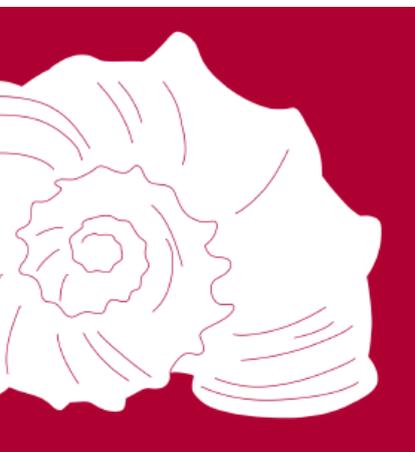


ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ

ТАВРИДА•АРТ



Команда арт-кластера «Таврида» собрала рестораны и кафе Крыма и Севастополя. В них вы можете познакомиться с черноморской кухней полуострова и узнать больше о месте, в котором находитесь через местные блюда и деликатесы. **Авторами путеводителя стали наши резиденты** – музыканты, актеры, художники, шеф-повара и руководители творческих проектов. В первый путеводитель вошли 33 заведения, которые мы можем рекомендовать всем, кто ценит вкусную еду, уютную атмосферу, сочетание традиций и современности

Приглашаем вас отправиться в гастрономическое путешествие по рекомендациям нашей команды, поделиться любимыми местами с близкими и, конечно, посетить **арт-кластер «Таврида»**, где вас ждут новые знания, творческая энергия и море вдохновения



Все заведения, указанные в путеводителе, вы можете сохранить у себя в подборках на Яндекс.Картах. **Переходите по ссылке** и изучайте полуостров

ФУНКЦИОНАЛ ПУТЕВОДИТЕЛЯ:

- кликните на название заведения и перейдите на его страницу
- нажмите на адрес ресторана, чтобы узнать информацию о нем, прочитать отзывы гостей и проложить маршрут через Яндекс.Карты
- забронируйте столик в ресторане по указанному телефону

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:



Винная карта с местными винами



Чек без напитков, где одна монетка – чек до 1500 рублей, две монетки – чек до 3000 рублей, три монетки – чек свыше 3000 рублей



Детское меню и комфортные условия для юных гостей



Можно приходить с питомцами

ОГЛАВЛЕНИЕ

ФЕОДОСИЯ

Ресторан «Веранда»

СУДАК И НОВЫЙ СВЕТ

Ресторан «Перчем Лаундж»

Ресторан «Вино и Рыба»

Ресторан «Белое солнце»

Ресторан «Слон в Удаве»

Сеть ресторанов «Вкус нашего моря»

Ресторан «Высота 1234»

Гастрокафе «Пицца.Кофе.Море»

Кафетерий «Луч»

Ресторан «Мыс»

Кофейня «Арт кафе»

АЛУШТА

Ресторан-музей «Жюль Верн»

Сеть кафе «БарабуляБар»

ЯЛТА

Ресторан «Весна»

Ресторан «Ppizza Bar»

Ресторан «WineKitchen»

Гастробистро «Забегаловка»

Ресторан «Doctor Whisky»

Ресторан «Modus»

Ресторан «Чайка»

Пляж-кафе «Ван Гог»

СЕВАСТОПОЛЬ И БАЛАКЛАВА

Ресторан «Винодельня Акчурина»

Ресторан «AYA»

Ресторан «Api Balaklava Bistro & Bar»

Ресторан «Циклоп»

Ресторан «Бохо»

Таверна «Маринара»

БАХЧИСАРАЙ

Этно-комплекс и кофейня «Dervish Evi»

Мастерская сыра «Маркур»

СИМФЕРОПОЛЬ

Ресторан «Симферополь»

Кафе «Рыба бар 2.0 МОА»

ЕВПАТОРИЯ

Кафе-музей «Йоськин кот»

Этно-ресторан «Джеваль»

РЕСТОРАН *WINEKITCHEN*



КОНЦЕПЦИЯ

WineKitchen -

первый в Крыму ресторан
локаворской кухни.
Концепция основана
на использовании
локальных продуктов

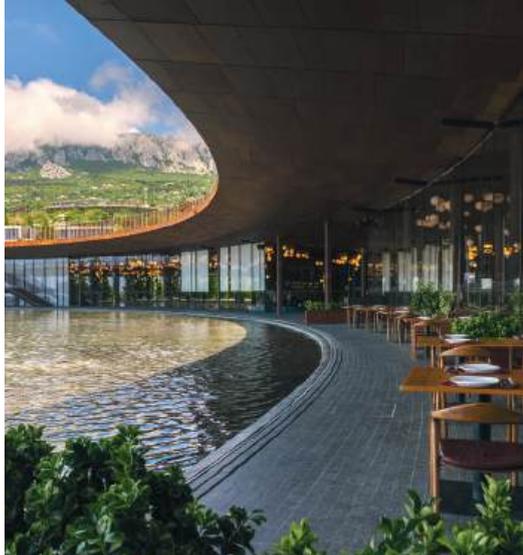
Одной из главных особенностей
ресторана является **собственная
сыроварня и пекарня**

рекомендуем

- ✓ Утиная ножка конфи с кремом из батата и брусничной икрой
- ✓ Салат с томатом и страчателлой с соусом из трав и эстрагона
- ✓ Панакота с ягодами и лимонным мороженым

 +7 (499) 490-02-79

 г.о. Ялта, с. Оползневое,
ул. Генерала Острякова, д. 9
(на территории WINEPARK
курорта «Мрия»)



РЕСТОРАН АУА



КОНЦЕПЦИЯ

Панорамный ресторан на 80 посадочных мест в сердце Крыма, в окружении уникального, самого дорогого органического виноградника России

В ресторане представлена черноморская кухня с авторским прочтением местных натуральных продуктов через призму истории этносов и культур Крыма

рекомендуем

- ✓ Устрицы с зеленым маслом, настоящим на местных травах
- ✓ Долма и улитки
- ✓ Авторский салат с барбулей

+7 (988) 240-31-20
+7 (861) 240-31-20

г. Севастополь, с. Родное



РЕСТОРАН

API BALAKLAVA BISTRO & BAR



КОНЦЕПЦИЯ

«С грядки на стол»: акцент на свежесорванных плодах, продукции местных фермеров, винах севастопольского терруара. **В центре внимания - продукт, его качество и вкус**

Большая часть овощей и зелени для блюд берется с собственного огорода

рекомендуем



Спагетти «А ля вонголе» с рапанами



Жареный сыр качотта



Сезонные блюда



+7 (978) 503-78-78



г. Балаклава, Виноградник, 13



ЭТНО-КОМПЛЕКС И КОФЕЙНЯ **DERVISH EVI**



КОНЦЕПЦИЯ

Частный этнографический центр,
кофейня и музей под одной крышей

Здесь варят **настоящий крымскотатарский кофе**, рассказывают о традициях, делают и продают медную посуду, сделанную мастерами прямо за стеной.

Место, где возрождается уникальное наследие Крыма

рекомендуем

- ✓ Отуртма - хрустящее печенье на бездрожжевом тесте с орехами и медом
- ✓ Джевизли борек - печенье с ореховой начинкой
- ✓ Сезонные напитки: зимой - особые травяные сборы, летом - освежающие напитки, например, щербет - домашний лимонад с мятой

 +7 (978) 577-96-09

 г. Бахчисарай, ул. Островского, 14



РЕСТОРАН *DOCTOR WHISKY*



КОНЦЕПЦИЯ

Ресторан премиального уровня с самой большой коллекцией виски в стране, шоу-кухней и **меню из блюд, знакомых императорам и представителям аристократии**

Здесь нет постоянного шеф-повара: мастера кулинарного искусства со всех уголков России посменно руководят кухней.

Рецепты созданы в сотрудничестве с Воронцовским дворцом-музеем в Алупке и по мотивам архивов Царского села.

В ресторане действует деловой дресс-код

рекомендуем

- ✓ Голубцы с рапанами - сенсация фестиваля «Русско-французские сезоны в Монако»
- ✓ «Княжеская охота на Ай-Петри» - окорок оленя с трюфельным маслом
- ✓ Подкопченный язык барашка с инжиром и ассорти сыров - блюдо, посвященное визиту в Крым Екатерины Великой



+7 (800) 222-79-75



г. Ялта, ул. Пушкинская, д. 9Б
(виски-отель «Пушкинский дом»)



ТАВЕРНА MARINARA



КОНЦЕПЦИЯ

Маленькая средиземноморская таверна в сердце Балаклавы. С уютной террасы открывается вид на Балаклавскую бухту

Marinara - семейное заведение, в основе меню - средиземноморские блюда с использованием локальных продуктов.

Вдохновляясь путешествиями и перенимая опыт других ресторанов, владельцы регулярно разрабатывают новые рецепты и дополняют меню

рекомендуем



«Улов дня» - барабуля, ставрида, луфарь, сарган



Спагетти с боттаргой и соусом из петрушки



Язычки бахчисарайских ягнят с пастой птитим и древесными грибами



+7 (978) 036-60-46



г. Балаклава, ул. Рубцова, д. 1



РЕСТОРАН *MODUS*



КОНЦЕПЦИЯ

Атмосферное место в горном лесу с захватывающим видом на море. Авторская кухня, сочетающая локальные продукты и рецепты с современными гастрономическими тенденциями

Высокий уровень сервиса и неповторимый стиль – ключевые черты проекта

рекомендуем

- ✓ Пате из фермерской перепелки на бриоше с брусникой
- ✓ Несладкие эклеры с крабом и разными видами икры
- ✓ Грин салат с лимонной заправкой – разработан совместно с командой из Москвы и теперь представлен во всех ресторанах ModusFriends



+7 (978) 970-80-00



г. Ялта, ул. Горная, д. 9Б, пгт Восход



РЕСТОРАН *PIZZA BAR*



КОНЦЕПЦИЯ

Место, где традиции встречаются с современностью и дополняют друг друга - **старорусские рецепты из локальных продуктов в современных техниках**

Гостей ожидает уникальная гастрономия, интерактивная подача барной карты и невероятные вечерние перформансы

рекомендуем

- ✓ Большое плато морепродуктов на гриле
- ✓ Стейк из мраморной говядины
- ✓ Фирменное дерево десертов

 +7 (978) 015-16-16

 г. Ялта, ул. Рузвельта, д. 1а



СЕТЬ КАФЕ **БАРАБУЛЯБАР**



КОНЦЕПЦИЯ

Демократичные семейные кафе, где гостей ждут жареная рыба, свежайшие морепродукты и фирменные блюда из локальных продуктов

Быстрая подача, разнообразие черноморской и азовской рыбы, свежие местные продукты, доступные цены. Кафе расположены в Алуште, Ялте и Севастополе

рекомендуем

- ✓ Ведерко Гурзуф – блюдо с тремя видами рыбы: барабулька, ставридка и бычки
- ✓ Бургер Ялта – филе камбалы, соус карри, ялтинский лук и соленый огурец
- ✓ Мидии Кацивели со сливками, белым вином, чесноком и зеленью

 +7 (978) 265-80-48

 г. Алушта, ул. Ленина, д. 15Г



РЕСТОРАН *БОХО*



КОНЦЕПЦИЯ

Атмосферное арт-пространство с авторской кухней от шеф-повара. Здесь **готовят на живом огне и в дровяной помпейской печи, которую сложил шеф**

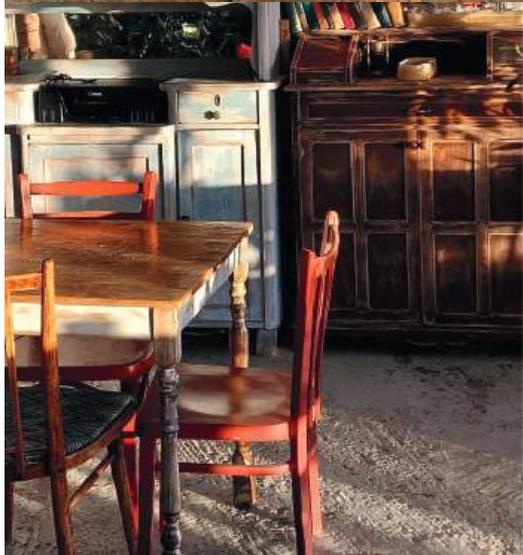
Дизайн ресторана, мебель и предметы интерьера тоже дело рук шефа

рекомендуем

- ✓ Баклажаны дзадзyki
- ✓ Шашлык из акулы с салатом из рукколы и солеными лимонами
- ✓ Буррата с карпаччо из томатов с крымским оливковым маслом и соусом песто из разнотравья

 +7 (978) 894-22-95

 г. Севастополь,
ул. Военных строителей, д. 18А



РЕСТОРАН *ВЕРАНДА*



КОНЦЕПЦИЯ

Традиционные блюда черноморской кухни в современном прочтении на основе локальных продуктов

Меню регулярно обновляется в соответствии с трендами и календарем сезонных блюд

рекомендуем

✓ Томленые щечки телянка с картофельным пюре и соусом Порто - сочетание нежной текстуры мяса и его насыщенного вкуса, томятся в течение четырех часов

✓ Десерт «Девятый вал» по мотивам шедевра И. Айвазовского - при подаче гости услышат легенду о создании блюда, а также получат очаровательный комплимент - съедобную миниатюру картины

 +7 (978) 214-08-05

 г. Феодосия,
пр-кт Айвазовского, д. 10а



РЕСТОРАН *ВЕСНА*



КОНЦЕПЦИЯ

Гастрономический проект, который объединяет традиции русской кухни, новаторскую интерпретацию, локальные ингредиенты и богатую винную культуру Крыма, чтобы дарить гостям **неповторимый аутентичный опыт**

В меню – мясо, свежие морепродукты, местные овощи и сыры, а также продукция ведущих виноделов Крыма и **редкие позиции гаражных виноделен**

рекомендуем

- ✓ Щи из печи с мясным пирожком
- ✓ Томленный в печи молодой козленок
- ✓ Тартар из говядины с черной икрой – любимое блюдо шеф-повара, в нем идеально сбалансированы вкусы

 +7 (978) 964-00-00

 г. Ялта, Алушкинское шоссе, д. 13
(бутик-отель «Дача Рахманинов», 3 этаж)



РЕСТОРАН *ВИНО И РЫБА*



КОНЦЕПЦИЯ

Свежие местные продукты от местных рыбаков, фермеров и виноделов, традиционные ингредиенты и техники приготовления

Уютный интерьер, с очетающий средиземноморский стиль и крымские традиции. Открытая терраса с видом на море

рекомендуем

- ✓ Жареная барабулька
- ✓ Салат капрезе по-новосветски
- ✓ Лавандовый чизкейк

 +7 (978) 900-74-44

 г. Судак, пгт «Новый Свет»,
ул. Набережная, д. 3



ГАСТРОБИСТРО ЗАБЕГАЛОВКА



КОНЦЕПЦИЯ

Гастробистро с панорамным видом и атмосферой ретро-забегаловок, переосмысленной в духе нового времени

Здесь новое прочтение крымской кухни раскрывается как микс культур: татарской, греческой и русской, в уютной атмосфере, сочетающей тепло прошлого и комфорт настоящего

рекомендуем

- ✓ Шурпа - традиционный суп с аутентичным вкусом в современном прочтении. В этом блюде аромат восточных специй гармонично сочетается с насыщенным вкусом мяса
- ✓ Чебуреки и янтыки с хрустящей корочкой, сочной начинкой и знакомым многим с детства вкусом

+7 (499) 490-02-79

г. о. Ялта, с. Оползневое,
ул Южная, д. 5А, строение 3



КАФЕ **РЫБА БАР 2.0**



КОНЦЕПЦИЯ

Уютное место там, где для многих начинается путешествие по Крыму. Здесь подают локальную черноморскую кухню: свежую рыбу, мидии и устрицы как напоминание о том, что море совсем близко

В основе проекта - любовь к рыбе и морепродуктам. Авторские рецепты, необычные сочетания и новые гастрономические решения

рекомендуем

- ✓ Рапаны в слоеном тесте
- ✓ Том ям по-симферопольски - авторская версия блюда, вдохновленная классикой, но с крымским характером
- ✓ «Ни рыба, ни мясо» - новая интерпретация хита из культового заведения в Гурзуфе, где собирались актеры, приехавшие на съемки в «Артек»

 +7 (978) 167-82-13

 г. Симферополь, ул. Горького, д. 6А



РЕСТОРАН ЦИКЛОП



КОНЦЕПЦИЯ

Ресторан современной крымской кухни на винодельне, всего пять столов, а вокруг лес, виноградники и тишина. Сет-меню на основе местных продуктов обновляется каждые два месяца, в зависимости от сезона

Миссия ресторана - воссоздавать крымские рецепты разных эпох и приобщать гостей к местным кулинарным традициям. Трендсеттеры на полуострове в направлении сет-меню и chef's table.
Деловой дресс-код, 18+

рекомендуем



Севиче из камбалы - свежая рыба, облепиха, которую собирали в сентябре с планами на будущее, и красные апельсины



Севастопольский козий сыр с медовыми сотами



+7 (978) 099-40-99



с. Родное, территория винодельни UPPA Winery



РЕСТОРАН *ЧАЙКА*



КОНЦЕПЦИЯ

Панорамный семейный ресторан авторской кухни в самом центре набережной Ялты с летней террасой, просторным залом, интерьером в стиле лофт и обзорным видом на Черное море

Изысканная средиземноморская, грузинская, паназиатская кухня в авторском прочтении

рекомендуем

- ✓ Авторский том ям
- ✓ Мидии со сметаной и трюфельным маслом
- ✓ Свежеиспеченные пироги и «улов дня»

 +7 (978) 060-55-50

 г. Ялта, набережная им. Ленина, д. 15/1



РЕСТОРАН *БЕЛОЕ СОЛНЦЕ*



КОНЦЕПЦИЯ

**Гастрономия, вдохновлённая
Черным морем и Средиземноморьем.**

Меню строится на локальных продуктах и включает мясо на гриле, пиццу из печи, свежие морепродукты и авторские интерпретации средиземноморских блюд

Всё дополняет тщательно подобранная **винная карта с крымскими и мировыми позициями**

рекомендуем

- ✓ Все позиции из печи
- ✓ Крем из печени на сене из корня сельдерея с бриошем
- ✓ Люля из курицы и говядины - приготовленные на открытом огне в ресторане

 +7 (978) 317-75-75

 г. Судак ул. Набережная, 75,
Апарт-отель Атлас,
корпус А, этаж 1



ПЛЯЖ-КАФЕ VAN GOGH



КОНЦЕПЦИЯ

Мастерская художника
на Южном берегу Средиземноморская
кухня

Пицца из дровяной печи, мезе
и домашний хлеб, гриль, паста.
Авторские коктейли и большой
выбор вина

рекомендуем

- ✓ Фермерские и дикие устрицы
- ✓ Мезе и антипасты из трех закусок
- ✓ Пицца из дровяной печи

 +7 (978) 911-07-88

 г. Ялта, ул.Дражинского 31 Г



РЕСТОРАН

ВИНОДЕЛЬНЯ АКЧУРИНА



КОНЦЕПЦИЯ

Ресторан на винодельне.

Винодельня Акчурина – это семейный проект о людях, любящих свою землю

Мясо из дровяной печи, ремесленные сыры, фермерские продукты, местные сезонные овощи и фрукты

рекомендуем

- ✓ Паэлья с морепродуктами
- ✓ Брискет и рёбра
- ✓ Пицца из дровяной печи

+7 (978) 284-77-51

г. Севастополь,
Балаклавский м.о., село Хмельницкое



РЕСТОРАН *ВЫСОТА 1234*



КОНЦЕПЦИЯ

Кавказская, локальная кухня в традиционном исполнении с авторскими нюансами, европейским шиком, заправленная кавказским гостеприимством. Контактный бар и кухня в стиле open kitchen. Мангал, хоспер, коптильня и открытая итальянская дровяная печь

Все это – в роскошном интерьере в стиле лофт в окружении ароматных цветущих растений

рекомендуем

- ✓ Салат из помидоров с домашним сыром
- ✓ Лопатка ягненка, запеченная в печи хоспер
- ✓ Меренговый мильфей с лесными ягодами

 +7 (978) 610-58-80

 г. Судак, набережная Вдохновения, зем. участок 5



РЕСТОРАН

ВКУС НАШЕГО МОРЯ



КОНЦЕПЦИЯ

Гордость сети устричных - свежие устрицы местного производства. Их предлагают в сыром и запеченном виде, с различными соусами. Также в меню свежая рыба, мидии и другие морепродукты

Блюда подаются без лишних деталей, в центре внимания натуральный вкус. Рестораны сети есть еще в Судаке и Новом Свете

рекомендуем

- ✓ Устрицы в разных вариантах
- ✓ Черноморские мидии по авторскому рецепту в собственном соку с зеленью и авторским соусом
- ✓ Жареная барабуля – повара умело раскрывают ее нежный вкус, добавляя лишь немного соли, перца и дольку лимона

 +7 (978) 144-95-77

 г. о. Судак, с. Миндальное, мыс Меганом



РЕСТОРАН-МУЗЕЙ *ЖЮЛЬ ВЕРН*



КОНЦЕПЦИЯ

**Уникальный интерьер
из оригинальных экспонатов
эпохи XIX века**

Современная европейская,
черноморская и национальная
кухня с акцентом на локальные
продукты, особое внимание
к крымским винам

рекомендуем



Борщ с копченой вишней



Строганов из крымских рапанов



Наполеон



+7 (978) 016-60-60



г. Алушта, ул. Ленина, 10



КАФЕ-МУЗЕЙ ЙОСЬКИН КОТ



КОНЦЕПЦИЯ

Единственное в Крыму кафе национальной еврейской кухни расположено в самом сердце маршрута «Малый Иерусалим» на территории синагоги «Егие Капай»

Простота и сдержанность ашкеназской еврейской кухни с соблюдением кошерности. **Никакой пиццы, бургеров и картошки фри.** Цимес, хумус и форшмак

рекомендуем

- ✓ Гефилте фриш - фаршированная рыба
- ✓ Первое свидание - сет из еврейских закусок, таких как форшмак, хумус, паштет, шмальц и цимес
- ✓ Хоменташен - маковое печенье с начинкой из чернослива и джема

 +7 (978) 856-34-89

 г. Евпатория, ул. Просмушкиных, 34



МАСТЕРСКАЯ СЫРА *МАРКУР*



КОНЦЕПЦИЯ

Семейный ресторан от сыроварни, где делают молодые и выдержанные сыры, а также сыры Паста Филата – буррату, моцареллу и страчателлу

Деревенская кухня, в основе которой блюда с сырами собственного производства и фермерскими продуктами Бельбекской долины

рекомендуем



Пицца



Салат с бурратой



Баскский чизкейк



+7 (978) 983-10-22



с. Голубинка, Бахчисарайский р-н,
ул. Ленина 80



РЕСТОРАН *SIMFERO*



КОНЦЕПЦИЯ

Панорамное гастрономическое пространство с современной европейской кухней с крымским акцентом, высоким уровнем сервиса и сезонным меню

**Авторская подача, морепродукты
и локальные сезонные продукты**

рекомендуем

- ✓ Черноморские рапаны в сливочном соусе
- ✓ Стейк калкана
- ✓ Крем-суп из лесных грибов

 +7 (978) 701-28-28

 г. Симферополь,
ул. Екатерининская, 28



ЭТНО-РЕСТОРАН ДЖЕВАЛЬ



КОНЦЕПЦИЯ

Ресторан с традиционной крымскотатарской кухней без спиртных напитков, где еда – часть культуры

В меню представлены как исконно крымскотатарские блюда, так и те, что были позаимствованы из узбекской кухни с акцентом на локальные продукты.

Это – часть большого проекта о корнях крымской земли и одноименного этно-комплекса

рекомендуем

- ✓ Чибереки – визитная карточка крымскотатарской кухни
- ✓ Чобан кьаурмасы – мясо молодой козочки томленное с морковью
- ✓ Буза – исконно крымский напиток наподобие домашнего кваса на пшене

+7 (978) 069-59-09

г. Евпатория, ул. Караева, 10



ГАСТРОКАФЕ *ПИЦЦА.КОФЕ.МОРЕ*



КОНЦЕПЦИЯ

Бруклинская пицца, домашняя выпечка, ремесленный хлеб и широкий ассортимент зернового кофе, петнатов и крафтовых сидров

**Видовая терраса и кухня
в стиле «show kitchen»**

рекомендуем

- ✓ Салат с пастроми, нектарином и перцем бикиньо
- ✓ Тюссон с миндальной пастой и вишней в собственном соку
- ✓ Рваная говядина по рецепту от шефа с пюре из картофеля или овощным сое и карамелизированным крымским инжиром

 +7 (978) 284-48-99

 г. Судак, набережная
Вдохновения, зем.участок 5



РЕСТОРАН МЫС



КОНЦЕПЦИЯ

Уникальное заведение, посвященное южной кухне. Здесь сочетаются атмосфера традиционного гостеприимства, аутентичные блюда региона и современные кулинарные тенденции

Это место встречи культур и вкусов, где каждый гость найдет что-то особенное для себя

рекомендуем

- ✓ Токмач Аш - олицетворяет тепло домашнего очага и семейные традиции
- ✓ Мидии из бухты Капсель и рапаны - символ черноморской кухни
- ✓ Сковорода с рапанами под соусом из спелых томатов

 по регистрации «Таврида.365»

 г. Судак, ул. Академическая, зд. 15



КАФЕТЕРИЙ ЛУЧ



КОНЦЕПЦИЯ

Доступное и комфортное место для быстрого перекуса или полноценного обеда в непринужденной обстановке.

В меню есть позиции для поклонников здорового питания, вегетарианские блюда, много видов кофе и чая, десерты из свежих качественных ингредиентов

Широкий выбор блюд из свежих местных продуктов, отдельное меню завтраков

рекомендуем

- ✓ Союз бургер
- ✓ Гречка с томленой уткой - классика, в которой сочетаются питательность гарнира и нежность утиного мяса

 по регистрации «Таврида.365»

 г. Судак, ул. Академическая, зд. 4



РЕСТОРАН ПЕРЧЕМ ЛАУНДЖ



КОНЦЕПЦИЯ

Современное пространство,
объединяющее кафе, зону пляжного
отдыха и локацию для нетворкинга
гостей и резидентов арт-кластера
«Таврида»

В меню как традиционные этнические
блюда, так и классические позиции
средиземноморской кухни,
приготовленные преимущественно
из локальных продуктов

рекомендуем



Фирменный салат Перчем



Мидии в винно-сливочном соусе



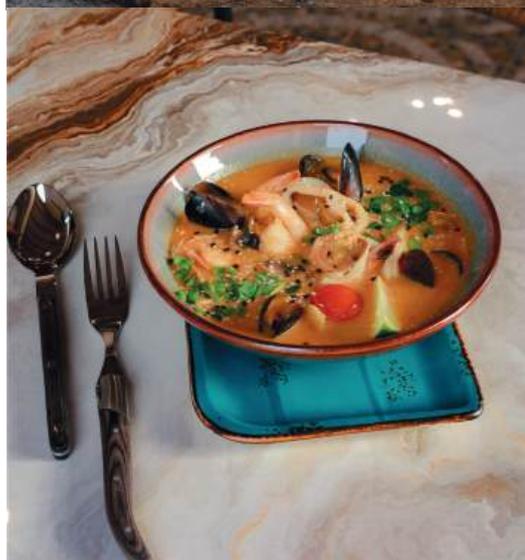
Устрицы



+7 (978) 029-29-97



с. Миндальное, г.о. Судак,
Набережная Вдохновения



РЕСТОРАН *СЛОН В УДАВЕ*



КОНЦЕПЦИЯ

Еда здесь – это гастрономическое путешествие по Крыму и всему миру, где смело сочетаются европейская элегантность, паназийская экзотика и аутентичные локальные традиции. Гостей стараются удивить новыми вкусами, искусно используя местные продукты: свежую рыбу, пикантные каперсы и ароматные травы, собранные в крымских горах

Каждый гость становится частью истории, вкушая щедрые дары земли и моря в изысканном обрамлении мировых кулинарных тенденций

рекомендуем



Азово-черноморская камбала с римским салатом моретум



Тартар из говядины с каперсами



Сорбет из кактуса



+7 (978) 286-01-86



с. Миндальное, г.о. Судак,
Набережная Вдохновения, 5



КОФЕЙНЯ АРТ-КАФЕ



КОНЦЕПЦИЯ

Уютная кофейня на берегу моря.
**Место для непринужденных
разговоров и встреч с друзьями
в оригинальной обстановке
в морской тематике**

Разнообразие напитков и кофе,
авторские лимонады, десерты
и сэндвичи, все, что нужно
для быстрого перекуса

рекомендуем

- ✓ Холодные смузи
- ✓ Авторские лимонады
- ✓ Морковный трайфл

 г. Судак,
набережная Вдохновения, уч. 17

