

# DORADO

РЕСТОРАН



## МЕНЮ

# DORADO

РЕСТОРАН

*Ресторан DORADO —  
гастрономия, поданная с душой и огнем.*

*Ресторан DORADO приглашает вас в гастрономическое путешествие на берегу моря, где уютная атмосфера создает идеальные условия для наслаждения самобытной простотой средиземноморской кухни с использованием локальных продуктов.*

*Наше меню, созданное в тандеме с бренд-шефом Егором Курдицким и шеф-поваром Андреем Савосько, предлагает авторские блюда, свежие морепродукты, мясо и рыбу Low & Slow-копчения, а также традиционную пиццу из дровяной печи ручной работы.*

*За гостеприимство и эмоции отвечает управляющий Алексей Самохвалов, с акцентом на эмоциональный сервис и радушную встречу.*

*Откройте для себя уникальные вкусы  
гастрономической карты Крыма в каждом блюде  
ресторана DORADO!*

Уважаемые гости,  
если у вас есть аллергия на какой-либо продукт,  
пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта.  
Все цены указаны с учетом НДС.



## СТАРТЕРЫ

|                                                                                                                                            |       |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
|  Ассорти местных сыров                                    | 200 г | 1 280 |
| Примасоле, Бергкезе,<br>Качотта с лавандой, Горгонзола                                                                                     |       |       |
| Оливки Халкидики / вяленые томаты<br>в оливковом масле                                                                                     | 50 г  | 300   |
| Артишоки по-римски в оливковом масле                                                                                                       | 50 г  | 450   |
|  Ремесленный хлеб со сливочным маслом<br>и копченой солью | 240 г | 350   |
| Мясное плато                                                                                                                               | 120 г | 1 400 |
| Брезаола, Прошутто, Коппа, салями Спяната                                                                                                  |       |       |

## АКВАРИУМ

|                                                                                                      |      |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|
| Устрица Розовая Джоли                                                                                | 1 шт | 700 |
|  Крымская устрица | 1 шт | 500 |
| Дальневосточная устрица                                                                              | 1 шт | 550 |

*Вилла 7 – старейшее  
действующее здание отеля.*

*Во времена Российской  
Империи на территории  
отеля были как дачи,  
сдающиеся в наем, так  
и виллы, в которых  
отдыхали только хозяева  
со своими знакомыми.*

*Многие из этих зданий  
появились в последней  
четверти XIX века –  
одновременно  
с основанием и развитием  
Профессорского уголка  
Алушты.*



## ЗАКУСКИ

|                                                                                                                                                  |       |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
|  Вяленая свекла с сыром Стратателла<br>и лепестками миндаля | 110 г | 600   |
| Паштет из индейки с тостами бриошь,<br>вишневым соусом и орехом Пекан                                                                            | 195 г | 700   |
| Печеные перчики Рамиро<br>с соусом «тонато» и черным трюфелем                                                                                    | 135 г | 750   |
|  Тартар из мраморной говядины<br>с муссом из Пармезан       | 190 г | 920   |
|  Маринованная ставридка<br>по рецепту черноморских моряков  | 100 г | 790   |
|  Моцарелла с томатами<br>и соусом Песто                     | 160 г | 900   |
| Крудо из гребешка<br>с клубникой и ялтинским луком                                                                                               | 170 г | 1 200 |





## САЛАТЫ

Салат в греческом стиле с перцем Рамиро 215 г 600

Зеленый салат с авокадо и ореховым соусом 240 г 650

Салат с руколой и морепродуктами под соусом Бер блан 230 г 1460

 Теплый салат с brisketом, печеными овощами и шпинатом 250 г 1100

Салат Цезарь

- с креветками 260 г 980
- с утиным филе 260 г 720



Профессорский уголок в Алуште — западная часть города, которая появилась в середине XIX в. Основателями считаются доктор наук Головкинский и профессор Голубев, которые купили эти земли с виноградниками у подножия горы Кастель. MORE SPA & RESORT расположен в самом сердце Профессорского уголка.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Баклажан в хрустящей корочке с соусом Дзадзики 360 г 600

Соте из черноморских мидий с белым вином 360 г 960

Морские гребешки с цуккини и шафрановым соусом 200 г 1350

Баклажановые рулетики с индейкой и сыром Халуми 170 г 650

 Черноморские рапаны с вешенками в сливочном соусе 230 г 980

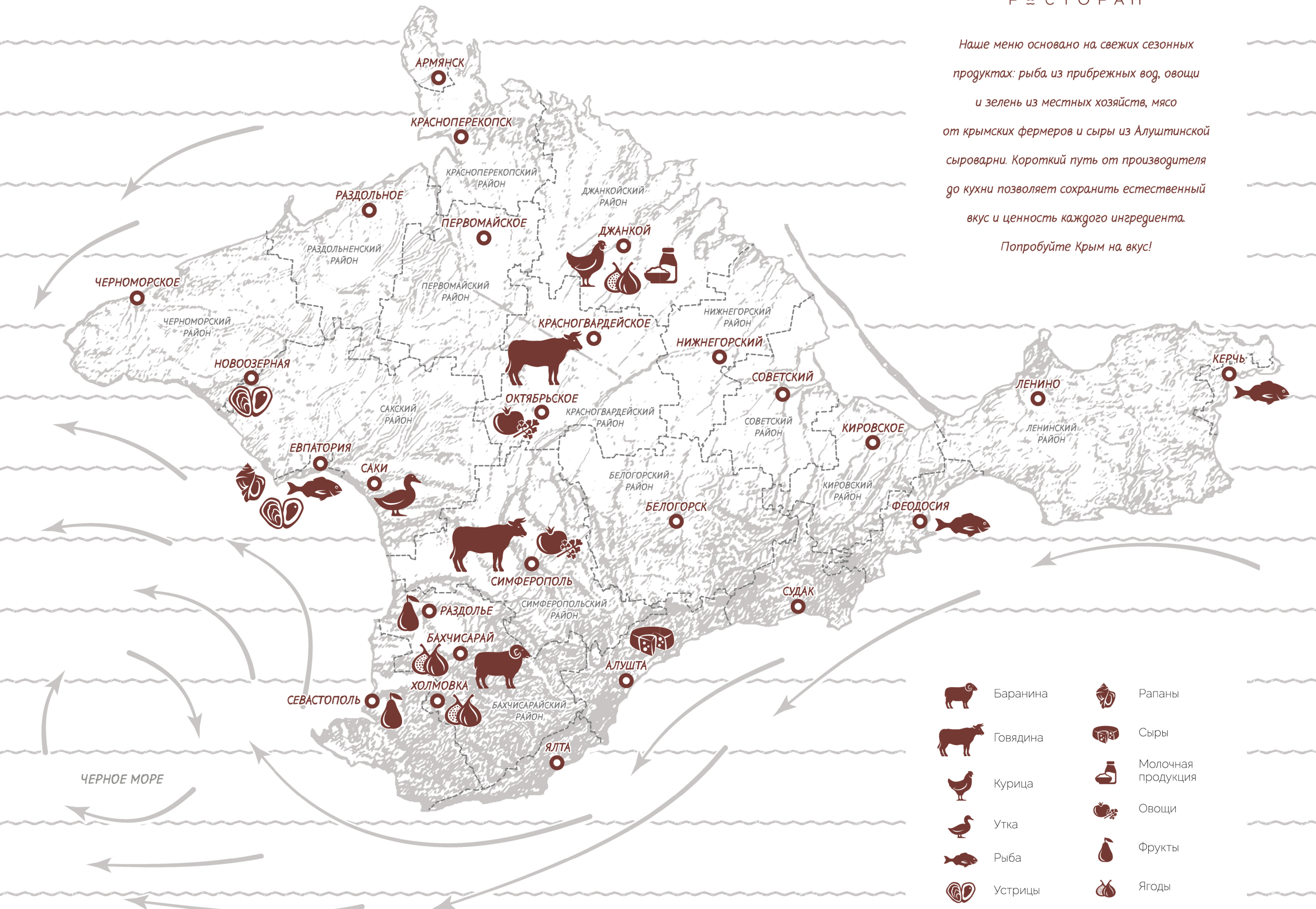




DORADO  
РЪКТОПАХ

Наше меню основано на свежих сезонных продуктах: рыба из прибрежных вод, овощи и зелень из местных хозяйств, мясо от крымских фермеров и сыры из Алуштинской сыроварни. Короткий путь от производителя до кухни позволяет сохранить естественный вкус и ценность каждого ингредиента.

Попробуйте Крым на вкус!





## СУПЫ

Суп с морепродуктами  
и запеченными томатами 350 г 980

 Консоме из телятины  
с печеными овощами 400 г 650

 Гаспачо  
• с крабом 340 г 1200  
• с овощным тартаром 300 г 650

## ПАСТА «FRESCA»

Домашняя паста тальолини с крабом 400 г 1900

Равиоло с трюфельной сальсой и Рикоттой 215 г 890

Спагетти «Помидорини» со свежим базиликом 280 г 700

Паста Орзо с тартаром из говядины 280 г 990



Часовня  
Святителя Николая  
Чудотворца

Часовня поражает  
своей архитектурой.  
Фасад из инкерманского  
известняка  
и внутренние стены  
создают строгий  
аскетичный облик.

Наша часовня,  
выполненная в пещерном  
стиле, служит живым  
напоминанием  
о многовековой  
истории христианства  
в Крыму.







## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|                                                                                                                                            |       |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Филе Дорадо с птитимом и брокколи                                                                                                          | 225 г | 960   |
| Осьминог по-сицилийски<br>с каперсами и оливками Каламата                                                                                  | 320 г | 1 800 |
| Филе «Россини» с фуа-гра и соусом Порто                                                                                                    | 220 г | 1 750 |
| Дорадо запеченная в соли                                                                                                                   | 330 г | 2 100 |
|  Говяжьи щечки с картофельным пюре<br>и жемчужным луком | 300 г | 980   |

## ГАРНИРЫ

|                                                                                                                 |       |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
| Картофель стоун с розмарином                                                                                    | 110 г | 350 |
|  Овощи на гриле              | 160 г | 550 |
|  Жареный шпинат с пармезаном | 135 г | 650 |

## DORADO РЕСТОРАН



### Арка согласия

*В отеле MORE SPA & RESORT есть  
великолепный и разнообразный  
парк. И в самом его сердце  
находятся Арка Согласия  
и Аллея Дружбы.*

*Арка согласия  
символизировала крепость  
взаимоотношений,  
а аллея их живость  
и постоянное развитие.*

## ДЫМ И ГРИЛЬ

|                                                                                                             |       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
|  Сочный Брискет          | 375 г | 1 600 |
| Камбала на гриле                                                                                            | 100 г | 960   |
| Рибай на гриле                                                                                              | 100 г | 1 500 |
| Лангустины на гриле                                                                                         | 100 г | 450   |
| Кальмар на гриле                                                                                            | 100 г | 440   |
| Гребешок на гриле                                                                                           | 100 г | 1 350 |
|  Каре ягненка на гриле | 100 г | 1 500 |



 - острое блюдо

 - локальный продукт

 - приготовлено в смокере





## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Фетучини "Fresca" с морепродуктами  
в белом вине 450 г 2 400

 Большой мясной сет 750 г 6 500  
Брискет, утиная грудка, каре ягненка,  
мраморная говядина

 Запеченный черноморский горбыль с травами 100 г 600

 Большая Буррата с бакинскими помидорами  
и соусом Песто 730 г 2 400

## ДЕСЕРТЫ

Лимонный тирамису 100 г 650

Лавандовый мусс 110 г 700

Классический мильфей 160 г 750

Сорбет 50 г 300  
Манго, цитрусовый, ягодный







## ПИЦЦА

|                                                                                                                                                                         |                                                          |       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------|-------|
|                                                                                                                                                                         | Пицца с сыром Горгонзола и грушей                        | 330 г | 900   |
|                                                                                                                                                                         | Пицца Маргарита ди Буффало                               | 270 г | 800   |
|                                                                                                                                                                         | Пицца с Прошутто Крудо                                   | 325 г | 1 200 |
|                                                                                                                                                                         | Пицца Четыре сыра                                        | 300 г | 900   |
|                                                                                      | Пицца с саями Спяната                                    | 320 г | 1 200 |
|                                                                                                                                                                         | Пицца с пастроми из индейки и шампиньонами               | 350 г | 980   |
|                                                                                      | Пицца с копченой уткой и руколой                         | 360 г | 980   |
|   | Пицца с brisketом и халапеньо                            | 360 г | 1 100 |
|                                                                                                                                                                         | Пицца с филе цыпленка и соусом песто                     | 340 г | 980   |
|                                                                                      | Пицца Крымская со страчателлой и черноморскими анчоусами | 320 г | 1 100 |



- острое блюдо



- локальный продукт



- приготовлено в смокере