

...& RESTORATOR PROJECT 

ПРОЕКТ

# The Mediterra



ресторан

  
Green

ФОРМАТ ВКУСНОЙ ЕДЫ | СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА  
РОМАНТИЧЕСКИХ И ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ

## ЛОГОТИПЫ СЕТИ Restorator Project Green »

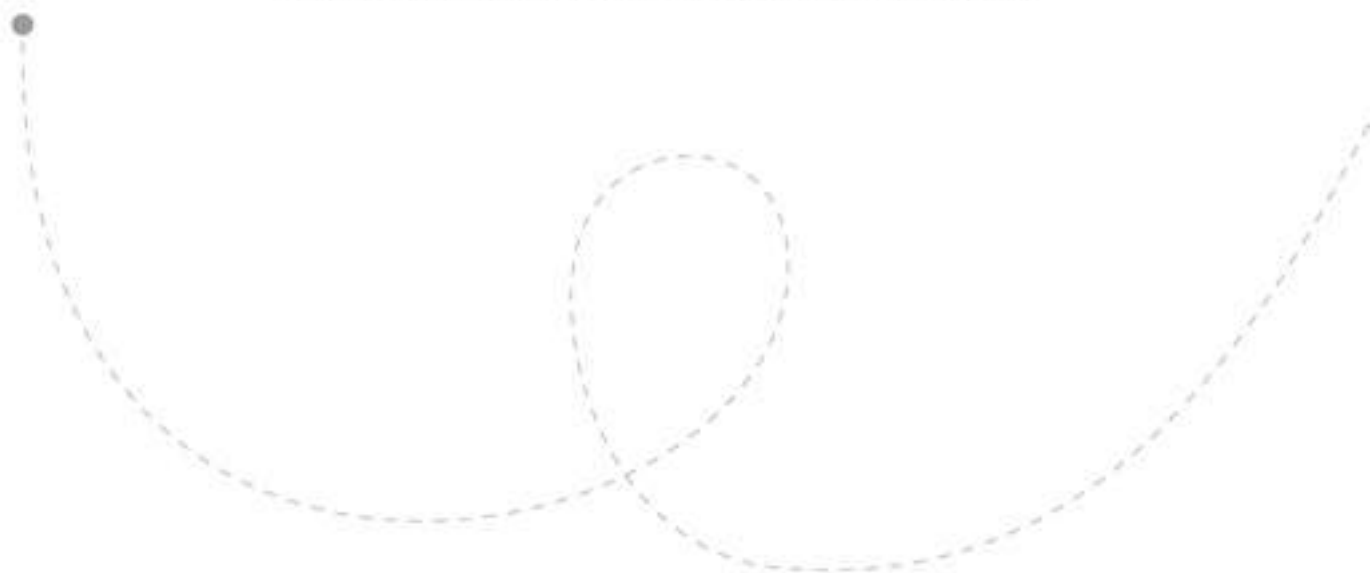


Фирменный велосипед сети Restorator Project Green » в виде бесконечности - заднее ржавое колесо, переходящее в стремительное переднее словно отполированное лезвие рассекающее время и препятствия на своём пути, для достижения Green – бесконечности через множество целей.

## 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

...& 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, культуре, 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

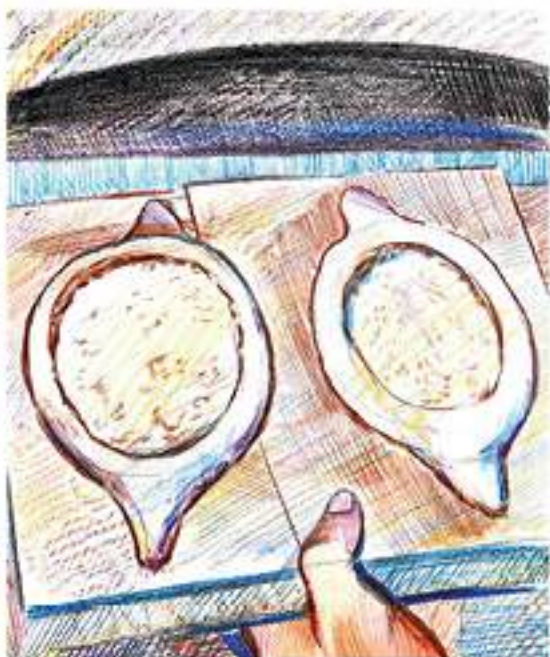
ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

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



# АНТИПАСТЫ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### МЯСНОЕ ПЛАТО

#### «АФФЕТТАТО МИСТО»

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

1195₽ 190 г

Салями «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

*Мелкорубленая 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

Груша сорт  
«Конференц»  
115₽ 100 г

Апельсины  
115₽ 100 г

Киви  
115₽ 100 г

Ананасы «Голд»  
125₽ 100 г

Лимоны  
75₽ 100 г

Мандарины  
95₽ 100 г

Яблоки  
«Голден Делишес»  
75₽ 100 г

Арбуз  
75₽ 100 г

Дыня  
75₽ 100 г

Клубника  
350₽ 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  
олята  
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

985₽ 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

965₽ 200 г



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

915₽ 245 г



# САЛАТЫ



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ «МАРИНАРА»**  
Креветки тигровые, кольца кальмара, мидии Чили, обжаренные с добавлением белого вина, подается с перепелными яйцами, помидорами черри, сезонным миксом листовых салата, заправлен бальзамическим соусом и оливковым маслом «Extra Virgin»  
**965₽ 200 г**



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ  
С ГРЕБЕШКАМИ  
И ЛОСОСЕМ**

Морские гребешки, белые рыбы, филе лосося, помидоры черри, сливки, ворчестерский соус  
**1415₽ 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, радищчо, руккола, обжаренный орех кешью, соус «Свит чили», оливковое масло «Extra Virgin» и сырный мусс*

**625₽    180 г**



**САЛАТ  
СО СВИНИНОЙ  
И СПАРЖЕЙ**

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

**725₽    230 г**



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



**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»*

**1975₽** 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»*

795₽ 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*

**645₽ 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

845₽ 370 г



## ГРУША И ГОРГОНЗОЛА

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

725₽ 350 г



## ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА»

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

665₽ 450 г



## ПИЦЦА «ПАРМА И РУККОЛА»

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

925₽ 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

645₽ 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 цукини, сливочный соус*

**715₽** 300 г



## ПЕННЕ СО СТРАКОТТО

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

**715₽** 300г



## ПЕННЕ «КВАТТРО ФОРМАДЖИ»

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

**745₽** 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*

**895₽** 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 помидо 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*

**515₽ 320 г**



## СУП «МИНЕСТРОНЕ»

*Классический итальянский суп из разных овощей на овощном наваристом бульоне*

**515₽ 300 г**



## СЛИВОЧНЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ И ЛОСОСЕМ

*Креветочный биск, тигровые креветки, филе лосося, картофель, морковь, лук порей, цукини, лук зеленый, сливки*

**895₽ 345 г**



## СУП ТЫКВЕННО-ТОМАТНЫЙ С КРЕВЕТКАМИ

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

**615₽ 300 г**



## СУП «ТОСКАНСКИЙ»

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

**545₽ 250 г**



## СУПЫ

**СУП «ИТАЛЬЯНСКАЯ ЛАПША» С КУРИЦЕЙ**

*Наваристый куриный бульон, кусочки отварного куриного мяса, паста «Феттуччине». 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 и хлебцами*

**565₽** 255г

**ЗУППА ДИ ПЕШЕ**

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

**1215₽** 340 г

**СУП-КРЕМ ИЗ БРОККОЛИ**

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

**795₽** 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**



### **РАГУ ДИ МОНТОНЕ**

#### **С РИСОМ РОССО**

*Тушеная баранина с овощами  
в томатном соусе с душистыми  
специями и травами*

**799₽     300 г**



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

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

**1265₽     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*  
**965₽ 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 1550₽*





**СТЕЙК «ФИЛЕ-МИНЬОН»**  
 150 дней зернового откорма.  
 Для этого стейка используется  
 только центральная часть  
 говяжьей вырезки  
 за 100 г 1550₽



**РУБЛЕННАЯ ГОВЯЖЬЯ  
 КОТЛЕТА С ЯЙЦОМ «ПАШОТ»**  
 из говяжьей вырезки с луком,  
 обжаренная на гриле.  
 Рекомендуем к блюду  
 топленое масло  
 450 г 1915₽



**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 1315₽



**ПЕЧЕНЬ В СЕТКЕ**  
*Подаётся на тонком лаваше  
с маринованным репчатым луком*

за 100 г 315₽



**ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ**

*Подаётся на тонком лаваше  
с маринованным репчатым луком*

за 100 г 375₽



**РЕБРА СВИНЫЕ БАРБЕКЮ**

*Ребра, приготовленные на мангале,  
глазированные соусом барбекю  
Подаются с кукурузой  
и картофелем фри*

за 100 г 375₽



**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 345₽



**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 315₽



**БАРАБУЛЬКА ЧЕРНОМОРСКАЯ**

*Жареная или запеченная  
на Ваш выбор*

за 100 г     **645Р**



**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     **985Р**



**ЛОСОСЬ**

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

за 100 г     **985Р**



**ДОРАДО**

*Зона вылова: Средиземное море*  
*Рекомендуем приготовленную*  
*на углях или пару*  
за 100 г **445₽**



**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 **485₽**



**КАРТОФЕЛЬ,**  
**ЗАПЕЧЕННЫЙ В КОЖУРЕ**

за 100 г **115₽**



**РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ**

*Фермерское хозяйство Адлер*  
*Рекомендуем запеченную в фольге*  
*или приготовленную на углях*  
за 100 г **425₽**



**ШАМПИньОНЫ,**  
**ЗАПЕЧЕННЫЕ НА УГЛЯХ**

за 100 г **245₽**



# ГАРНИРЫ

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



**КАРТОФЕЛЬ ФРИ**  
295₽ 150 г



**БАТАТ ФРИ**  
495₽ 150 г



**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ  
С СОУСОМ «ПЕСТО»**  
325₽ 150/30 г



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



**ЦВЕТНАЯ КАПУСТА**  
*Приготовленная по Вашему желанию:  
на пару или обжаренная в сухариках*  
465₽ 150 г



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



**СПАРЖА,  
ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ПАРУ**  
*Подается со сливочно-винным соусом*  
495₽ 150/50 г



# ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

## ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ

*Лепешка, приготовленная в печи  
с розмарином*

345₽ 200 г



## ФОКАЧЧА «ДЖЕНОВЕЗЕ»

*Лепешка, приготовленная в печи  
с соусом «Песто»*

345₽ 200 г



## ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

*Лепешка, приготовленная в печи  
с сыром «Пармезан»*

345₽ 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»*

195₽ 50 г

## СОУС СЫРНЫЙ

*Сыр «Горгонзола»,  
сыр «Моцарелла», сливки*

165₽ 50 г

## СОУС ВИШНЕВЫЙ

*Вишня, лимон, перец Чили*

125₽ 50 г

## СОУС «ПОРТО»

*Португальский, соус бальзамический,  
сливочное масло, травы*

115₽ 50 г

## СОУС «НАПОЛИТАНО»

*Помидоры, оливковое масло  
«Extra Virgin», чеснок, специи*

145₽ 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 ПЕРЕЧНЫЙ

195₽ 50 г

## СОУС НАРШАРАБ

215₽ 50 г

## СОУС БЕЛЫЙ

155₽ 50 г

## СОУС КРАСНЫЙ

155₽ 50 г

## СОУС ГРИБНОЙ

145₽ 50 г

## ТОПЛЁНОЕ МАСЛО

125₽ 50 г

...& RESTORATOR PROJECT 

**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



**ХАЧАПУРИ**

8 (918) 460 53 53

с. Дивноморское,  
ул. Кирова, 16



**ХАЧАПУРИ**

8 (928) 400 40 79

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



ФОРМАТ ВКУСНОЙ ЕДЫ | СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА  
РОМАНТИЧЕСКИХ | ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ

 restoratorproj |  restorator-pro.ru

