

Villa Cafe

Салаты и Закуски

Домашние соления Малосольные огурцы, томаты Черри, капуста квашенная, баклажаны	220 гр	300 ₺
Салат из свежих крымских овощей Крымские томаты, молодые огурчики, ялтинский лук и букет ароматной зелени подаются с кубанским или оливковым маслом	250 гр	350 ₺
Сельдь с отварным картофелем Традиционная русская закуска подается с маринованным луком и горчичным соусом	200 гр	350 ₺
Салат с хурмой и сыром Фета Дикая спелая хурма, растущая на Южном берегу Крыма. Подается с тонкими ломтиками вяленой говядины с нежным сыром Фета, обжаренным на гриле и сочным миксом салата.	185 гр	490 ₺
Легкий салат с сыром гриль Легкий микс свежих салатных листьев с болгарским перцем, томатами Черри и редисом, подается с йогуртовой заправкой и сыром гриль	260 гр	550 ₺
Салат с говяжьей вырезкой Сочная теплая говяжья вырезка подается с миксом салата, апельсиновыми дольками и ялтинским луком	240 гр	850 ₺
Зеленый салат с морепродуктами Креветки и морской гребешок подаются с миксом салатных листьев, чипсами и кремом из авокадо	230 гр	900 ₺
Мясное плато от местных производителей Разнообразное мясное ассорти из бастурмы, сыровяленой баранины, конины и свиной слойки подается с горчицей и гранатовым соусом	210 гр	1600 ₺

Villa Cafe

Горячие закуски

Рапаны в белом вине Черноморские рапаны в белом вине подаются с томатами конфи и сливками	255 гр	550 ₺
Мидии в белом вине Крымские черноморские мидии подаются в белом вине с ароматным чесноком	300 гр	550 ₺
Морской гребешок С кремом из лука-поррея и лимонной пенкой	240 гр	1500 ₺

Супы

Домашний куриный бульон С овощами и перепелиным яйцом	300 гр	250 ₺
Уха по-русски Наваристая уха из черноморской рыбы по исконно русскому рецепту, с добавлением водки	310 гр	350 ₺
Наваристый грибной суп Суп из местных лесных грибов, приготовленный по старинному рецепту с перловой крупой и картофелем.	300 гр	360 ₺
Борщ Готовится с говядиной и подается со сметаной и свежим смальцем	300 гр	400 ₺
«Пармантье» Картофельно-луковый крем-суп со сливками, подается с хрустящим ялтинским луком	300 гр	450 ₺

Villa Cafe

Паста и Ризотто

Паста с моцареллой и томатами конфи 290 гр 450 ₺

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

Ризотто с голубым сыром и клубникой 220 гр 550 ₺

Сочетание ризотто с ароматной клубникой и пикантным сыром с голубой плесенью

Тальятелле со шпинатом и лососем в сливочном соусе 330 гр 650 ₺

Итальянская паста с сочными кусочками лосося, зеленым шпинатом в нежном сливочном соусом

Паста с муссом из грибов 250 гр 690 ₺

Лингвини с лесными грибами, собранными в горных яйлах Крыма, где почва богата органикой.

Паккери с кроликом 320 гр 780 ₺

Паста паккери, фаршированная рагу из кролика, подается в томатном соусе с оливками и сыром Пармезан

Villa Cafe

Вторые Блюда

Домашние котлеты

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

320 гр 350 ₺

Каре ягнёнка

Запекается с прованскими травами и подается с хрустящим картофельным пирогом

280 гр 1200 ₺

Утиная грудка Магре

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

400 гр 1200 ₺

Говядина Су-вид

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

360 гр 1600 ₺

Жареная камбала

Подается с ароматными травами и рататуем из крымских овощей

400 гр 1800 ₺

Осетрина с цитрусовым соусом

Подкопченное филе осетра с салатом-микс и спаржей

330 гр 1900 ₺

Стейк Рибай

Мраморная говядина с густым мясным соусом

580 гр 3200 ₺

Villa Cafe

Свежий Улов

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

Ставрида жареная	160 гр	350 ₺
Барабуля жареная	160 гр	450 ₺
Кефаль жареная	200 гр	600 ₺
Луфарь жареный	200 гр	900 ₺
Микс из свежельовленной жареной рыбы	450 гр	2200 ₺
Живые раки	250 гр	1200 ₺
Отварные крупные раки, выловленные в горных реках и прудах Крыма. Подаются с огуречной сальсой.		

Гарниры

Золотистая жареная картошка с грибами	200 гр	200 ₺
Овощи на гриле	150 гр	200 ₺
Баклажаны, сладкий перец, ялтинский лук и молодые кабачки		
Сливочное картофельное пюре	200 гр	200 ₺
Воздушное пюре из крымского картофеля с нежными сливками		
Рататуй	150 гр	200 ₺
Спелые крымские овощи, приготовленные по традиционному провансальскому рецепту		

Villa Cafe

Десерты

Домашний сорбет

На ваш выбор:

Малиновый, яблочно-морковный, базиликовый

100 гр 120 ₺

Мороженое в ассортименте

100 гр 150 ₺

Десерт «Опера»

Классический французский десерт на миндальных бисквитных коржах «Джоконда» с воздушным кофейным кремом и ганашем из темного шоколада.

120 гр 240 ₺

Павлова с «Кремом Шантильи»

Нежнейшее безе по-старинному классическому рецепту с кремом из белого шоколада, свежими ягодами и соусом из манго и персика

200 гр 350 ₺

Пирожное «Вилла» картошка

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

180 гр 350 ₺

Маскарпоне с лесными ягодами

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

240 гр 450 ₺

Сырное плато

от местных производителей

Сент Мор, Камамбер, Ярг в крапивных листьях, Булет

Подаются с лимонным и инжирным чатни, медом и грецкими орехами

200 гр 1350 ₺