



LUCIANO



Крымское МЕНЮ



Трипадвизор



Яндекс отзывы

8 (800) 350-50-95 | luciano-wellness.ru

Номер реестровой записи в ФСА: С912025006254





Закуски

Паштет Балаклавская бухта

Ж 12,6 / Б 6,7 / У 26,9 / ккал 247,6

130 гр **520 ₺**

Свежесть Балаклавской бухты в каждой ложке. Филе черноморских мидий превращается в легкий кремовый паштет, а маринованный сельдерей добавляет мягкую кислинку. Подается с безглютеновыми тостами. Мидии богаты йодом и селеном, сельдерей выводит лишнюю жидкость — вместе они мягко очищают организм. Идеальное блюдо для тех, кто ценит чистоту вкуса и заботиться о здоровье

Салат Легкость Тавриды

Ж 15,0 / Б 30,6 / У 32,2 / ккал 388,7

215 гр **1 490 ₺**

Нежная грудка фермерской утки, сладкая, пряная крымская тыква, руккола и свежие ягоды под легким соусом из клюквы и черной смородины. Настоящий антиоксидантный удар: черная смородина укрепляет иммунитет, клубника — витамин С, тыква очищает организм, утка дает энергию без тяжести. Этот салат — глоток летнего воздуха с побережья Тавриды

Супы

Минестроне из крымских овощей с тыквенным песто и козым сыром

Ж 34,2 / Б 12,2 / У 42,9 / ккал 531,5

260/35/25 гр **670 ₺**

Суп из самых зрелых овощей Тавриды, это лето, собранное в тарелке. Вкус подчеркивает безглютеновый подсушенный хлеб с ароматным соусом песто из семечек фермерской тыквы, ароматных трав, зелени. Козий сыр вносит приятную кислинку, нежную сливочную ноту. Наш Минестроне — настоящий заряд бодрости и энергии от крымской земли

Томленая Форосская уха с дуэтом из томатной сальсы и ялтинским луковым мармеладом

Ж 25,4 / Б 22,6 / У 86,9 / ккал 666,3

280/30/30 гр **1 290 ₺**

Мы томим рыбный бульон, приготовленный из фермерских корнеплодов до золотистого цвета. Добавляем нежное филе крымской барабули, кефали, саргана. Вместо тяжелых гарниров-освежающий дуэт: томатная сальса из крымских «бычков» заряжает витаминами, а мармелад из ялтинского лука подчеркивает идеальный баланс моря и сада для вашего легкого вкуса

Горячие блюда

Черноморская ладья

Ж 8,9 / Б 28,9 / У 8,9 / ккал 238,4

320 гр **1 830 ₺**

В этом блюде подчеркнута крымская идентичность. Барабуля — одна из самых ценных рыб Черного моря, богата легкоусвояемым белком и омега-3. Томатная сальса с фермерскими кабачками, сок лимона сакского, томаты черри, свежий горный тимьян — дополняют блюдо клетчаткой, витаминами и антиоксидантами

Султанская котлета

Ж 36,2 / Б 35,6 / У 63,7 / ккал 719,9

290 гр **1 570 ₺**

Для крымского меню ресторана «Детокс» важно, чтобы название передавало локальность, легкость парового блюда и благородство сочетания. Мы представляем Вам паровую котлету из черноморского рапана и судака с морковно-пряным и сливочным соусами, луковым мармеладом из ялтинского синего лука. Невероятное сочетание ингредиентов в одном блюде — сочное, пряное, идеально для здорового питания

Десерт

Сокровище скифов

Ж 10,9 / Б 5,7 / У 28,9 / ккал 235,1

140 гр **470 ₺**

Наш десерт с благородным драгоценным цветом. Это мусс из тыквы крымских фермеров, с облепихой и семенами чиа, имбирем, и ароматным янтарным вареньем из облепихи. Вкус обещает — легкость. Природная сладость, польза — подчеркнуты идеально

