорится: «Щедрик-ведрик, дайте вареник. Грудочку кашки, кильце ковбаски...» Всех угощали досыта, не жалея подарков, так как считалось, что таким образом задабривали саму судьбу. Готовили вареники с цыбулей, картошкой и укропом, с вишней, с творогом, с клубникой, с грибами, с малиной и т.д. Это незатейливое блюдо нравится многим и по сей день.

ВАРЕНИКИ С ТОЛЧЕНОЙ

Вареники с картофелем, сдобренные жареным луком, подаются со сметаной.

280г **395 р**



ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ

Вареники с тушеной капустой, сдобренные жареным луком, подаются со сметаной.

280г **395 р**



ВАРЕНИКИ С ПОТРОШКАМИ

Вареники с куриными потрошками и картофелем, сдобренные жареным луком, подаются со сметаной.

280г **415 р**



ВАРЕНИКИ

ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени с фаршем из свинины и говядины, подаются со сливочным маслом и сметаной.

270г **445 р**



ПЕЛЬМЕНИ С СУДАКОМ

с зелёным луком и сливочным маслом, подаются в сливочно-луковом соусе

260 г **525 р**



ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

Вареники с вишней и сливочным маслом, подаются со сметаной.

270г **415 р**



ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

Вареники с творогом и сливочным маслом, подаются со сметаной.

270г **415 р**



ПЕРВЫЕ БЛЮДА



БОРЩ КУБАНСКИЙ

Борщ с говядиной, подается с пампушками, смальцем, острым перчиком, луком и сметаной.

450г **495 р**



ЛАПША КУРИНАЯ

Наваристый бульон с яичной лапшой и курочкой с привоза.

250г **415 р**



ЩИ ТОМЛЁНЫЕ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ НА ГОВЯЖЬИХ РЕБРЫШКАХ

Запекаются в горшочке под слоеным тестом, подаются со сметаной.

390г **465 р**



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

УХА ИЗ ПЕТУХА

Сварена на крепком курином бульоне с судаком, кефалью и овощами. Царская, донская и даже архиерейская – как только не называют это ароматное блюдо на двойном бульоне, рецепт которого казаки передают из поколения в поколение.

250г **430 р**



ОКРОШКА С КОЛБАСОЙ

Айран, колбаса, огурец, картофель яйцо, зелень.

250г **395 р**



ОКРОШКА С ГОВЯДИНОЙ

Айран, говядина, огурец, картофель, яйцо и зелень.

250г **415 р**



ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ

Щи из щавеля с картошечкой и свиными ребрами. Традиционно подаются с яйцом и сметаной.

280г **345 р**



СОЛЯНКА МЯСНАЯ С КОПЧЕНОСТЯМИ

Подается с лимоном, маслинами и сметаной.

Мы не утратили традиций по приготовлению этого блюда.

280г **465 р**



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



КУРНИК С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Слоеный пирог с отварной курицей, жареными грибами, подается со сметаной.

240г **415 р**

КУРНИК С РЫБОЙ

Слоеный пирог с судаком, куриным яйцом, рисом и зеленью. подается со сметаной.

240г **415 р**



ЖУЛЬЕН

Куриное филе, обжаренное с луком и шампиньонами, запеченное с сыром.

125г **315 р**



ДРАНИКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

240г **1215 р**



ГРИБНАЯ ЗАКУСКА

Обжаренные шампиньоны с помидором, зеленью и чесноком.

180г **415 р**



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

ШКВАРЧАЩАЯ СКОВОРОДКА

Лук, болгарский перец, чеснок, зелень, помидор, картофель и мясо на выбор, жаренные на сале. Также по вашему желанию можем приготовить на отдельных сковородках мясо, картофель и овощи.

С КУРИЦЕЙ 350г **625 р**

С ГОВЯДИНОЙ 350г **895 р**

СО СВИНИНОЙ 350г **685 р**

Возможны два варианта подачи по Вашему выбору



ОТБИВНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говяжья вырезка в кляре обжаренная до золотистой корочки, подается с овощным салатом и зеленью

210г **895 р**



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА



ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА

Кукурузный цыпленок, жаренный на гриле, подается с зеленью и томатами черри.

355г **895 р**

рекомендуемые соусы:

медово-горчичный 40г **95 р**; аджика 40г **95 р**;
острый 40г **95 р**



ПАНСКИЕ ДЕРУНЫ С МЯСОМ

Оладьи картофельные с начинкой из свинины, подаются с зеленью и сметаной.

230г **445 р**



КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ С ТОЛЧЕНКОЙ

Куриное филе, масло сливочное, зелень, подается с картофельным пюре.

295г **615 р**

ЯИЧНИЦА СО ШКВАРКАМИ И ОВОЩАМИ

Яичница из трех яиц с помидорами, болгарским перцем, луком, зеленью и шкварками.

200г **425 р**



рекомендуемые соусы:

аджика 40г **95 р**; чесночный 40г **95 р**

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

КАЧКА ПО-ХУТОРСКИ

Утка, запеченная с яблоками,
вишневый соус и зелень.

610г **1945 р**



ЗАКУСКА РАЗБОЙНИКА

Ребрышки свиные, маринованные с луком
и чесноком, жаренные на гриле.

390г **675 р**



ГОЛУБЦЫ

Голубцы со свино-говяжьим фаршем,
подаются в красном соусе

315 г **565 р**



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОТРОШКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Куриные потрошки, обжаренные с луком и запеченные в сливочном соусе с сыром.

300г **515 Р**



ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

Рецепт этого блюда прост, а ингредиенты всем известны: свинина, лук, картофель, чесночек и зелень. Как казаки на костре готовили.

400г **525 Р**



КУПАТЫ СВИНЫЕ С АДЖИКОЙ

Свиная колбаска с чесночком, подается с аджикой и жареным луком.

235г **640 Р**



КОЛБАСА

ПЫШКИНСКАЯ КРОВЯНАЯ

Обжаренная кровяная колбаска, лук и зелень.

250г **430 Р**



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говяжья вырезка, обжаренная с луком, маринованным огурцом и сливками, подается с толченой.

300г **945 р**



ТАРАНЧУК

Старинное блюдо русской кухни, томлёные бараньи ребра в квасе.

300г **1450 р**



КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ

Этот оригинальный рецепт нам достался из городка, находящегося недалеко от Твери. Называется он – Торжок. Тот самый Торжок, где жила та самая Дарья Пожарская, которая в той самой гостинице приготовила те самые котлеты, о которых впервые написали в кулинарном альманахе 1858 года. Однажды даже сам император задался вполне законным вопросом – почему вся страна ест какие-то невероятные котлетки, а он даже не пробовал? В Торжок послал фельдгегера, чтоб узнал рецепт. Да только она не сказала. Пришлось императору по дороге в Москву к ней в трактир заворачивать. А рецепт – то, обязательно простенький: куриное белое мясо дважды прокрутить, много сливочного масла, обвалять в сухарях, посолить, поперчить и запекать... Обязательно запекать! Подается со стручковой фасолью.

280г **615 р**



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

КУРОЧКА РЯБА

Сочная курочка, фаршированная блинами, курицей, грибами и луком.

за 100г **145 р**



РУЛЬКА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ТЕМНОМ ПИВЕ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

Подается с обжаренной квашеной капустой, деревенским картофелем, сливочным хреном, медово-горчичным соусом.

за 100г **195 р**



КОРЕЙКА СВИНАЯ

Жареный антрекот из свинины на костьке, подается с маринованным луком, зеленью и шашлычным соусом

за 100г **295 р**



ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

ЩУКА ЖАРЕНАЯ

Подается с овощным салатом, лимоном и зеленью

250г **795 р**



рекомендуемые соусы:

пикантный 40г 95 р; чесночный 40г 95 р; тар-тар 40г 95 р

ФИЛЕ СУДАКА

Жареное филе судака,
подается с лимоном
и овощным салатом.

190г **785 р**



КОТЛЕТЫ ИЗ ДОНСКОЙ ЩУКИ

подаются с картофельным пюре и зеленью

290г **615 р**



рекомендуемые соусы:

пикантный 40г 95 р; чесночный 40г 95 р; тар-тар 40г 95 р

ФОРЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ

Форель, помидоры, лук и зелень.

100г **415 р**



ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

КАРП ЖАРЕНЫЙ

Маринованные кусочки карпа в фирменном маринаде, обжаренные до золотистой корочки. Подаются с лимоном и овощным салатом.

260г **745 р**



ЦАРЬ-СУДАК ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ

Филе судака, картофель отварной, сыр, майонез, корнишон, зелень

300г **645 р**



БИТОЧКИ РЫБНЫЕ, ТУШЕННЫЕ С ФАСОЛЬЮ

Биточки из свежельовленного лобаня, тушенные в томате со стручковой фасолью и луком.

250г **615 р**



УЛОВ ДНЯ

СТАВРИДА ЖАРЕНАЯ

Ставрида, обжаренная на сковороде до золотистой корочки.

100г — **315 р**



КЕФАЛЬ

Кефаль, запеченная или жаренная на сковороде, на Ваш выбор.

100г — **325 р**



САРГАН

Рыба, обладающая своеобразной и необычной внешностью, за которую она получила свое второе название – рыба стрела. Подается с лимоном и зеленью.

100г — **495 р**



КАМБАЛА

Настоящий деликатес черноморского побережья, один из самых вкусных представителей местной морской фауны.

100г — **985 р**



ЛОБАНЬ

Свежевыловленный лобань, жареный или запеченный на Ваш выбор. Подается с лимоном и зеленью.

100г — **325 р**



БАРАБУЛЬКА ЖАРЕНАЯ

Барабулька, обжаренная до румяной корочки, подается с лимоном и зеленью.

100г — **645 р**



ГАРНИРЫ

ОТВАРНОЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

Молодая картошечка со сливочным маслом и укропом.

150г 295 р



КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Жареный молодой картофель с зеленью и чесноком.

150г 295 р



КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ

Кубанская картошечка, жаренная с луком и грибами.

180г 335 р



ТОЛЧЕНКА

Картофельное пюре со сливочным маслом и зеленью.

150г 295 р



ХЛЕБ

ПАМПУШКИ ЧЕСНОЧНЫЕ

2шт 75 р



ХЛЕБ РЖАНОЙ

100г 65 р



ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

100г 65 р



СОУСЫ

СМЕТАНА
40г 75 р



МЕД
40г 75 р



ВИШНЕВОЕ
ВАРЕНЬЕ
40г 75 р



СОУСЫ

ГОРЧИЦА
40г 95 р



ХРЕНОВЕР
каротиновый
пюреобразный
с зонтиками
40г 95 р



ПИКАНТНЫЙ
40г 95 р



ОСТРЫЙ
40г 95 р



ШАШЛЫЧНЫЙ
40г 95 р



МЕДОВО-
ГОРЧИЧНЫЙ
40г 95 р



ТАР-ТАР
40г 95 р



ЧЕСНОЧНЫЙ
40г 95 р



АДЖИКА
40г 95 р



...& RESTORATOR PROJECT 

The Mediterra


Green

8 (928) 237 97 12

Приморский
бульвар, 15



хачапური

8 (929) 830 57 75

ул. Крымская, 3,
корп. 2



**КАЗАЧИЙ
БЕРЕГ**

РЫБАЦКИЙ РЕСТОРАН

8 (929) 833 58 85

ул. Крымская, 3,
корп. 2



хачапური

8 (918) 460 53 53

с. Дивноморское,
ул. Кирова, 10




хачапური

8 (928) 400 40 79

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



ФОРМАТ ВКУСНОЙ ЕДЫ | СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА
РОМАНТИЧЕСКИХ И ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ

 restoratorproj |  restorator-pro.ru

