



ПОСЕЙДОН

Завтраки

8:00 - 13:00



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 пошиванием
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 зелёный чай



Деликатесы

Икра с оладьями и взбитым маслом	50/30/60	1900
Икра щучья со сметаной и сладким луком	50/30/60	1750
Икра черная с сусальным золотом	50/30/60	9000
Устрицы: "Розовая Джоли", "Макка", "Касабланка", "Фин де Клер", "Люмьер"	1 шт	850
Устрицы: императорская (Россия)	1 шт	550
Магаданские креветки с соусом на выбор: кунжутный/ранч*1/ментайко*2	100	990
Морской еж с перепелиным желтком, соевым соусом и кунжутным маслом	1 шт	550
Краб (макс. вес 3,5 кг)	100	1650

Паназия

Ролл "Филадельфия" классическая с авокадо	220	1450
Ролл с лососем и авокадо	150	950
Ролл "Калифорния" с крабом	170	1750
Ролл "Король Драконов" с угрем	245	1650
Ролл "Катерпиллер" с авокадо, угрем и лососем	200	1550
Ролл с креветкой и тартаром из тунца	220	1100
Гедза* курица-креветка	200	990
Гедза* мраморная говядина с трюфелем	200	1100
Суп рамен*	400	1100
Том Ям на кокосовом молоке с морепродуктами. Подается с паровым рисом и лаймом	300	1250

Ранч — американский соус, приготовленный из пахты, соли, чеснока, лука, горчицы, трав и специй

Ментайко — японский соус с добавлением пряной икры минтая

Гедза — японский вариант пельменей

Рамен — суп азиатской кухни

Закуски

Паштет из утки с яблочным пюре	210	1040
Пряные оливки и маслины с заправкой от шеф-повара	120	970
Вяленая утка с рукколой на пюре из печёной груши с добавлением ломтиков дыни и груши	110	970
Композиция европейских сыров: пармезан, козий сыр в травах, бри*, подаётся с каштановым мёдом и вареньем собственного производства	195	1330
Тартар из тунца с соусом мисо* и тайским манго	195	1170
Карпаччо из говядины с трюфелем и соусом тоннато*	150	2150
Севиче из сибаса с розовыми томатами, тапенадом* из "таджасских" оливок и маслин	150	1100
Крудо* из гребешка с сезонными ягодами с добавлением соусов понзу* и юдзу*	175	2450
Форшмак с щучьей икрой	160	700

Горячие закуски

Пирог с лососем и соусом биск*	200	1250
Гребешок на створке, запеченный под эспумой* из пармезана	100	1100
Мини-кальмары, фаршированные белыми грибами со шпинатом, подаются на подушке из пюре цветной капусты с соусом юдзу*	180	1150
Соте из морепродуктов с соусом на выбор: сливочный/томатный	270	1480

Бри — мягкий сыр из коровьего молока, получивший имя по названию французской провинции Бри

Мисо — соус на основе мисо-пасты — традиционной японской пасты из ферментированных соевых бобов, соли и зерна

Тоннато — пикантный кремовый соус итальянской кухни

Тапенад — густой соус (паста) прованской кухни, в основном из оливок, анчоусов и каперсов

Крудо — блюдо из тонко нарезанных сырых морепродуктов или рыбы, приправленное оливковым маслом, лимонным соком и специями

Понзу — соус японской кухни из сока цитрусовых, мирина и даси

Юдзу — японский соус на основе одноименного фрукта

Биск — французский соус на основе панцирей ракообразных

Эспума — блюдо молекулярной кухни в виде пены



Салаты

Салат с обжаренными тигровыми креветками, авокадо, помидорами черри и манго	260	1450
Зелёный салат из брокколи, авокадо, киви, цукини*, бобов эдамаме*, песто* из фисташек под медово-горчичной заправкой	210	880
Зеленый салат с гребешком, брокколи, авокадо, киви, цукини*, бобов эдамаме*, песто* из фисташек под медово-горчичной заправкой	260	1750
Салат Нисуаз* с маринованным тунцом, молодым картофелем, оливками, маслинами, спаржей, помидорами черри и перепелиным яйцом	300	1400
Салат с фалангой краба, розовыми томатами, авокадо и огурцом с добавлением вяленых томатов под соусом ментайко*	220	2450
Греческий салат с томатами, огурцами, перцем "рамиро", сельдереем, шпинатом, брынзой, луком и соусом ромеско*	370	850
Теплый салат с ростбифом и молодым картофелем	290	1380
Салат с хрустящими баклажанами и страчателлой*	300	940

Ракушки

Вонголе* в соусе на выбор: белое вино/пронто (томатный соус)	245	930
Мидии* в соусе на выбор:		
- Белое вино	340	1350
- Том Ям	340	990
- Пронто	340	990
- Сливочный с горгонзолой*	340	1250
Рапаны в сливочном соусе	225	1300
Рапаны в томатном соусе	225	1300

Цукини — вид двусторчатых моллюсков

Бобы эдамаме — незрелые соевые бобы

Песто — соус итальянской кухни на основе базилика, семян пинии, сыра пармезан и оливкового масла

Нисуаз — салат французской кухни

Ментайко — японский соус с добавлением пряной икры минтая

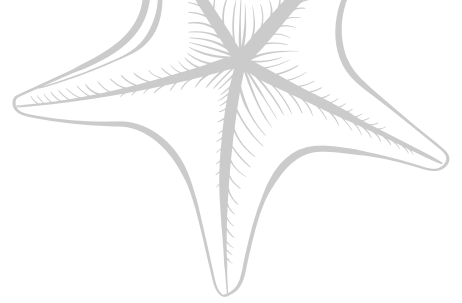
ромеско — соус на основе томатов

Страчателла — итальянский мягкий сыр

Вонголе — вид двусторчатых моллюсков

Мидии — вид двусторчатых моллюсков

Горгонзола — итальянский сыр с голубой плесенью



СУПЫ

Луковый суп	300	900
Крем-суп крабовый	305	1700
Буйабес (классический французский суп с креветками, кальмарами и белой рыбой)	300	1480
Борщ с вишней и копченой конской холкой	400	890
Рыбная похлёбка с расстегаем с черноморской рыбой горбылем и пеленгасом*	340	1100

Хлебная корзина

Хлеб собственного приготовления: бородинский, злаковый, чиабатта, гриссини*, безглютеновый хлеб с томатами, тартин*, амарантовые хлебцы, масло с добавлением хондаши*	160	450
--	-----	------------

Пеленгас — вид морских лучепёрых рыб из семейства кефалевых

Гриссини — традиционные итальянские хлебные палочки

Тартин — ремесленный хлеб, испечённый на закваске.

Хондаши — сухой рыбный бульон в гранулах, традиционный для японской кухни.



Пасты/Равиоли

Домашняя паста собственного приготовления с трюфелем и пармезаном	210	850
Фетучини* с морепродуктам:		
- в томатном соусе с биском*	270	1240
- в сливочном соусе	270	1220
Паппарделле* с белыми грибами	220	980
Спагетти с вонголе* со сливочным соусом с добавлением белого вина	260	1150
Ризотто с белыми грибами, спаржей и мини-кальмарами	220	1350
Паста паккери* со страчателлой* и ростбифом	160	1750

Горячие блюда из мяса, птицы

Телячьи щечки с полбой	345	1200
Утиная ножка с пюре из айвы и соусом бригар*	365	1250
Медальоны из говядины с пюре из сельдерея	320	2800
Утиная грудка с двумя видами пюре из моркови, яблок и соусом бригар*	260	1220

Фетучини — вид итальянской пасты, напоминающий тонкие плоские полоски

Биск — французский соус на основе панцирей ракообразных

Папарделли — вид макаронных изделий, больших и очень широких

Вонголе — вид двусторчатых моллюсков

Паккери — вид макаронных изделий крупного формата в форме объёмных трубок

Страчателла — итальянский мягкий сыр

Бригар — кисло-сладкий французский соус





Горячие блюда из рыбы

Черноморская рыба (подаётся с лимоном и соусом)

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

Сарган		950
Барабуля		950
Калкан		1450
Луфарь		900
Горбыль		1550

Треска с пюре из цветной капусты и пеной из миндаля	220	1940
---	-----	-------------

Горбыль с пюре из корня сельдерея и соусом бер блан*	210	1770
--	-----	-------------

Палтус на пару в листьях листовой капусты лаханы с соусом биск* (на выбор: на пару или запечённый в тесте)	220	1540
---	-----	-------------

Осьминог по-сицилийски с добавлением молодого картофеля, маслин, розовых томатов и тархуна	220	3000
--	-----	-------------

Пеленгас в "ризотто" из цукини*	275	1400
---------------------------------	-----	-------------

Палтус с луком-пореем	265	2200
-----------------------	-----	-------------

На компанию

Стерлядь в соли (от 1 кг) по предварительному заказу за 3 часа		30000
---	--	--------------

Берблан — популярный французский масляный соус

Биск — французский соус на основе панцирей ракообразных

Пеленгас — вид морских лучепёрых рыб из семейства кефалевых

Цукини — разновидность кабачка



Гриль

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

Сибас*		780
Осьминог		1600
Гребешок		1750
Королевская креветка		1150
Стейк Рибай*		1750
Филе-миньон		1950
Каре ягнёнка		1450
Цыпленок "корнишон"		550
Филе осетра	230	1800

Гарниры

Пюре из молодого картофеля	150	390
Спаржа на гриле с эспумой* из пармезана	120	1200
Брокколи на гриле с ореховым соусом	150	590
Картофель фри с пармезаном	180	490
Овощи на гриле с песто*	250	490
Молодой картофель с зеленью	160	420

Сибас — вид лучеперых рыб

Рибай — вид премиального стейка из отруба говядины

Эспума — блюдо молекулярной кухни в виде пены

Песто — соус итальянской кухни на основе базилика, семян пинии, сыра пармезан и оливкового масла



Десерты

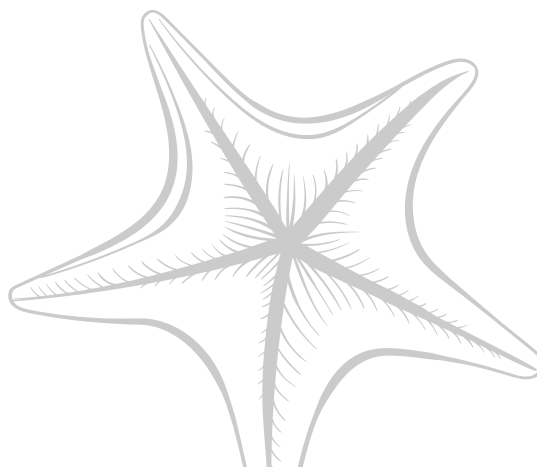
Медовик Нежные медовые коржи, пропитанные воздушным сметанным кремом, украшены хрупкой полусферой из изомальта*, вафельными бабочками и цветами	170	750
Сладкий камень Десерт в форме камня, сочетающий сырный мусс, таблетку из фейхоа и бисквит с маслом виноградных косточек. Подача со мхом и песком из медового теста	120	750
Чёрный жемчуг Шоколадно-карамельный мусс с начинкой из карамелизированной груши с кофе на хрустящей подложке из шоколада и бисквита из виноградной косточки. Покрит чёрным гляссажем*	120	650
Мороженое		
Ванильное	50	340
Фисташковое	50	340
Шоколадное	50	340
Сорбет* Манго - маракуйя	50	290
Корпусные конфеты в ассортименте		
банан - карамель	20	250
грильяж (карамельизированная дробленая фисташка)	20	250
малина - фисташка	20	250
маракуйя - васаби*	20	250
вишня - кофе	20	250
карамель - лемонграсс	20	250

Изомальт — низкокалорийный сахарозаменитель

Гляссаж — блестящее, глянцевое покрытие для кондитерских изделий

Сорбет — замороженный десерт на основе фруктового или ягодного пюре с фруктовым или ягодным соком

Васаби — острая приправа

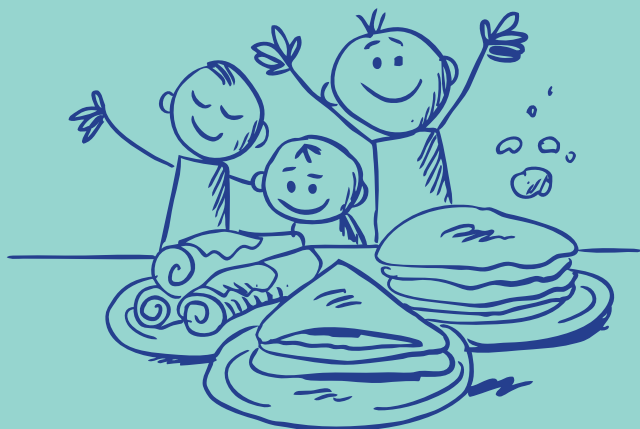


ДЕТСКОЕ МЕНЮ

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

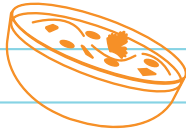
Салат со свежими огурчиками,
помидорками и сметаной

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



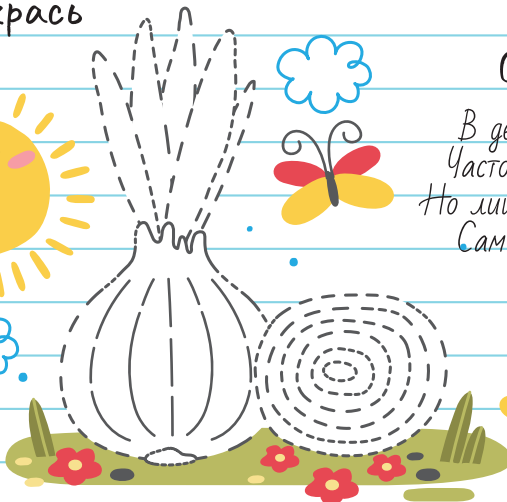
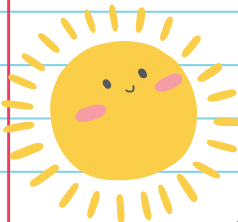
Мясные ушки куриные

пельмени из цыпленка

с бульоном и сметаной

250 гр. 600 рублей

Обведи
и раскрась



Отгадай загадку

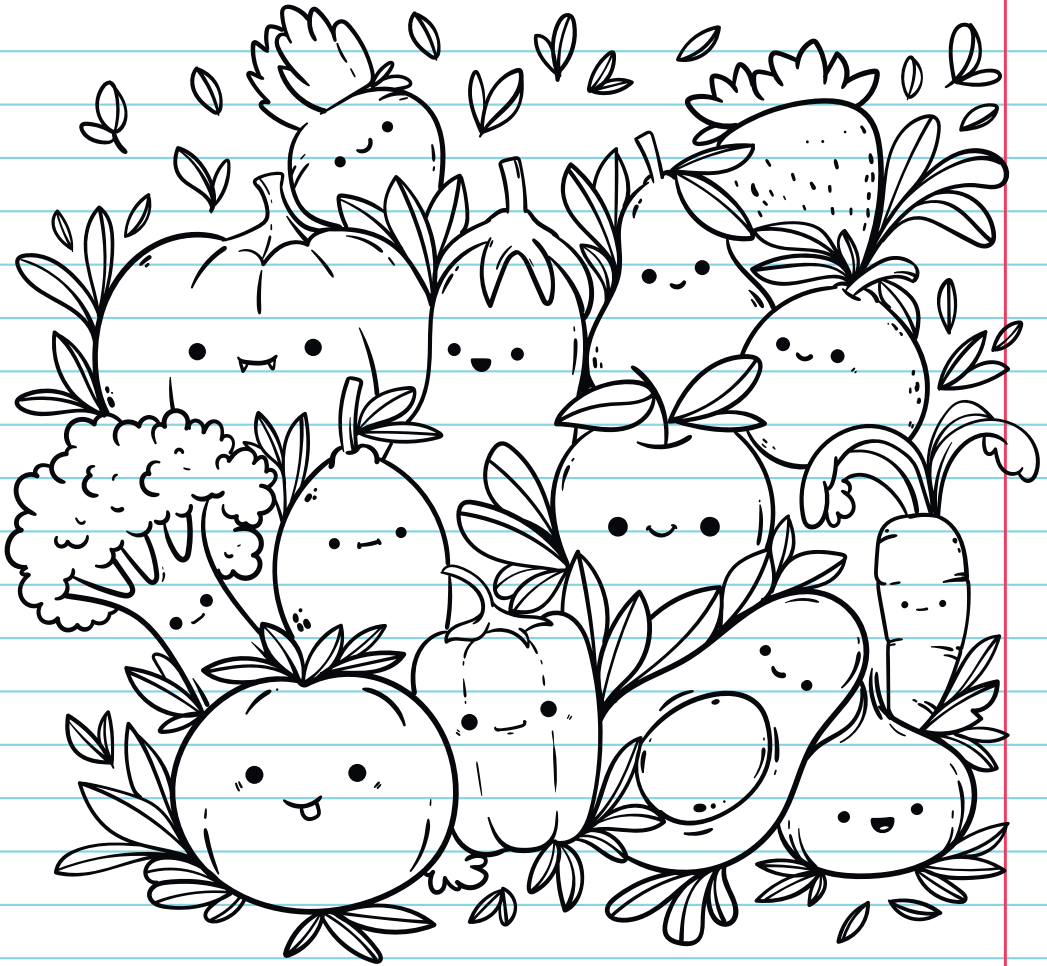
В десять одежек плотно одет,
Часто приходит к нам на обед.
Но лишь за стол ты его позовешь,
Сам не заметишь, как слезы прольешь.



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

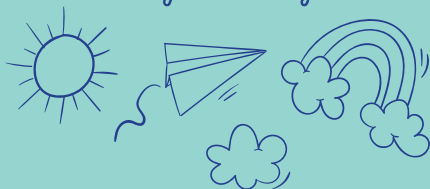
АБОНЕМЕНТЫ

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.



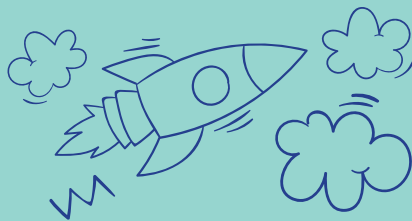
КОНСУЛЬТАЦИИ ВРАЧЕЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ

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.

