



Captain's House

RESTAURANT

S I C I L I A

Menu

ЗАКУСКИ APPETIZERS

- | | € |
|---|----|
| <ul style="list-style-type: none">● Тартар из Пагруса  Мускатный Виноград, Хрустящая Гречка, Икра Авруга, Лайм Seabream Tartare Muscat Grape, Crispy Buckwheat, Avruga Caviar, Lime | 36 |
| <ul style="list-style-type: none">● Вителло Тоннато  Копчёный Угорь, Листья Каперсов, Редис, Зелёное Яблоко Smoked Eel, Caper Leaves, Radish, Green Apple | 34 |
| <ul style="list-style-type: none">● Каннеллони с Креветками* Корень Сельдерея, Кокосовые Сливки, Имбирное Чатни, Песто с Эстрагоном Shrimp* Canelloni Celeriac, Coconut Cream, Ginger Chutney, Tarragon Pesto | 37 |
| <ul style="list-style-type: none">● Морские Гребешки* Миндальный Кляр, Пюре из Баклажанов, Пена из Белого Шоколада, Кардамон Scallops* In an Almond Crust, Eggplant Puree, White Chocolate Foam, Cardamom | 36 |
| <ul style="list-style-type: none">● Инвольтини из Лука  Булгур, Созревший Сыр Антоти́ро, Кулис из Копчёных Помидоров Onion Involtini Groats, Aged Anthotyro Cheese, Smoked Tomato Coulis | 21 |
| <ul style="list-style-type: none">● Королевский Краб*  Красная Киноа, Манго, Лимон Мейера, Майонез, Тонга King Crab* Red Quinoa, Mango, Mayer Lemon, Mayonnaise, Tonga | 40 |

САЛАТЫ SALADS

- **Буррат**  € 28
Свежий Инжир, Запечённые Помидоры Черри, Мاستиха, Крутоны из Кэроба
Fresh Figs, Oven Baked Cherry Tomatoes, Mastic, Carob Croutons
- **Курица** € 26
Сердцевины Салата Латук, Крем Кастельманьо, Виноград, Кресс-Салат, Кефир
Chicken
French Lettuce Hearts, Castelmagno Cream, Grapes, Water Cress, Sour Milk
- **Руккола с Персиками**  € 21
Белая Спаржа, Фундук, Сыр Бароло, Мята
Rocket with Peach
White Asparagus, Hazelnuts, Barolo Cheese, Mint
- **Карпаччо из Помидоров**   € 21
4 сорта, Крутоны их Хлеба с Закваской, Портулак, Сорбет из Болгарского Перца, Выдержанный Уксус
Tomato Carpaccio
4 Variety, Traditional Croutons, Purslane, Pepper Sorbet, Aged Vinegar
- **Мели-мело**  € 18
Красная Мизуна, Листья Горчицы, Хлопья Фенхеля, Хрустящая Коппа, Маринованная Клубника
Red Mizuna, Mustard Leaves, Fennel Flakes, Crispy Coppa, Pickled Strawberries

(Όλες οι Σαλάτες μας είναι Οργανικές)

(Все зеленые салаты являются продуктами

органического культивирования и собираются вручную)

ПАСТА & РИЗОТТО

PASTA & RISOTTO

- | | € |
|--|----|
| <p>● Морская Карбонара Тальятелле, Икра Морского Ежа, Копчёный Угорь, Перец Чили, Пудра из Сушёной Рыбной Икры Ocean Carbonara Tagliatelle, Sea Urchin Eggs, Smoked Eel, Chilli, Fish Roe Powder</p> | 40 |
| <p>● Ризотто с Креветками  Лагавулин 16-летней выдержки, Лимонный Джем, Огурец, Солерос Risotto with Shrimps 16 Year Lagavulin, Lemon Marmalade, Cucumber, Salicornia</p> | 34 |
| <p>● Букатини Копчёная Грудинка Блэк Ангус, Помидоры Черри, Перец Эспелет Black Angus Smoked Boneless Short Rib, Cherry Tomatoes, Piment d' Espelette</p> | 36 |
| <p>● Tagliolini Cacio e Pepe Летний Чёрный Трюфель, Пекорино, Перец Саравак Summer Black Truffle, Pecorino, Sarawak Pepper</p> | 28 |
| <p>● Равиоли с Петухом Кукурузный Крем, Копчёная Свиная Пашина, Чатни из Помидоров, Пена из Специй Rooster Ravioli Corn Cream, Smoked Pork Belly, Tomato Chutney, Spices Foam</p> | 30 |
| <p>● Ризотто по-флорентийски  Сезонные Травы, Фаршированные Сморчки, Фенхель, Крем из Сладкого Чеснока Seasonal Greens, Stuffed Morels, Fennel, Sweet Garlic Cream</p> | 26 |
| <p>● Спагетти  Свежие Помидоры, Моцарелла Fresh Tomato, Mozzarella</p> | 23 |

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА • MAIN DISHES



- | | € |
|--|----|
| <p>● Треска Топинамбур, Собрасада, Луковый Джем, Эльзасский Гевюрцтраминер Cod Topinambur Textures, Sobrassada, Onion Marmalade, Alsace Gewurztraminer</p> | 42 |
| <p>● Белополосый Групер Ризотто из Копчёного Картофеля, Мидии, Розовый Грейпфрут, Айоли с Вербеной White Grouper Smoked Potato Risotto, Mussels, Pink Grapefruit, Verbena Aioli</p> | 48 |
| <p>● Палтус  Корень Фенхеля, Солерос, Кабачок, Соус из Морских Черенков Turbot Fennel Root, Sea Greens, Zucchini, Steamed Razor Clams Sauce</p> | 56 |

- | | € |
|--|----|
| <p>● Филе Вагю </p> <p>Глазированная Морковь, Грибной Кетчуп, Козелец, Фундучная Пудра, Соус Бароло <i>Glazed Carrots, Mushroom Ketchup, Salsify, Hazelnut Powder, Barolo Sauce (U.S.A Wagyu, BMS 6-7)</i></p> | 88 |
| <p>● Филе Блэк Ангус</p> <p>Пюре из Корня Сельдерея, Картофельный Террин, Запечённая Савойская Капуста, Сок Чёрного Трюфеля <i>Celeriac Puree, Potato Terrine, Oven Baked Savoy, Black Truffle Jus</i></p> | 58 |
| <p>● Утиная Грудка</p> <p>Крем из Пастернака, Свекла на Гриле, Кукурузные Крокеты, Лакричный Соус Duck Breast <i>Parsnip Cream, Grilled Beetroots, Corn Croquettes, Licorice Sauce</i></p> | 48 |
| <p>● Курица Свободного Выгула </p> <p>Крем из Поленты, Копчёная Моцарелла, Спаржа, Фисташки Corn Fed Chicken <i>Polenta Cream, Smoked Mozzarella, Asparagus, Pistachios</i></p> | 38 |
| <p>● Ягнёнок</p> <p>Филей & Террин, Копчёный Баклажан, Поджаренный на Углях Лук-Шалот, Ароматизированный Йогурт, Острый Кунжутный Грильяж Lamb <i>Loin & Terrine, Smoked Eggplant, Charred Onions, Aromatized Yogurt, Spicy Sesame Pasteli</i></p> | 44 |

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

- | | € |
|---|------|
| <p>● Тирамису </p> <p>Мороженое с Эспрессо, Шоколадный Дакуаз Espresso Ice Cream, Chocolate Dacquoise</p> | 15 |
| <p>● Шоколадный Намелака</p> <p>Компоте из манго, Арахисовое Масло, Мороженое с Чили Mango, Peanut Butter, Chilli Ice Cream</p> | 16 |
| <p>● Батончик с Белым Шоколадом</p> <p>Клубника, Фундучная Губка, Мороженое с Маслихой White Chocolate Bar Strawberries, Hazelnut Sponge, Mastic Ice Cream</p> | 16 |
| <p>● Кокосовая панакота </p> <p>Ананасовое Конфи, Имбирный Джем, Мороженое с Зелёным Чаем Pineapple Confit, Ginger Marmalade, Green Tea Ice Cream</p> | 15 |
| <p>● Сезонные Фрукты (на одну персону)   </p> <p>Seasonal Fruits (for one person)</p> | 14 |
| <p>● Мороженое в Ассортименте </p> <p>Selection of Ice Cream (1 scoop)</p> | 4 |
| <p>● Домашнее мороженое (1 шарик) </p> <p>Homemade Ice Cream (1 scoop)</p> | 4.50 |



Gluten free products / продукты без глютена



Lactose free products / продукты без лактозы



Vegetarian dishes / вегетарианские блюда

*All above prices are in Euro (€)
все цены указаны в евро (€)*

*All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil for any fried meals
Во всех наших блюдах мы используем чистое оливковое масло экстра-класса и подсолнечное масло высочайшего качества для жарки*

**All the above dishes also contain freshly frozen ingredients
В вышеупомянутых блюдах используются и свежемороженые ингредиенты

*Service and taxes are included
Цены включают все законные налоги и сборы*

*The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice
Гостиница оставляет за собой право изменять цены, время и дни работы ресторана без предварительного уведомления*

*The establishment is obliged to have a printed form available
in a special location near the exit for the registration of any complaints
Заведение обязано иметь печатные бланки для жалоб и предложений в специально отведенном месте рядом с входом*

*In case of any food allergy, kindly inform us
Сообщите нам, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты*

*Market inspector officer: Anastasios Apostolopoulos
Ответственный за санитарный контроль: Анастасиос Апостолопулос*

**CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)
ПОТРЕБИТЕЛЬ НЕ ОБЯЗАН ПЛАТИТЬ, ЕСЛИ НЕ ПОЛУЧИТ ЗАКОННЫЙ ДОКУМЕНТ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЙ ОПЛАТУ (ЧЕК – ЧЕК-ФАКТУРУ)**