

Закуски и Салаты

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Малосольные огурцы, сочные томаты Черри, капуста квашенная, маринованные баклажаны

220г | 300₽

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ КРЫМСКИХ ОВОЩЕЙ

Крымские томаты, молодые огурчики, ялтинский лук и букет ароматной зелени, подаются с кубанским, оливковым маслом или домашней сметаной

250г | 350₽

СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Традиционная русская закуска подается с маринованным луком и горчичным соусом

200г | 350₽

САЛАТ ЯЛТА С МАРИНОВАННОЙ ТЮЛЬКОЙ

Салат с маринованной тюлькой слабой соли, крымскими спелыми томатами, сладким ялтинским луком и базиликовым маслом

190г | 470₽

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЯЗЫЧКАМИ ЯГНЕНКА

Теплый салат с язычками ягненка, румяным бэби картофелем, на подушке из микса салата, бахчисарайского помидора, каперсами и ореховым песто

170г | 720₽

САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ

Салат с мягким выдержанным сыром Сент-Мор, свежей клубникой, крымским нежным и сладким орехом Пекан и медово-горчичной заправкой

130г | 750₽

САЛАТ С МИДИЯМИ И КРЕВЕТКАМИ

Крымские мидии в вине, микс салата, заправленный соусом лимон-цитрус и сладкими дольками апельсина

230г | 1 100₽

МЯСНОЕ ПЛАТО

ОТ МЕСТНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Разнообразное мясное ассорти из бастурмы, сыровяленой баранины, конины и свиной слойки, подается с горчицей и гранатовым соусом

210г | 1 650₽

Villa Cafe

Горячие Закуски

МИДИИ В БЕЛОМ ВИНЕ

Крымские черноморские мидии,
подаются в белом вине с ароматным чесноком

300г | 550₽

КРЕВЕТКИ С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ ЧИЛИ-ПЕРЕЦ

Королевские креветки с пикантным
чили-соусом и томатом Черри

120г | 900₽

РАПАНЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Черноморские рапаны в нежных сливках, подаются с томатами Конфи

255г | 1 270₽

ЖАРЕННЫЙ КРЫМСКИЙ СЫР С СОУСОМ ИЗ ФЕЙХОА

Жареный крымский сыр в панировке с соусом из фейхоа,
приготовленный по домашнему рецепту

355г | 1 680₽

Супы

ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН

С овощами и перепелиным яйцом

300г | 270₽

УХА ПО-РУССКИ

Наваристая уха из черноморской рыбы по исконно русскому рецепту, с добавлением водки

310г | 350₽

НАВАРИСТЫЙ ГРИБНОЙ СУП

Суп из местных лесных грибов, приготовленный по старинному рецепту с перловой крупой и картофелем

300г | 360₽

СВЕКОЛЬНИК С КОПЧЕНОЙ ГРУДКОЙ

Свекольник с копченной куриной грудкой, отварным яйцом и мороженым из свеклы собственного приготовления, на основе горчицы, хрена и бульоном из свекольного сока

300г | 360₽

ОКРОШКА НА КЕФИРЕ ИЛИ КВАСЕ

Этот холодный суп прекрасно утоляет голод и жажду. Испытайте настоящий летний вкус

400г | 360₽

КРЕМ-СУП ИЗ ЯЛТИНСКОГО ЛУКА

Крем суп из сладкого ялтинского лука, подается с подсушенной гренкой

300г | 370₽

БОРЩ

Готовится с говядиной и подается со сметаной и свежим смальцем

395г | 440₽

Villa Cafe

Паста и Ризотто

ПАСТА С МОЦАРЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ КОНФИ

Паста Тальятелле, которую готовят все сицилийские хозяйки, подается с базиликовым маслом домашнего приготовления, упругим рассольным сыром Моцарелла и томатами Конфи

290г | 550₽

ПЕННЕ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

Пенне с молодым невыдержанным локальным сыром Страчателла, ароматным базиликовым соусом Песто и томатами Черри

240г | 570₽

РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ

Изысканное ризотто с тар таром из тигровых креветок и крымским цукини

210г | 650₽

РИЗОТТО С ГОЛУБЫМ СЫРОМ МОН СЕР И КЛУБНИКОЙ

Сочетание ризотто с ароматной клубникой и пикантным сыром с голубой плесенью

220г | 690₽

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ СО ШПИНАТОМ И ЛОСОСЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Итальянская паста с кусочками свежего лосося, зеленым шпинатом в нежном сливочном соусе

330г | 720₽

Villa Cafe

Вторые Блюда

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ

Настоящие домашние говяжьи или куриные котлеты подаются с картофельным пюре, малосольными огурцами и помидорами

320г | 420₽

ФИЛЕ ПЕЛЕНГАСА

Обжаренное филе пеленгаса с картофельно-базиликовым пюре, местной свежей спаржей и соусом на основе крымского вина

240г | 1 300₽

КАРЕ ЯГНЁНКА

Нежное каре ягненка в ореховой корочке с соусом Субиз на основе сочного яблока, пикантной горчицы и обжаренным картофелем-бэби

280г | 1 380₽

ЩЕЧКИ ТЕЛЕНКА

Томленные щечки теленка с соусом из квасного сула на подушке из молодого зеленого шпината и кремом из свеклы

240г | 1 440₽

ГОВЯДИНА СУ-ВИД

Стейк из говядины су-вид, подается с пюре из цуккини, фонданом из картофеля и густым мясным соусом

360г | 1 600₽

УТИНАЯ ГРУДКА МАГРЕ

Готовится по французскому рецепту, подается с инжиром, сезонными ягодами и пряным коньячным соусом

400г | 1 620₽

ЖАРЕНАЯ КАМБАЛА

Подается с ароматными травами и рататуем из крымских овощей

400г | 2 550₽

СТЕЙК РИБАЙ

Мраморная говядина с густым мясным соусом

580г | 4 900₽

Villa Cafe

Свежий Улов

Наши официанты расскажут какую рыбу привезли сегодня рыбаки на кухню
и посоветуют лучший способ ее приготовления

СТАВРИДА ЖАРЕНАЯ

360г | 550₽

БАРАБУЛЯ ЖАРЕНАЯ

360г | 690₽

КЕФАЛЬ ЖАРЕНАЯ

360г | 720₽

ЖИВЫЕ РАКИ

Отварные раки, выловленные в горных реках и прудах Крыма.

Подаются с огуречной сальсой

250г | 2 700₽

Тарнички

ЗОЛОТИСТАЯ ЖАРЕНАЯ КАРТОШКА С ГРИБАМИ

200г | 200₽

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Баклажаны, сладкий перец, ялтинский лук
и молодые кабачки, обжаренная кукуруза

150г | 200₽

СЛИВОЧНОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Воздушное пюре из крымского картофеля
с нежными сливками и Пармезаном

200г | 200₽

РАТАТУЙ

Спелые крымские овощи, приготовленные
по традиционному провансальскому рецепту

150г | 200₽

ЖАРЕННЫЙ ШПИНАТ С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

100г | 200₽

Villa Cafe

Десерты

ДОМАШНИЙ СОРБЕТ

На ваш выбор:
Малиновый, яблочно-морковный, базиликовый

100г | 120₽

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

100г | 150₽

БАХЧИСАРАЙСКОЕ ЯБЛОКО

Запеченные бахчисарайские яблоки, лежащие в основе нейтрального нежного мусса и яблочного кули, подается в авторском оформлении

135г | 260₽

ПАВЛОВА С «КРЕМОМ ШАНТИЛЬИ»

Нежнейшее безе по-старинному классическому рецепту с кремом «Шантиль», свежими ягодами и соусом из манго и персика

200г | 290₽

ТАРТАТЕН ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ И ЯГОД

Французский десерт из крымских сезонных фруктов, спелых ягод и нежного слоенного теста с карамелью

155г | 320₽

ПИРОЖНОЕ «ВИЛЛА» КАРТОШКА

Пирожное в виде клубней картофеля на «земле» из шоколадного крамбла и зеленым мяты в авторском исполнении от Шеф-кондитера

180г | 350₽

МАСКАРПОНЕ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ

Крем из нежнейшего сливочного сыра Маскарпоне и сливок, подается со свежими ягодами

240г | 590₽

СЫРНОЕ ПЛАТО ОТ МЕСТНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Сент Мор, Камамбер, Ярг в крапивных листьях, Булет.
Подаются с лимонным и инжирным чатни, медом и грецкими орехами

200г | 1 370₽

Villa Cafe

Villa Cafe