

КУХНЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Устрицы <small>цена указана за 1 шт</small>	450
Паштет из кролика на чёрной бриоши с вареньем из крымских томатов и розы с брусничной икрой 95 г	450
<small>Подаётся с круассаном</small>	
Коллекция сыров из собственной сыроварни Wine Park 280 г	950
Карпаччо из мраморной говядины с облепиховым соусом 145 г	1 000
Тартар из оленины с мороженым из грибов и кремом из желтка 155 г	1 100
Маринованный горбыль с ялтинским луком и бородинским хлебом 170 г	1 100
Тартар из горбыля с щучьей икрой 175 г	1 600

САЛАТЫ

Из крымских овощей с кремом из феты 320 г	650
Буррата с томатами конкассе, ялтинским луком и заправкой из Тархуна 275 г	800
С клубникой, страчателлой и персиковой горчицей 165 г	850
Зелёный салат с крымскими морепродуктами 240 г	850
С маринованным горбылём, ферментированной клюквой и грушей 260 г	850
С тёплой уткой, вяленным персиком и козьим сыром 330 г	850

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Рапаны с грибами и сырной эмульсией 160 г	800
Мидии с соусом на выбор 425 г	900
Сливочно-сырный / томатный / винный	
Запечённый в печи сыр камамбер с хрустящей фокаччей 265 г	950
Жюльен с морепродуктами 185 г	950

ПИЦЦА

Маргарита 405 г	650
Четыре сыра 400 г	850
Пепперони с томатами и страчателлой 515 г	950
С морепродуктами 550 г	950

СУПЫ

Огуречный гаспачо с черноморскими мидиями 335 г	550
Окрошка с говядиной 420 г	650
Суп из фазана и перепёлки 300 г	900
Суп томатный с морепродуктами 360 г	1100

ПАСТЫ

Равиоли с уткой и соусом из вяленых томатов 150 г	700
Ньокки с черноморскими морепродуктами 230 г	750
Спагетти болоньезе с фермерским бычком 280 г	800
Орзотто с тартаром из оленины 260 г	950

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рулет из фазана с карамелизированной морковью, луковым мармеладом и сырной эмульсией 150 г	1100
Утиная грудка со свекольно-инжировым пюре, пьяной грушей и соусом из вяленой вишни 260 г	1200
Филе горбыля с икорным соусом и карпаччо из брокколи 200 г	1600
Оленина с пюре из сельдерея, муссом из грибов и можжевелевым демигласом 250 г	1800
Томлёное говяжье ребро с морковным кремом, соусом демиглас с брусникой 300 г	1900

ГРИЛЬ - МЕНЮ

<i>Мясо на вес*</i>	
Стриплойн	1200
Филе-миньон	1200
Рибай	1300

*Цена указана за 100 г сырого веса *На ваш выбор можем запечь, пожарить и приготовить на гриле

<i>Гарниры</i>	150 г	<i>Соусы</i>	50 г
Картофель беби	300	Сливочно-перечный	200
Рис отварной	300	Белое вино	200
Овощи на гриле	400	Наполи	200
Спаржа	500	Трюфельный	250

ДЕСЕРТЫ

Фондан из белого шоколада и чая матча, с мороженым из базилика 120 г	450
Лавандовый крем-брюле 160 г	450
Стакан кофе Тирамису 150 г	450
Макарунс с малиной 150 г	600

БАР

Вдохновением для создания коктейлей стали 4 этапа роста виноградной лозы, а креативную подачу сгенерировала нейросеть



АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

950

Плач винограда 150 мл

Первый глоток напитка открывает неповторимый вкус вина Эссе Пино Гри, который с лёгкостью смешивается с грушевой водкой, добавляя сладость и свежесть. Превосходный выбор для тех, кто хочет насладиться вкусом и ароматом сезонных фруктов, приправленных пряностями и свежестью.

Цветение винограда 130 мл

Коктейль, который точно порадует любителей вина и фруктовых напитков – Литтл Бьюти Совиньон Блан с персиковым соджу. Оттенки грейпфрута, дополненные лёгкой сладостью и нежной кислинкой, создаёт идеальную основу для напитка. Идеальный лёгкий и освежающий напиток для встречи в компании друзей или романтического вечера.

Созревание ягод 120 мл

Напиток, приготовленный на основе рома и вина, сделает вечер ярким и запоминающимся. Вино Репин Олег Пино Нуар создаёт идеальную основу для этого коктейля благодаря глубокому вкусу и насыщенному аромату. Ром Бич Хаус Пинк придаёт напитку сладкую и слегка остроумную ноту, которая дополняется кислой свежестью смородины и гибискуса. Отдайте дань классическому коктейлю с новым впечатляющим витком.

Листопад 100 мл

Коктейль в стиле сауэр, в котором сочетание джина Уитли Нейл Айва с вином создаёт основу этого коктейля. Кордиал из вина придаёт напитку сладость и мягкость, которые сбалансированы с терпкостью джина и медовой сладостью. Букет вкусов дополняют лёгкие цитрусовые ноты и нежный аромат персика. Выбор тех, кто хочет насладиться пряным и изысканным напитком.

АВТОРСКИЕ ЛИМОНАДЫ

200 мл

Винонад манго-ананас	350
виноград Траминер, манго, ананас, виноград, цитрусы, содовая	
Винонад маракуйя-малина	350
виноград Каберне, маракуйя, малина, виноград, цитрусы, содовая	
Винонад огурец-базилик	350
виноград Траминер, огурец, базилик, виноград, цитрусы, содовая	
Винонад клубника-лаванда	350
виноград Каберне, клубника, лаванда, виноград, цитрусы, содовая	

АВТОРСКИЕ САНГРИИ

150 мл

Сангрия а-ля Рус	550
Красное сухое вино, ром Дэд Мэн'с Фингерс тёмный, инжир, курага, клубника, яблоко, цитрусовый кордиал, фрукты, содовая	
Сангрия а-ля Азия	550
Саке, сладкий вермут, листья каффирского лайма, клубника, яблоко, цитрусовый кордиал, содовая	

ВЕРМУТЫ

50 мл

Манчино Секко / Бьянко Амбрато / Россо Амаранто	850
Манчино Кинато / Копи	950
Падро & Ко Рохо Классико / Рохо Амарго / Ресерва	900
Фердинанд'с Вермут Розе	1 000

АПЕРИТИВЫ И ДИЖЕСТИВЫ

40 мл

Егермейстер	450
Бехеровка	450
Италикус Розолио ди Бергамотто	1 000

Д Ж И Н

40 мл

Мирабо	900
Маре Капри	1 000
Фиркин Шерри	1 200
Фердинанд'с Саар Куинс	1 700
Мартин Миллерс Найн Мунс 20 / 40 мл	1 700 / 3 000

Р О М

40 мл

Бакарди Факундо Эксимо	900
Бакарди Факунди Эскуизито	1 200
Бакарди Факундо Параисио	3 000
Хайнц Эггерт Х.О. Резерв	1 300
Ботукал Амбассадор	2 900
Гавана Клуб Юнион Коиба	3 500

Т Е К И Л А

40 мл

Эсполон Бланко	700
Эсполон Репосадо	900

В И С К И

40 мл

Односолодовый виски

Хайленд

Аберфелди 16	1 100
Аберфелди 21	2 200
Гленфиддик 12	1 100
Гленфиддик 15	1 600
Гленморанджи 18	2 200

ВИСКИ

40 мл

Спейсайд

Макаллан 12 1 200

Макаллан 18 2 900

Айла

Ардбег 10 950

Самароли Ферри ту Айла 6 500

Буннахавен 12 40 мл 1 400

Буннахавен 1980 20 / 40 мл 18 000 / 30 000

Купажированный виски

Чивас Ригал 18 1 200

Чивас Ригал Роял Салют 21 3 500

Дьюарс 25 1 000

Дьюарс 25 Сигначе 2 700

Купажированный солодовый виски

Манки Шолдер 850

Бурбон & Теннесси

Мэйкерс Марк 750

Вудфорд Резерв 800

Ирландский виски

Джемесон Блэк Баррел 750

ХЕРЕСНЫЙ БРЕНДИ

20 / 40 мл

Карденал Мендоза Нон Плюс Ультра 14 500 / 24 000

БРЕНДИ

40 мл

Метакса Приват Резерв 1 200

Коктебель Кутузов 25 2 300

АрАрАт Шарль Азнавур 2 600

АРМАНЬЯК 40 мл

Самаленс Наполеон 1 100

КОНЬЯК 40 мл

Хеннеси VS 850

Мартель VSOP 1 000

Барон Отард VSOP 1 500

Барон Отард XO 3 500

Хайн Омаж Гран Крю Фин Шампань 2 900

Хайн Триомф Гран Шампань 12 000

Реми Мартин Луи 13 20 / 40 мл 18 000 / 30 000

КАЛЬВАДОС 40 мл

Булар XO 1 800

ВОДКА 40 мл

Онегин 550

Грей Гуз 700

Спельта 850

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Айингер Целебратор 330 мл 450

Айингер 500 мл 450
Бройвайссе / Столетнее

Корона Экстра 330 мл 450

Циндао безалкогольное 330 мл 450

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок Рич 200 мл 300
Яблоко / апельсин / вишня / томат / ананас

Кока-кола / Спрайт / Фанта 200 мл 300

Тоник Абрау-Дюрсо 375 мл 400

Тоник Спэйс Розе / Виоллетта 330 мл 450

Петроглиф 375 мл 350
Негазированная / газированная

Едис 500 / 950 мл 490 / 690
Негазированная / газированная

Восс 375 / 800 мл 590 / 990
Негазированная / газированная

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 125 / 250 мл

Апельсин / яблоко / морковь 175 / 350

Грейпфрут / сельдерей 225 / 450

Ананас 325 / 650

ЧАЙ 500 мл

Чай в ассортименте 450

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

Айс ванила матча 200 мл 350
Ваниль, матча, эспрессо, молоко на выбор

Бамблби шейкерато 200 мл 350
Апельсиновый фреш, солёная карамель, эспрессо, ванильная пена

Лавандовый раф 200 мл 450
Лавандовый сироп, сливки, эспрессо, кокосовое молоко

Айс Латте 300 мл 350

КОФЕ

Эспрессо 30 мл	240
Двойной эспрессо 60 мл	350
Американо 200 мл	240
Капучино 200 мл	300
Двойной капучино 300 мл	400
Латте 280 мл	320
Флэт Уайт 200 мл	400
Раф 270 мл	450
Кофе по-турецки 80 мл	250
Какао 170 мл	350
Эспрессо-тоник 280 мл	500
Копи Лювак Эспрессо 80 мл	1 490

*По вашему желанию мы можем приготовить кофе на альтернативном молоке на ваш выбор. Стоимость составит 50 рублей к основной цене за напиток.



📍 mriya_gastro

Подпишитесь на наши каналы и будьте в курсе гастрономических новостей Mriya Resort

Вас ждут интересные подробности о ресторанах и приятные сюрпризы

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту

Все цены указаны в российских рублях