

ДОРАДО

РЕСТОРАН

Весеннее меню



Травяной сбор с шишками и розой	500 мл	290 Р
Домашняя комбуча	350 мл	250 Р
Эспрессо Мартини	150 мл	700 Р
Лавандовый Латте	250 мл	320 Р

ДОРАДО

РЕСТОРАН

Ресторан Дорадо – гастрономия, поданная с душой

*В Дорадо тепло крымского солнца встречается
с огнём помпейской печи,
а каждое блюдо рассказывает историю земли, моря
и людей, которые живут и работают на полуострове.*

*Мы следуем простой и честной философии:
лучший продукт, приготовленный с уважением,
не нуждается в лишних словах.*

*Более 70% нашего меню — это ингредиенты,
выращенные, выловленные или созданные здесь, в Крыму.
За каждым из них стоит конкретный человек:
рыбак, который вышел в море на рассвете, фермер,
который знает своё поле наизусть, сыровар, виноградарь,
пасечник. Поддерживая их — мы сохраняем вкус этой земли.*

*Меню строится вокруг 4 направлений:
авторские блюда, свежие морепродукты,
мясо и рыба Low & Slow-копчения и традиционная пицца
из Помпейской печи.*

*За атмосферой гостеприимства и безупречным сервисом
стоит управляющий Алексей Самохвалов.*

*Кухню ведут бренд-шеф Егор Курдицкий
и шеф Андрей Савосько — команда, для которой
готовить означает заботиться.*



Меню



Отзывы


*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 мезе нежный хумус, крем из печенных овощей, дзадзики и бархатистый баклажан	350 г	800
Ремесленный хлеб со взбитым сливочным маслом, копченой солью и оливками	240 г	400
Фокаччо с розмарином	110 г	400
 Гравлакс из крымской форели с цитрусовым соусом	105 г	880
 Ассорти местных сыров Качотта с лавандой, Горгонзола, Моцарелла, Грюйер	200 г	1 400
Оливки Халкидики в оливковом масле	50 г	350
Вяленые томаты в оливковом масле	50 г	300
Артишоки по-римски в оливковом масле	50 г	450
Мясное плато Брезаола, Прощутто, Коппа, салями Спьяната	120 г	1 400
Брускетта с гуакамоле и креветкой	120 г	420

АКВАРИУМ

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

ЗАКУСКИ



- | | | |
|--|-------|-------|
| 👉 Паштет из индейки с тостами бриошь, вишневым соусом и орехом Пекан | 190 г | 800 |
| 👉 Стрчателла со спелыми томатами и соусом Песто | 240 г | 1 400 |
| 👉 Карпаччо из телятины с руколой и айоли из свежей зелени | 100 г | 1 700 |
| 👉 Севиче из гребешка с трюфельным соусом и зеленым яблоком | 150 г | 1 050 |
| Печеные перчики Рамиро с соусом Тонато и черным трюфелем | 220 г | 900 |





Идеальная гастропара
 Ле Гран Нуар Шардоне

САЛАТЫ

 Салат с форелью горячего копчения в стилистике "Нисуаз"	270 г	980
Салат в греческом стиле с перцем Рамиро	210 г	700
Зеленый салат с авокадо и ореховым соусом	180 г	760
 Стейк-салат с телятиной, гуакамоле и пряной заправкой	265 г	1 120
Салат Цезарь		
• с тигровой креветкой	250 г	1 160
• с утиным филе	250 г	920



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 Кастиль. MORE SPA & RESORT расположен в самом сердце Профессорского уголка.



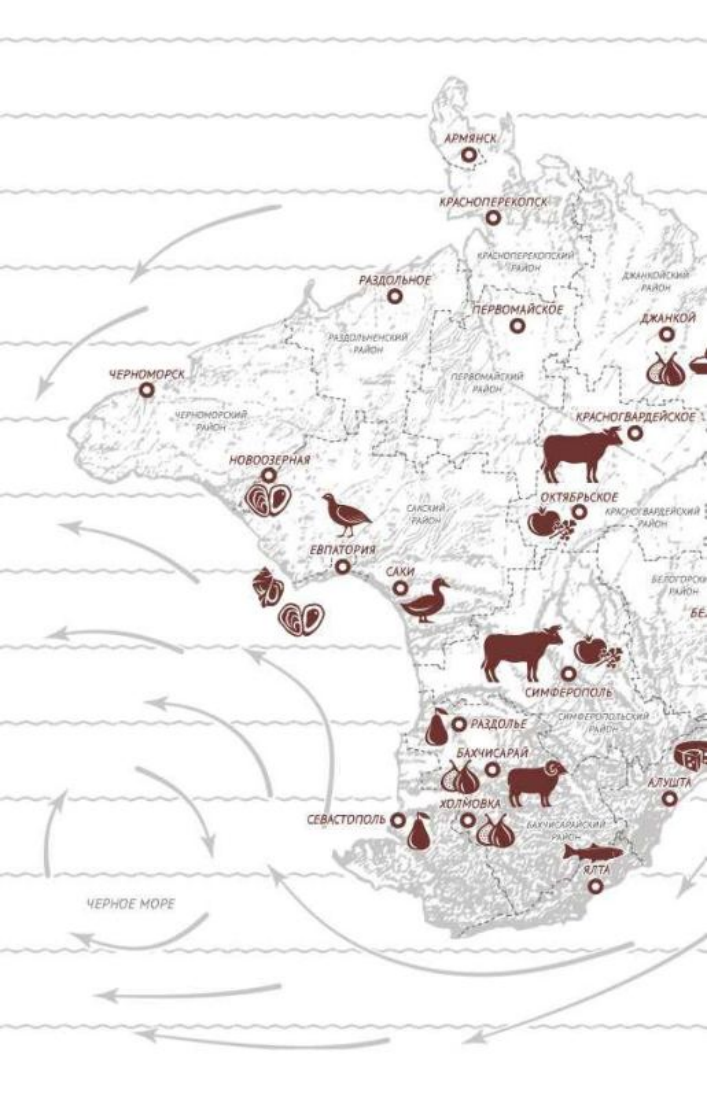
Вилла 7 – старейшее действующее здание отеля. Во времена Российской Империи на территории отеля были как дачи, сдающиеся в наем, так и виллы, в которых отдыхали только хозяева со своими знакомыми. Многие из этих зданий появились в последней четверти XIX века – одновременно с основанием и развитием Профессорского уголка Алушты.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- | | | |
|--|-------|-------|
| ☛ Половина фермерского перепела с трюфелем и соусом Велюте | 170 г | 1 200 |
| Морские гребешки с цукини и сливочно-лимонным соусом | 200 г | 1 350 |
| ☛ Черноморские рапаны с Вешенками и сливочным соусом | 230 г | 1 080 |
| Жареный сыр Бри, карамелизированная груша и лепестки миндаля | 205 г | 980 |
| ☛ Черноморские рапаны с вешенками и сливочным соусом | 230 г | 1 080 |
| ☛ Улитки с сырными гренками <ul style="list-style-type: none"> • запеченные • маринованные | 12 шт | 1 800 |



Идеальная гастропара
Домен Липко Грюнер



ДОРАДО

РЕСТОРАН

Ресторан ДОРАДО давно известен среди жителей и гостей Крыма уникальным сочетанием балтийского интерьера, великолепного вида на море, персонализированного сервиса и своего нетривиального подхода к локальной кухне.

Желание расширить ассортимент меню и предоставлять эксклюзивный и качественный продукт для гостей, мы осуществляем за счет экологически чистых и неповторимых продуктов с Крымского полуострова. Блюда из которых не оставляют никого равнодушными!



- | | | | |
|---|-----------|---|--------------------|
|  | Баранина |  | Улитки |
|  | Говядина |  | Рапаны |
|  | Перепелка |  | Сыры |
|  | Утка |  | Молочная продукция |
|  | Форель |  | Овощи |
|  | Калкан |  | Фрукты |
|  | Устрицы |  | Ягоды |



Идеальная гастропара
Ла Сколька Кортегайя

ПАСТА

Равиоли с креветками, сырной эспумой и базиликом	180 г	1 180
Спагетти Карбонара	230 г	900
Паккери с томленой щекой, мясным соусом и сыром Пармезан	290 г	1 150
Домашние тальолини с камчатским крабом и икрой Тобико	300 г	2 100





*Часовня
Святителя Николая
Чудотворца.*

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

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

СУПЫ

Суп с морепродуктами и запеченными томатами	325 г	820
 Окрошка <ul style="list-style-type: none"> • на кефире • на квасе 	410/30 г	550
 Мамин борщ с домашним салом и сметаной	400/50 г	760
Куриный суп с лапшой и перепелиным яйцом	370 г	500





Идеальная гастропара
 Мальбек Ла Линда

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

 Томленая баранина с кремом из моркови Том ям и пряным нутом	200 г	1 340
Филе Дорадо на гриле с кремом из брокколи и соусом "белое вино"	230 г	1 520
 Говяжьи щеки с картофельным пюре и жемчужным луком	310 г	1 800
Жареный кальмар с кремом васаби и соусом "прованс"	210 г	1 100
 Сочный brisket с коул-слоу и горчичным соусом	375 г	1 800
Филе "Россини" с фуа-гра и соусом Порто	220 г	2 200
Дорадо в соли	415 г	2 600





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 символизирует крепость взаимоотношений, а аллея их живость и постоянное развитие.

ГРИЛЬ

Филе миньон на гриле	100 г	1 050
 Калкан на гриле	130 г	1 300
 Каре ягненка на гриле	100 г	1 500
Кальмар на гриле	125 г	600
Гребешок на гриле	125 г	1 300
Лангустины на гриле	125 г	600
Рибай на гриле	100 г	1 700

Указан вес сырого продукта.

Идеальная гастропара
Овергау Совиньон
Блан Резерв





Идеальная гастропара
Луис Федерер Коллекшн брют

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Ассорти морепродуктов	700 г	5 900
🦞 Ассорти черноморской рыбы	850 г	3 900
🦞 Стейк Томагавк	100 г	1 100

ГАРНИРЫ

Картофель стоун с розмарином	150 г	300
🦞 Овощи на гриле	160 г	400
🦞 Жареный брокколи с соусом из крымских трав	205 г	400

ДЕСЕРТЫ

Лимонный тирамису	100 г	650
Шоколадный торт Шато-Нуар с маракуйей и ананасом	170 г	670
Йогуртовый мусс с ореховым крамблом, малиновым конфи и мороженым из фейхоа	130 г	700
Сорбет в ассортименте	50 г	350
Мороженное в ассортименте	50 г	350
Мильфей с малиной	140 г	760

★★★★★
MOR ≡
SPA & RESORT

ДЕТСКОЕ МЕНЮ





САЛАТЫ И ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОВОЩНЫЕ ПАЛОЧКИ.....300

125/30 гр.



ОВОЩНОЙ САЛАТИК..... 520

135 гр.



ДЕТСКИЙ БУРГЕР
С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ.....740

350 гр.





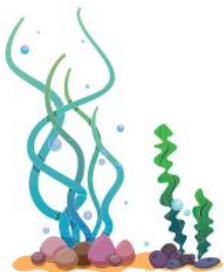


ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МАКАРОШКИ
С СЫРОМ.....

165 гр.

560



КОТЛЕТЫ ИЗ ЦЫПЛЕНКА
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ.....

250 гр.

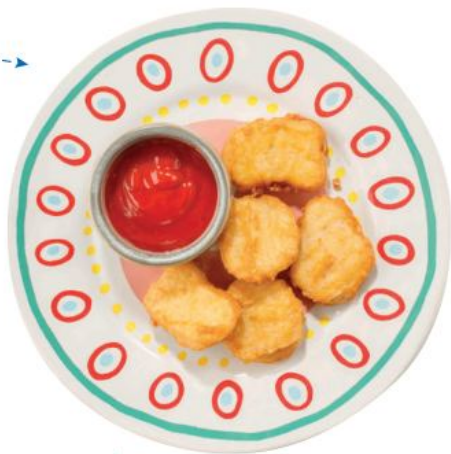
600





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ.....380
130 гр.



КАРТОФЕЛЬ ФРИ.....300
180 гр.



