

Завтраки

8:00 - 13:00



ПОСЕЙДОН

Закуски

Ароматная обжаренная бриошь с яйцом бенедикт*, слабосоленым лососем авторского посола от шеф-повара под голландским соусом	180гр	1050
Круассан с тамбовским окороком, сыром страчателла* и ароматной зеленью	205гр	780
Хрустящая лепешка роти* с креветкой, авокадо и рукколой	240гр	980
Картофельная оладушка с масляной рыбой, яйцом пашот, ароматной зеленью	220гр	950
Картофельные крокеты* с ветчиной	310гр	850
Оладушка из цукини* со слабосоленым лососем, крем-чизом* под вуалью из голландского соуса	220гр	980
Мусс из брынзы с яйцом пашот и томатами	270гр	750

Каша

Овсяная каша с розовыми томатами, спаржей, яйцом пашот и сыром пармезан	300гр	690
Овсяная каша с обжаренным в соленой карамели бананом, изюмом и индийской корицей	300гр	550
Пшеничная каша с тыквой на топленом молоке	200гр	650
Рисовая каша на кокосовом молоке	300гр	1190

Блюда из яиц

Авторская шакшука со страчателлой*, печеными перцами рамиро*, подается с семитом*	300гр	650
Омлет/скрэмбл* из двух яиц	300гр	380
Глазунья из двух яиц	200гр	250

Дополнительно

Авокадо	50гр	250	Руккола	30гр	250
Лосось слабосоленый	50гр	700	Креветки	50гр	250
Ветчина	50гр	120	Яйцо	1 шт	100
Огурец свежий	50гр	120	Красная икра	50гр	1000
Томаты	50гр	120	Сыр пармезан	50гр	380

Бенедикт — яйцо, приготовленное без скорлупы пошированием
Страчателла — итальянский мягкий сыр в виде светлых нитей в густых сливках
Роти — традиционные индийские лепёшки из пресного теста
Крокеты — блюдо, обваленное в сухарях и обжаренное во фритюре
Цукини — разновидность кабачка
Крем-чиз — сливочно-сырный крем

Перец рамиро — сорт сладкого перца
Семит — хлебобулочное изделие типа бублика с кунжутом
Омлет/скрэмбл — блюдо из яиц. Название происходит от английского слова scramble («перемешивать, взбалтывать»), что отражает принцип приготовления

К горячим напиткам

Нежные творожные сырники, обжаренные на топленом масле с маковым кремом	230гр	780
Панкейки* с кленовым сиропом и банановым кремом	260гр	550
Каймак*	3 шт	650
Блинчики	3 шт	300

Фреши

Апельсин	250гр	550
Грейпфрут	250гр	550
Морковь	250гр	550
Яблоко	250гр	550
Сельдерей	250гр	550
Ананас	250гр	900

Кофе

* Айс латте* с сиропом на выбор кофе, сироп, молоко	350 мл	550
* Бамбл* с Розой кофе, апельсиновый сок, сироп роза, грейпфрут	350 мл	550
* Эспрессо-тоник* с Амаретто кофе, тоник, безалкогольный амаретто, сироп фалернум, лимон	350 мл	550
Кофе по-восточному	50 мл	300
Эспрессо	60 мл	240
Американо	180 мл	280
Капучино	220 мл	390
Латте	300 мл	380
Раф* кофе	300 мл	450
Флэт Уайт*	220 мл	450
Кофе на альтернативном молоке на выбор: кокосовое, миндальное, банановое, безлактозное	200 мл	480

Не кофе

Какао/Горячий шоколад	200 мл	350
Матча* Латте	300 мл	450
Матча*-тоник	300 мл	450

Панкейки — мучное изделие плоской формы, выпекаемое на сковороде
Каймак — блюдо татарской кухни, пышные, толстые блины на дрожжах
Айс латте — кофейный напиток на основе эспрессо, молока и льда, который подаётся холодным
Бамбл — это слоёный холодный кофейный коктейль на основе эспрессо, апельсинового сока, карамельного сиропа и льда

Эспрессо-тоник — холодный напиток на основе крепкого эспрессо и газированного тоника
Раф — кофейный напиток на основе эспрессо, сливок и сахара
Флэт Уайт — кофейный напиток на основе двойного эспрессо с добавлением молока
Матча — японский порошок зелёного чая

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо из говядины с трюфельным соусом	150гр	1 400 ₺
Карпаччо из тунца с пюре из авокадо	150гр	1 090 ₺
Карпаччо из осьминога с тапенадом* из маслин <small>*густой соус (паста) прованской кухни из оливок, анчоусов и каперсов</small>	175гр	1 650 ₺
Тартар из тунца с манго и мисо* соусом <small>*соус на основе мисо-пасты — традиционной японской пасты из ферментированных соевых бобов</small>	180гр	1 250 ₺
Севиче из сибаса с томатами и тапенадом* из маслин <small>*густой соус (паста) прованской кухни из оливок, анчоусов и каперсов</small>	200гр	1 190 ₺
Крудо* из гребешка <small>*блюдо из тонко нарезанных сырых морепродуктов или рыбы, приправленное оливковым маслом, лимонным соком и специями</small>	160гр	2 450 ₺
Форшмак с щучьей икрой	150гр	790 ₺
Рыбное плато с красной икрой	535гр	4 100 ₺
Паштет из утки с яблочным пюре	230гр	1 040 ₺
Вяленая утка с рукколой на пюре из груши	150гр	970 ₺
Композиция европейских сыров	225гр	1 450 ₺
Ассорти солений	350гр	850 ₺
Пряные оливки и маслины	125гр	950 ₺

САЛАТЫ

Греческий с брынзой и соусом Ромеско* <small>*соус на основе томатов</small>	370гр	1 200 ₺
Зеленый салат под медово-горчишной заправкой	210гр	1 050 ₺
Салат с хрустящими баклажанами и стрателлой* <small>*итальянский мягкий сыр</small>	345гр	950 ₺
Салат с сыром дор-блю и пюре из маракуйи	265гр	1 050 ₺
Салат с тигровыми креветками и манго	260гр	1 450 ₺
Салат Нисуаз с маринованным тунцом	370гр	1 490 ₺
Салат с фалангой краба, розовыми томатами и авокадо	235гр	2 450 ₺
Салат с печенью трески под горчичной заправкой	340гр	1 250 ₺
Салат с копченой уткой и свежей грушей	345гр	950 ₺

РАКУШКИ

Мидии в соусе горгонзола*/белое вино <small>*итальянский сыр с голубой плесенью</small>	345/375гр	1 450 ₺
Вонголе в соусе белое вино	390гр	1 100 ₺
Рапаны в сливочном/томатном соусе	210гр	1 390 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пирог с лососем и соусом биск* <small>*французский соус на основе панцирей ракообразных</small>	365гр	1 420 ₺
Тигровые креветки в тесте катаифи* с соусом манго-чили <small>*тончайшее вытяжное тесто в виде длинных нитей, напоминающих вермишель или тонкие волокна.</small>	180гр	1 250 ₺
Мини-кальмары, фаршированные белыми грибами со шпинатом	180гр	1 200 ₺
Соте из морепродуктов в томатном соусе	270гр	1 300 ₺
Соте из морепродуктов в сливочном соусе	270гр	1 500 ₺

СУПЫ

Свекольник	280гр	850 ₺
Окрошка с ростбифом на айране/мацони	315гр	890 ₺
Гаспачо с крабом	275гр	1 590 ₺
Гаспачо с креветками	360гр	1 290 ₺
Крем-суп с крабом	325гр	1 700 ₺
Буйабес* <small>*классический французский суп с креветками, кальмарами и белой рыбой</small>	320гр	1 480 ₺
Борщ с вишней и копченой конской холкой	425гр	990 ₺
Том Ям* <small>*суп азиатской кухни</small>	470гр	1 450 ₺
Похлебка рыбная с расстегаем	340гр	1 300 ₺

ГАРНИРЫ

Спаржа на гриле с эспумой* из пармезана <small>*блюдо молекулярной кухни в виде пены</small>	130гр	1 200 ₺
Брокколи на гриле с ореховым соусом	180гр	650 ₺
Овощи-гриль с песто* <small>*соус итальянской кухни на основе базилика, семян пинии, сыра пармезан и оливкового масла</small>	180гр	750 ₺
Молодой картофель с зеленью	150гр	550 ₺
Пюре из молодого картофеля	150гр	550 ₺
Картофель фри с пармезаном	180гр	700 ₺

ПАСТЫ

Фетучини* с морепродуктами в сливочном соусе <small>*вид итальянской пасты, напоминающий тонкие плоские полоски</small>	380гр	1 300 ₺
Спагетти с вонголе* в сливочном соусе <small>*вид двусторчатых моллюсков</small>	260гр	1 250 ₺
Спагетти с тартаром из креветок в сливочном соусе	240гр	1 900 ₺
Ризотто с белыми грибами, спаржей и мини-кальмарами	240гр	1 400 ₺
Лумакони* с цыпленком, грибами и трюфельной эспумой <small>*вид крупных макаронных изделий в форме ракушек или «улиток»</small>	320гр	990 ₺
Паста домашняя с трюфелем	250гр	950 ₺
Папарделле* с белыми грибами в сливочном соусе <small>*вид макаронных изделий, больших и очень широких</small>	280гр	1 290 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Биштекс из говяжьего языка с картофельным пюре и трюфелем	330гр	1 290 ₺
Медальоны из говядины с пюре из сельдерея и перечным соусом	410гр	2 800 ₺
Утиная ножка с картофельным муссом	365гр	1 450 ₺
Утиная грудка с морковным и яблочным пюре	340гр	1 400 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Осьминог по-сицилийски	435гр	4 800 ₺
Крабовый кейк* с пшенной кашей и биском** <small>*блюдо американской кухни, представляющее собой котлеты из крабового мяса **французский соус на основе панцирей ракообразных</small>	320гр	1 950 ₺
Голубцы с креветками и соусом ромеско* <small>*традиционный испанский соус на основе томатов</small>	260гр	1 490 ₺
Форель с цукини и соусом карри	225гр	1 850 ₺
Морской окунь с романо и ореховым соусом пекан	340гр	2 100 ₺
Горбыль с пюре из корня сельдерея	210гр	1 900 ₺
Треска с пюре из цветной капусты	220гр	2 100 ₺
Палтус с пюре из цветной капусты, виноградом и соусом бер блан	280гр	2 800 ₺

ГРИЛЬ*

*Стоимость указана за 100 г сырого веса, выход блюда уточняйте у официанта

Осьминог на гриле	100гр	1 800 ₺
Королевская креветка на гриле	100гр	1 250 ₺
Гребешок на гриле	100гр	2 400 ₺
Сибас* на гриле <small>*вид лучеперых рыб</small>	100гр	850 ₺
Филе осетра на гриле	100гр	1 500 ₺
Калкан	100гр	1 450 ₺
Горбыль	100гр	1 550 ₺
Сарган	100гр	950 ₺
Барабуля	100гр	850 ₺
Луфарь	100гр	900 ₺
Цыпленок "корнишон"	100гр	650 ₺
Каре ягненка на гриле	100гр	1 550 ₺
Стейк миньон на гриле	100гр	1 750 ₺
Стейк рибай* на гриле <small>*вид премиального стейка из отруба говядины</small>	100гр	2 000 ₺

ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина с маслом	265гр	490 ₺
--------------------------	-------	--------------

ДЕСЕРТЫ

Медовик	200гр	750 ₺
Сладкий камень	120гр	750 ₺
Корпусный десерт Манго	145гр	950 ₺
Десерт Лимон	80гр	550 ₺
Наполеон	120гр	700 ₺
Шоколадный чизкейк с перцем тимут и вишней	150гр	750 ₺
Мороженое (ванильное, фисташковое, шоколадное)	50гр	340 ₺
Сорбет* манго-маракуйя <small>*замороженный десерт на основе фруктового или ягодного пюре с фруктовым или ягодным соком</small>	50гр	290 ₺
Конфеты в ассортименте (банан-карамель, грильяж, маракуйя-васаби, вишня-кофе, карамель-лемонграсс, малина-фисташка)	10гр	250 ₺



ПОСЕЙДОН

Raw Bar

Икра красная с оладьями и взбитым маслом	50/120гр	1 900₽
Икра щучья со сметаной и красным луком	50/125гр	1 750₽
Устрица (Муруцу, Фин де Клер, Люмьер)	1шт	750 ₽
Устрица "Розовая Джоли"	1шт	850 ₽
Устрица Императорская	1шт	550 ₽
Магаданские креветки с кунжутным соусом/ с соусом ранч	100гр	1 200 ₽
<small>*американский соус, приготовленный из пахты, соли, чеснока, лука, горчицы, трав и специй</small>		
Магаданские креветки с соусом Ментайко *японский соус с добавлением пряной икры минтая	100гр	1 500 ₽
Морской еж с перепелиным желтком	1шт	550 ₽

Паназия

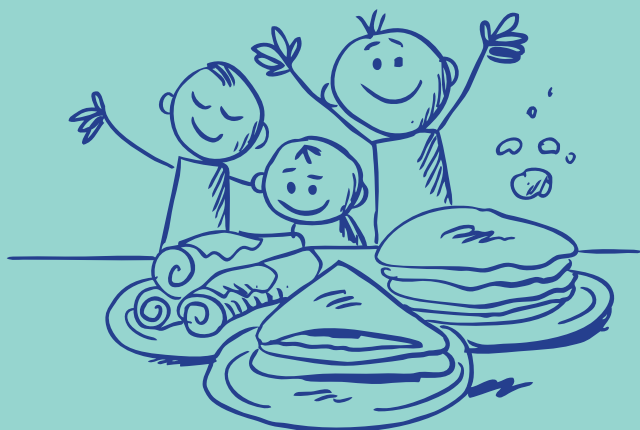
Ролл "Филадельфия" с авокадо	325гр	1 450₽
Ролл Калифорния с крабом	260гр	1 750₽
Ролл "Кинг Дракон" с угрем	340гр	1 650₽
Ролл с креветкой и тартаром из тунца	360гр	1 250₽
Гедза* курица/креветка	200гр	990₽
<small>*японский вариант пельменей</small>		
Гедза* говядина	200гр	1 100₽
<small>*японский вариант пельменей</small>		

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

для Наших маленьких Гостей

адрес Курортный проспект, 86

_____ телефон 8 800 555 36 30



Помоги ежику собрать яблоки





САЛАТЫ



Циполлино

Овощные палочки с соусом из сметаны

180 гр. 460 рублей



Волшебная грядка

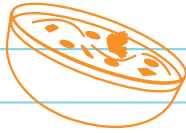
Салат со свежими огурчиками,
помидорками и сметаной

150 гр. 350 рублей



Продолжи линию





СУПЧИКИ

Супчик от папы Карло

куриный бульон с фрикадельками

из цыпленка и домашней лапшой



240 гр. 550 рублей



Король лев

крем-суп из картофеля

на курином бульоне с куриным филе

180 гр. 650 рублей



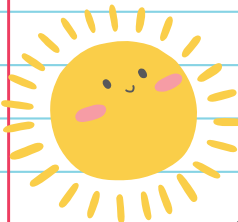
Мясные ушки куриные

пельмени из цыпленка

с бульоном и сметаной

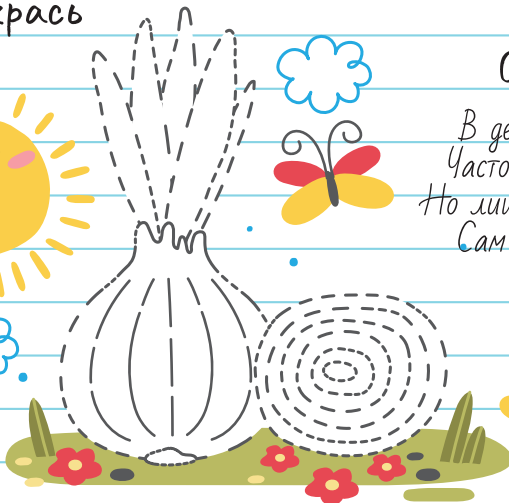
250 гр. 600 рублей

Обведи
и раскрась



Отгадай загадку

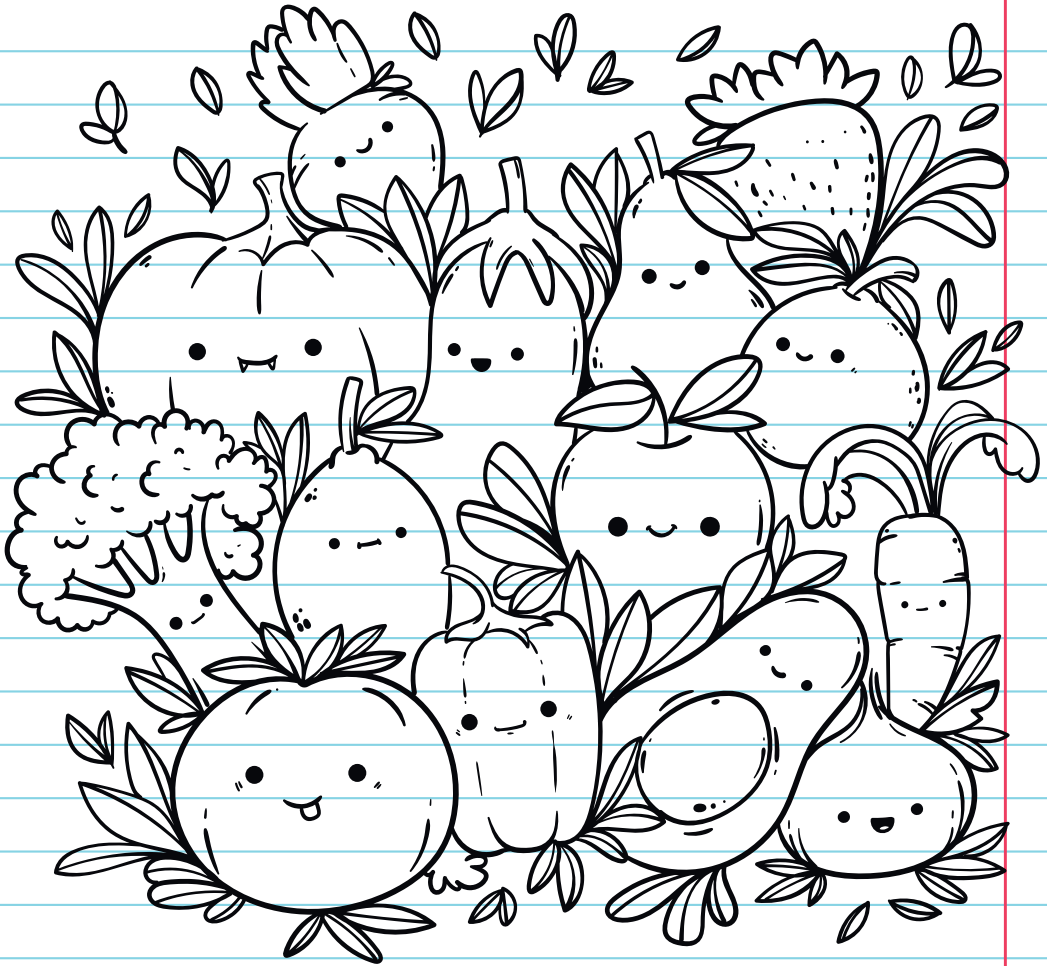
В десять одежек плотно одет,
Часто приходит к нам на обед.
Но лишь за стол ты его позовешь,
Сам не заметишь, как слезы прольешь.



Отгадай загадки

Уродилась я на славу,
Голова бела, кудрява.
Кто любит щи -
Меня в них ищи.

За кудрявый хохолок
Лису из норки поволок.
На ощупь - очень гладкая,
На вкус - как сахар сладкая.





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Храбрый рыцарь

котлета из курицы и индейки

с картофельным кремом

180 гр. 750 рублей



Русалочка

пенне* в сливочном соусе

с форелью и зеленым горошком

190 гр. 1100 рублей



Винни - Пух

вареники с картофелем

170 гр. 650 рублей



Куручка Ряба

хрустящие куриные наггетсы

225 гр. 490 рублей



ТАРНИРЫ



Пиноккио

пенне* с оливковым маслом

100 гр. 280 рублей



Капитошка

картофель фри с кетчупом

225 гр. 390 рублей



* Вид макаронных изделий

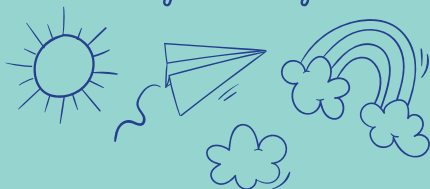
АБОНЕМЕНТЫ

Развивающие занятия для детей всех возрастов, группы длительного пребывания, абонементы выходного дня.



ЛАГЕРЬ

Лагерь дневного пребывания для детей от 6 до 11 лет! Мы находимся в самом сердце Сочи, что делает наш лагерь идеальным местом для веселого и безопасного отдыха ваших детей.



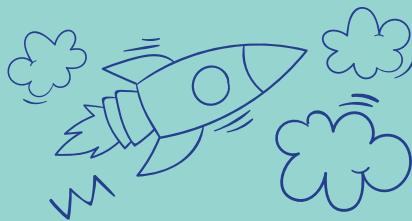
КОНСУЛЬТАЦИИ ВРАЧЕЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Проведем грамотный осмотр, поставим верный диагноз, назначим и проконтролируем соответствующее лечение.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

Игровая комната, индивидуальное сопровождение детей, логопед, творческие и кулинарные мастер-классы.



СЕКЦИИ

Подготовка к школе для детей от 4 лет, спорт, плавания, художественная и театральная студии, художественная гимнастика.



ПЕДАГОГИ

Наши специалисты имеют соответствующую квалификацию и педагогическое образование.

