



МЕНЮ



Дорогие гости!

Мы рады приветствовать Вас в ресторане
Crystals / Кристалс.

Надеемся, что отдых оставит у Вас
положительные впечатления.

Время приготовления блюд:

Холодные закуски.....	10-15 минут
Салаты.....	15-20 минут
Горячие закуски.....	15-20 минут
Горячие блюда.....	40-45 минут
Десерты.....	15-20 минут

Дополнительно для Вас работает бильярд.
Подробная информация – у администратора.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНОЕ ПЛАТО 1/100/15/10/2 550 р.
Форель с/с, масло сливочное, оливки, лимон, зелень

СЕЛЬДЬ ПО-ДОМАШНЕМУ 1/100/100/30/30/5 330 р.
Сельдь с/с, обжаренный картофель,
горчичный соус, лук, зелень

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА 1/200/100 680 р.
Говяжий язык, куриный рулет, ветчина,
аджика, помидоры черри, оливки

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 1/30/30/30/30/20/40/30 570 р.
«Российский», «Пармезан», сыр «Фета»

ОВОЩНОЕ АССОРТИ 1/150/100/80/10 410 р.
Помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень

РАЗНОСОЛЫ 1/80/80/40/50/40/5 320 р.
Соленые помидоры, соленые огурцы,
квашеная капуста, маринованный перец, зелень

ФРУКТОВАЯ ВАЗА 1/800 600 р.

САЛАТЫ

САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» 1/180 280 р.
Классический овощной салат с сыром «Фета»

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ» 1/180 300 р.
Обжаренная курица, помидоры, лист салата,
пшеничные крутоны, сыр «Пармезан, соус «Цезарь»

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ» 1/210 490 р.
Креветки-гриль, помидоры, лист салата,
пшеничные крутоны, сыр «Пармезан, соус «Цезарь»

САЛАТ «ОЛИВЬЕ ЛЮСЬЕН С ФОРЕЛЬЮ» 1/190 400 р.
Филе форели, картофель, морковь,
свежие огурцы, яйцо, креветки

ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ 1/180 250 р.
Картофель, морковь, свекла, огурец соленый,
зеленый горошек, сельдь с/с, масло растительное

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

БОРЩ 1/250/20/20 220 р.
Подается с салом и хлебом

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП 1/250 260 р.

ДОМАШНЯЯ СУП - ЛАПША 1/250 180 р.

МЯСНАЯ СОЛЯНКА 1/250/20 280 р.
Подается со сметаной, лимоном и зеленью

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ 1/210 380 р.
Победитель IX фестиваля поваров АМАКС 

Гирос с говядиной, 1/210 420 р.
Победитель IX фестиваля поваров АМАКС 

ЖАРЕННЫЕ СЫРНЫЕ ШАРИКИ 1/160/30 300 р.
Подаются с сырным соусом

ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ 1/150/30/10 160 р.
Подаются с сырным соусом

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ BBQ 1/200/30 350 р.
Подаются с соусом BBQ

КЛАССИЧЕСКИЕ «СИБИРСКИЕ» ПЕЛЬМЕНИ 250 р.
1/150/30/10
Подаются со сметаной и зеленью

ДРАНИКИ С БЕКОНОМ 1/200/30 250 р.
Подаются со сметаной

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ 450 р.
ПЮРЕ 1/200/150/50
Нежная говядина, томленая в сливках,
подается с картофельным пюре и корнишонами

СКОВОРОДА ПО-ДОМАШНЕМУ 1/300/50 540 р.
Жареный картофель со свининой, беконом и
грибами, подаются с бочковыми помидорами и огурцами

СВИНАЯ КОРЕЙКА НА КОСТИ 1/250/80/30 580 р.
Маринованная корейка, подается с запеченными
овощами и медово-горчичным соусом

ЦЫПЛЕНОК ПО-ТИФЛИССКИ 1/290 520 р.
Филе маринованного цыпленка, обжаренное
на гриле, подается с луком, помидорами
«Черри» и сырным соусом

СУДАК НА ПАРУ С ОВОЩАМИ 1/170/100 780 р.
Подается с брюссельской капустой, брокколи,
цветной капустой и морковью

КОТЛЕТА «ПОЖАРСКАЯ» 1/150/30 350 р.
Подается со сливочно-грибным соусом

ФРИКАСЕ ИЗ КУРИЦЫ В
СЛИВОЧНОМ СОУСЕ 1/160/100 350 р.
Подается с рисом по-гавайски

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 1/150 120 р.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 1/150/30 140 р.
Подается с томатным соусом

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 1/100/20 (мал. порция) 150 р.
Подается с томатным соусом

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 1/150/30 200 р.
Подается с томатным соусом

РИС-МИКС 1/150 120 р.

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 1/200 280 р.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 1/240 90 р.

ПАСТА

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ 1/200/100 470 р.

ПАСТА «КАРБОНАРА» 1/300 350 р.

ПАСТА «БОЛОНЬЕЗЕ» 1/300 320 р.

#amaks

ДЕСЕРТЫ

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ	280 р.
Подается с шариком мороженого	
ЧИЗКЕЙК	270 р.
Подается с топингом	
«РЕД ВЕЛВЕТ» (красный бархат)	290 р.
ШТРУДЕЛЬ	280 р.
МЕДОВИК	210 р.
ДОНАТ	140 р.
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ	385 р.
3 шарика с топпингом	

НАПИТКИ

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ 500 мл	120 р.
ЗЕЛЕНый ЧАЙ 500 мл	120 р.
ЧАЙ в ассортименте 500 мл	120 р.
КОФЕ ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	150 мл 160 р.
КОФЕ АМЕРИКАНО	150 мл 100 р.
КОФЕ КАПУЧИНО	150 мл 120 р.
КОФЕ ЛАТТЕ	150 мл 210 р.
КОФЕ ГЛЯССЕ	150 мл 250 р.
КОФЕ «ФЛЭТ УАЙТ»	200 мл 180 р.
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ 240 мл	260 р.

