

B | S | B | C
black sea beach club

MEHIU

menu



Закуски

APPETIZERS

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ С ОСТРЫМ СОУСОМ

Far East Shrimps on Ice with Spicy Sauce

4 300 Р 700gr

УСТРИЦЫ

Дальневосточные/черноморские

Far East / Black Sea Oysters

750 Р 60/30gr

ЧЕРНОМОРСКАЯ МАЛОСОЛЬНАЯ ХАМСА НА СЛАЙСАХ ПОМИДОРА

Black Sea Salted Anchovy on Tomato Slices

420 Р 200gr

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ С ОЛИВКАМИ, ГРИССИНИ И СОУСОМ ПЕСТО

Meat Delicacies with Olives, Grissini and Pesto Sauce

1 700 Р 160/130gr

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С РУККОЛОЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Beef Carpaccio with Ruccola and Truffle Oil

1 300 Р 130gr



ТАРТАР ИЗ СЕМГИ, КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ, КОПЧЁНАЯ СМЕТАНА

Salmon Tartar with Hush Browns and Smoked Sour Cream

Лосось с авокадо, свежим имбирём, луком сибулет, пастой Васаби, оливковым маслом, красной икрой и свежим базиликом



100/130gr

1 100 Р

МУСС ИЗ ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА, ОБЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ И МАЦОНИ

Baked Eggplant Mousse, Fried Mushrooms and Yoghurt

Запеченные на углях баклажаны, фермерские мацони, обжаренные с соевым соусом белые грибы и вешенки, с тёртым свежим чёрным трюфелем, листиками ароматной кинзы и подпечёной в печи половинкой ржаной медовой булочки.

850 Р

200/30gr



МЕСТНЫЕ СЫРЫ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

Local Cheese Platter with Honey and Nuts



155/80gr

950 Р

СЕЗОННАЯ ПОДАЧА СЫРА БУРРАТА

Seasonal Serving of Ranch Burrata Cheese

/ п.Сумино Волосовского района

Ленинградской области сыроварня ООО "Сорренто СПб"/

Зимой подаем с кремом из местной хурмы с добавлением имбиря и ароматных специй, летом - со спелыми кубанскими томатами или местными ягодами по сезону



125/75gr

1 200 Р

ЗАПЕЧЕННЫЙ СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ С МУССОМ ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА

Baked Sweet Pepper with Cream Cheese Mousse



250gr

580 Р

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С СОУСОМ «САЦИВИ» И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА

Baked Eggplant with Satsivi Sauce and Pomegranate Grains

290gr

610 Р

ХУМУС С ТАРТАРОМ ИЗ ОВОЩЕЙ И ОЛИВКАМИ

Hummus with Vegetable Tartar and Olives



130/105gr

380 Р

ЖАРЕНый КОПЧЕНЫЙ СУЛУГУНИ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ИНЖИРА

Fried Smoked Suluguni with Fig Jam

120/50gr

520 Р

ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ ПОД ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ «ЦАХТОНИ» С ЗЕРНАМИ ГРАНАТА

Braised Beef Cheeks with Garlic Zakhton
Sauce with Pomegranate Seeds

980 Р

100/150gr



Салаты

SALADS

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК, ГРЕБЕШКОВ И МИДИЙ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА

Warm Salad with Shrimps, Scallops, Mussels and Lettuce Leaves

2 100 P 330gr

САЛАТ РОМАНО, ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ ИЗ АНЧОУСОВ

Grilled Romano Leaves with Shrimps and Anchovy sauce

1 900 P 390gr


САЛАТ РОМАНО, ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ ИЗ АНЧОУСОВ

Grilled Romano Salad with Chicken and Anchovy Sauce

1 200 P 390gr



САЛАТ «КАВКАЗ» С ГОВЯДИНОЙ, ПОМИДОРОМ, ОГУРЦОМ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И РЕГАНОМ

Caucasus' Salad with Beef, Tomato, Cucumber, Red Onion and Basil

980 P 290gr 

ПОМИДОРЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ, ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И БАЗИЛИКОМ

Tomatoes with Red Onions, Olive Oil and Basil

530 P 240gr  

КРАСНЫЙ РЕДИС СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И ЗАПРАВКОЙ НА ВАШ ВЫБОР

Red Reddish with Cucumbers, Greens
and Dressing at Your Choice

285gr

530 Р

САЛАТНЫЙ МИКС С МОРСКИМИ ВОДОРОСЛЯМИ, ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

Mixed Salad with Seaweed, Mustard Dressing and Pine Nuts

150gr

650 Р

Производитель - КФХ «Сокольский»

Овощи выращиваются на грядках фермерского хозяйства без использования пестицидов и ГМО



Вегетарианское блюдо



Фермерский продукт

Мидии и Рапаны

MUSSELS & RAPA WHELK





МИДИИ С БЕЛЫМ ВИНОМ, ТОМАТАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

Mussels with White Wine Sauce, Tomatoes & Greens

550gr **1 490 Р**

МИДИИ С СЫРОМ ДОР БЛЮ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Mussels with Dorblue Cheese and Cream Sauce

600gr **1 490 Р**

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ РАПАНОВ И БЕЛЫХ ГРИБОВ

Beef Stroganoff From Rapa Whelk and White Mushrooms

Готовится на основе томатного соуса со сметаной, сушёными белыми грибами и солеными огурчиками. Посыпается тёртым свежим корнем хрена.

 185/120gr **1 350 Р**



Моллюск, который у нас называют «рапаном», появился в Черном море чуть больше полувека назад. На самом деле это морское животное женского рода и правильно называть его «рапана». Очень долго этим подводным улиткам не могли найти применения, считали их бесполезными хищниками, пожирающими мидий.

Использовались только раковины моллюсков — их полировали и хранили дома, как морские сувениры. Ситуация изменилась уже после того, как рухнул «железный занавес», и в заграничных поездках наши соотечественники выяснили, что на западе «рапана» — изысканный деликатес. Мясо рапаны по вкусу похоже на что-то среднее между маринованными грибами и кальмаром. По содержанию белка в два раза превосходит мясо животных, содержит очень много йода и фтора.



Авторское блюдо от Бренд-Шефа

Супы

SOUPS





**УХА ИЗ МЕСТНОЙ РЫБЫ
С МИДИЯМИ, РАПАНАМИ И ОВОЩАМИ**

Ear from Local Fish
with Mussels, Rapa Whelks and Vegetables

350gr

850 Р

**КУРИНЫЙ СУП С ОВОЩАМИ
И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ**

Chicken Homemade Noodles Soup
with Vegetables



250/40gr

490 Р

**ХАРЧО С КОРЕЙКОЙ
МЕСТНОЙ БАРАНИНЫ**

Kharcho with Loin From Local Lamb

350gr

980 Р



Фермерский продукт

Паста/Ризотто

PASTA|RISOTTO

РИЗОТТО С ЧЕРНОМОРСКИМИ МИДИЯМИ, ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ

Risotto with Black Sea Mussels, Tomatoes and Basil
Готовится до степени al dente на основе томатного
соуса с добавлением белого вина, чеснока,
тимьяна, местной кинзы и ароматного базилика.
При подаче ризотто оформляется томатами
конфи и мягким фермерским козьим сыром.

970 Р 490gr





СПАГЕТТИ «А ЛА ПОМОДОРО» С ТОМТНЫМ СОУСОМ И БАЗИЛИКОМ

Spaghetti "A la Pomodoro" with
Tomato Sauce and Basil



640 Р

РИЗОТТО ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ТРЮФЕЛЕМ

Risotto of Cauliflower with Truffle

Большую часть ризотто составляет цветная капуста. Готовится классическим способом с добавлением лука шалот, чеснока, белого вина, белых грибов, сливок, крема из чёрных трюфелей и петрушки. Поливается маслом из укропа и посыпается тёртым свежим чёрным трюфелем.



200/30gr

970 Р



Вегетарианское блюдо



Авторское блюдо от Бренд-Шефа

Пицца и Хачапури

PIZZA & KHACHAPURI

ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА»

Pizza Four Cheese

900 Р 370гр

ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

Pizza Margarita

880 Р 470гр

ПИЦЦА С ЦЫПЛЕНКОМ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ

Pizza with Chicken and Cherry Tomatoes

990 Р 480гр

ПИЦЦА С КРЕВЕТКАМИ, МИДИЯМИ И КАЛЬМАРАМИ

Pizza with Shrimps, Mussels and Squid

1 590 Р 460гр



ПИЦЦА «ПЕППЕРОНИ»

Pepperoni Pizza

370gr

750 Р

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

Pizza with Ham and Mushrooms

395gr

780 Р

ХАЧАПУРИ «ЛОДОЧКА» ПО-АДЖАРСКИ

Khachapuri in Adjarian Style

250gr

600 Р

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Khachapuri in Imeretinsky Style

440gr

600 Р

ФОКАЧЧА С СОУСОМ ПЕСТО

Focaccia with Pesto Sauce

150gr

270 Р

ФОКАЧЧА С СЫРОМ ПАРМЕЗАН

Focaccia with Parmesan Cheese

140gr

270 Р

Горячее из дровяной печи

HOT DISHES FROM WOODEN STOVE

ФИЛЕ СЕМГИ ИЗ ПЕЧИ, КИНОА С КАРДАМОНОМ И ТОМАТАМИ КОНФИ, СОУС ИЗ ПЕЧЁНОЙ СВЕКЛЫ И ВИНА

Salmon Fillet From the Oven, Quinoa with Cardamon and Confit Tomatoes, Baked Beetroot and Wine Sauce

Семга маринуется с оливковым маслом, устричным соусом и апельсиновым соком, запекается в дровяной печи. Подаётся с киноа, кардамоном, томатами конфи, соусом из лука шалот, белого вина, горчицы и печёной свеклы.

1 570 Р

105/55/45gr



ФОРЕЛЬ, ГРЕМОЛАТА, НАРШАРАБ И ГРАНАТ

Trout, Gremolata, Narsharab and Pomegranate

1 600 Р

250/50/20gr

ЛИМОННЫЙ ЦЫПЛЕНОК, ЙОГУРТОВЫЙ СОУС С КУМИНОМ И ЛИМОНОМ, БУЛГУР

Lemon Chicken, Yogurt Sauce with Cumin and Lemon, Bulgur

1 680 Р

400/100/60gr





Производитель - КФХ «Сокольский»

**РУБЛЕННЫЕ КОТЛЕТКИ
ИЗ КРОЛИКА, КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ СО ШПИНАТОМ,
ЖЁЛТЫЙ СЛИВОЧНЫЙ СОУС**

Chopped Rabbit Cutlets, Mashed Potatoes
with Spinach, Yellow Cream Sauce

150/130/60gr

840 Р

БРОККОЛИ, СОУС КАРРИ, МИНДАЛЬ

Broccoli, Curry Sauce, Almond

150/40/10gr

920 Р



Вегетарианское блюдо



Фермерский продукт



Авторское блюдо от Бренд-Шефа

Блюда на мангале | BBQ Menu

Рыба и Морепродукты

FISH & SEAFOOD

ФЛААНГА КРАБА Камчатка*

Phalanx of Crab Kamchatka*

1 300 Р 100gr

КАМБАЛА Черное море*

Flounder Black Sea*

1 900 Р 100gr

БАРАБУЛЬКА Черное море**

Coatfish Black Sea**

1 200 Р 200gr

РАДУЖНАЯ РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ Аджер*



Rainbow River Trout Adler*

550 Р 100gr

СЕМГА Норвегия*

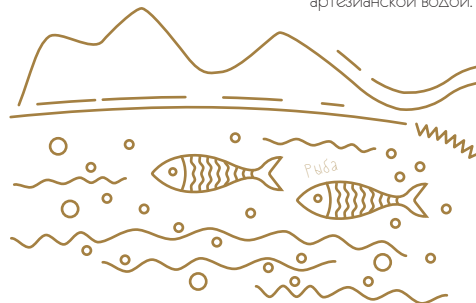
Salmon Norway*

970 Р 100gr

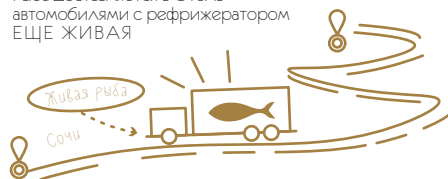


Производитель - АО «Племенной форелеводческий завод «Адлер»

Рыба выращивается на племенном форелеводческом заводе в горах, среди чистейшего воздуха на берегу реки Мзымта в водоемах с артезианской водой.



Рыба доставляется в Отель автомобилями с рефрижератором ЕЩЕ ЖИВАЯ



Готовится поварами и попадает на стол Гостя



*СТОИМОСТЬ УКАЗАНА ЗА 100 ГР ГОТОВОГО БЛЮДА

The Price per 100 gr is for Cooked Dish

** СТОИМОСТЬ УКАЗАНА ЗА 200 ГР ГОТОВОГО БЛЮДА

The Price per 200 gr is for Cooked Dish



Фермерский продукт

Блюда на мангале | BBQ Menu

Мясо и Птица

MEAT & POULTRY

РИБАЙ СТЕЙК С ОБЖАРЕННОЙ КУКУРУЗОЙ, СОУСОМ ИЗ ПРЯНОЙ СЛИВЫ

Ribeye with Fried Corn and Spicy Plum Sauce

Рибай из бычков породы Абердин-Ангус, выращенных в России, готовится на мангале до степени Medium Rare, подаётся с мини-кукурузой, трюфельной пастой, томатами конфи, соусом из пряной сливы с можжевельником.

3 900 Р

250/110/45gr



Авторское блюдо от Бренд-Шефа



Фермерский продукт



КОРЕЙКА МЕСТНОЙ БАРАНИНЫ

The Rack of Local Lamb



200gr

2 300 Р

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Beef Luleh Kebab



200gr

690 Р

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Kebab of Pork Neck

200gr

790 Р

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

Kebab from Chicken Leg



200gr

650 Р

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Beef Steak



100gr

780 Р

БУРГЕР С СЫРОМ СУЛУГУНИ, МАРИНОВАННЫМ КРАСНЫМ ЛУКОМ, ДОМАШНИМ АЙОЛИ И СОУСОМ ПЕСТО

Burger with Suluguni Cheese, Marinated Red
Onion, Homemade Aioli and Pesto Sauce

190gr

560 Р

Овощи и Гарниры

VEGETABLES & SIDE DISHES



Авторское блюдо от Бренд-Шефа



Вегетарианское блюдо



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ТРЮФЕЛЬНОЙ ПАСТОЙ ЗАПЕЧЕННАЯ В ПЕЧИ

Baked in Oven Cauliflower with Truffle Spread



100gr

320 Р

ОВОЩИ-ГРИЛЬ

Grilled Vegetables



100gr

390 Р

СПАРЖА НА ГРИЛЕ

Grilled Asparagus



100gr

980 Р

АДЖАПСАНДАЛ

Adjapsandal



100gr

390 Р

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ

Baked Potatoes



100gr

190 Р

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French Fries



100gr

190 Р

ШАМПИНЬОНЫ

Champignons



100gr

300 Р

Десерты

DESSERTS

ПАНАКОТТА НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ С СЕМЕНАМИ ЧИА, СОУСОМ МАНГО И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

Panna Cotta on Coconut Milk
with Chia Seeds, Mango Sauce
and Fresh Berries

650 Р

195gr

ВАНИЛЬНАЯ ПАНАКОТТА С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

Vanilla Panna Cotta with Raspberry Sauce

750 Р

170gr

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С КОРИЦЕЙ, ИМБИРНЫЙ КРЕМ, МОРОЖЕНОЕ ИЗ АКАЦИЕВОГО МЁДА

Apple Pie, Ginger Cream, Acacia Honey Ice Cream

Тёплый яблочный пирог с корицей, подаётся
с имбирным кремом и мороженым
из акациевого мёда и ореха.

420 Р

150/60gr



Авторское блюдо от Бренд-Шефа



**К ЧАЮ
TEA TIME**

Варенье в ассортименте
Jam in Assortment***
/клубника, инжир, персик, айва с
грецким орехом, местная киви,
райские яблочки/

Горный мед
Mountain Honey***
/липа, каштан, цветочный/

***Чтобы приобрести баночку
домашнего варенья или меда,
обратитесь, пожалуйста, к Вашему
официанту
To purchase a jar of homemade jam or
honey, contact your waiter please

ТИРАМИСУ

Tiramisu

250gr

630 P

МЕДОВОЕ ПИРОЖНОЕ

Honey Cake

150gr

500 P

ПИРОЖНОЕ НАПОЛЕОН

Napoleon Cake

100/50gr

470 P

ЭКЛЕРЫ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Eclairs with Custard

150gr

350 P

ПТИЧЬЕ МОЛОКО

Birds Milk

80gr

350 P

ТРУБОЧКА С ВАРЕНОЙ СГУЩЕННОЙ

Waffle Tube Stuffed with Condensed Milk

95gr

150 P

Мороженое и Сорбеты

ICE CREAM & SORBETS





МОРОЖЕНОЕ
Ванильное, Клубничное,
Карамельное, Шоколадное,
Фисташковое

ICE CREAM
Vanilla, Strawberry, Caramel,
Chocolate, Pistachio

50gr

200 Р

СОРБЕТЫ
Лимонно-лаймовый, Малиновый,
Манго, Черносмородиновый,
Маракуйя, Клубничный

SORBETS
Lemon & lime, Raspberry, Mango,
Black Currant, passion Fruit, Strawberry

50gr

250 Р



RODINA доставляет!

Теперь блюда авторской кухни из меню любого ресторана RODINA Grand Hotel & SPA – на Вашем столе в считанные минуты!

Телефон для заказа и доставки блюд: 8 (862) 253-90-05 (10:00-22:00)

Все цены указаны в рублях и включают НДС 20%.

Это меню носит рекламный информационный характер. Утвержденное контрольное меню с выходами блюд, описанием, сведениями о пищевой ценности и калорийности находится в уголке потребителя и предоставляется по первому Вашему требованию.

Меню действует с 10.04.2019г до следующей редакции.

Ресторан Black Sea Beach Club (BSBC)

ул. Виноградная, д.33, г.Сочи, Краснодарский край, 354008

Телефон: 8 (800) 200-77-93 8 (862) 253-90-12