

# 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<br>нежный хумус, крем из печенных овощей,<br>дзадзики и бархатистый баклажан   | 350 г | 800   |
|  Гравлакс из крымской форели<br>с цитрусовым соусом                            | 105 г | 880   |
|  Ассорти местных сыров<br>Примо Сале, Бергкезе, Качотта с лавандой, Горгонзола | 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   |
|  Ремесленный хлеб со взбитым сливочным<br>маслом, копченой солью и оливками    | 240 г | 400   |
| Мясное плато<br>Брезаола, Прошутто, 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   |
|  Страчателла 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, авокадо 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 Кабель. MORE SPA & RESORT расположен в самом сердце Профессорского уголка.*



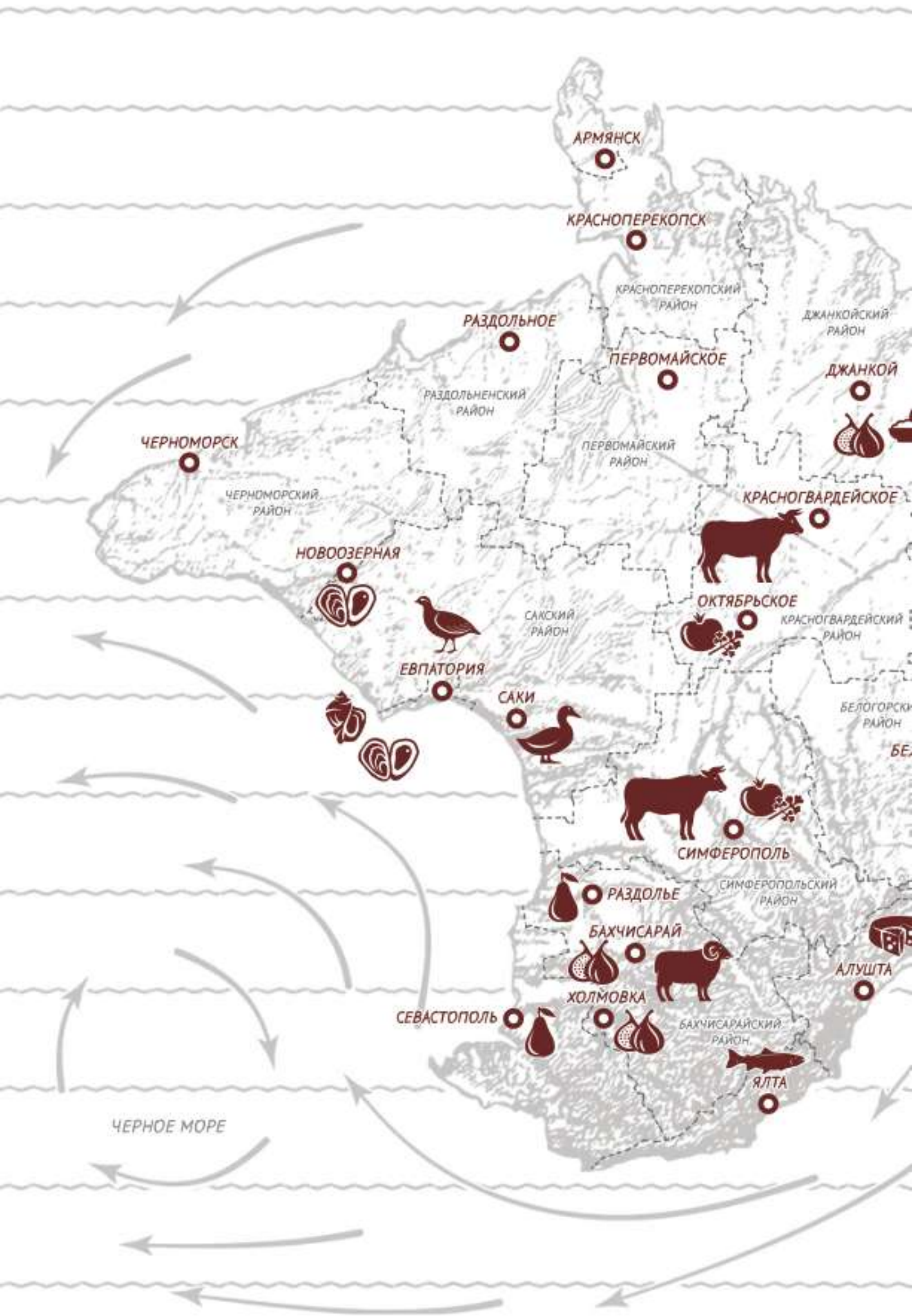
*Вилла 7 – старейшее действующее здание отеля. Во времена Российской Империи на территории отеля были как дачи, сдающиеся в наем, так и виллы, в которых отдыхали только хозяева со своими знакомыми. Многие из этих зданий появились в последней четверти XIX века – одновременно с основанием и развитием Профессорского 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 |
| 📍 Соте из черноморских рапанов 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  | 12 шт | 1 800 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• запеченные</li> <li>• маринованные</li> </ul> |       |       |



*Идеальная гастропара*  
Домен Липко Грюнер



АРМЯНСК

КРАСНОПЕРЕКОПСК

РАЗДОЛЬНОЕ

ПЕРВОМАЙСКОЕ

ДЖАНКОЙ

ЧЕРНОМОРСК

ЧЕРНОМОРСКИЙ РАЙОН

РАЗДОЛЬНЕНСКИЙ РАЙОН

ПЕРВОМАЙСКИЙ РАЙОН

КРАСНОГВАРДЕЙСКОЕ

НОВООЗЕРНАЯ



ОКТЯБРЬСКОЕ

КРАСНОГВАРДЕЙСКИЙ РАЙОН

ЕВПАТОРИЯ



САКИ



БЕЛОГОРСКИЙ РАЙОН



СИМФЕРОПОЛЬ

СИМФЕРОПОЛЬСКИЙ РАЙОН

РАЗДОЛЬЕ

БАХЧИСАРАЙ



ХОЛМОВКА

СЕВАСТОПОЛЬ



ЯЛТА

БАХЧИСАРАЙСКИЙ РАЙОН

АЛУШТА

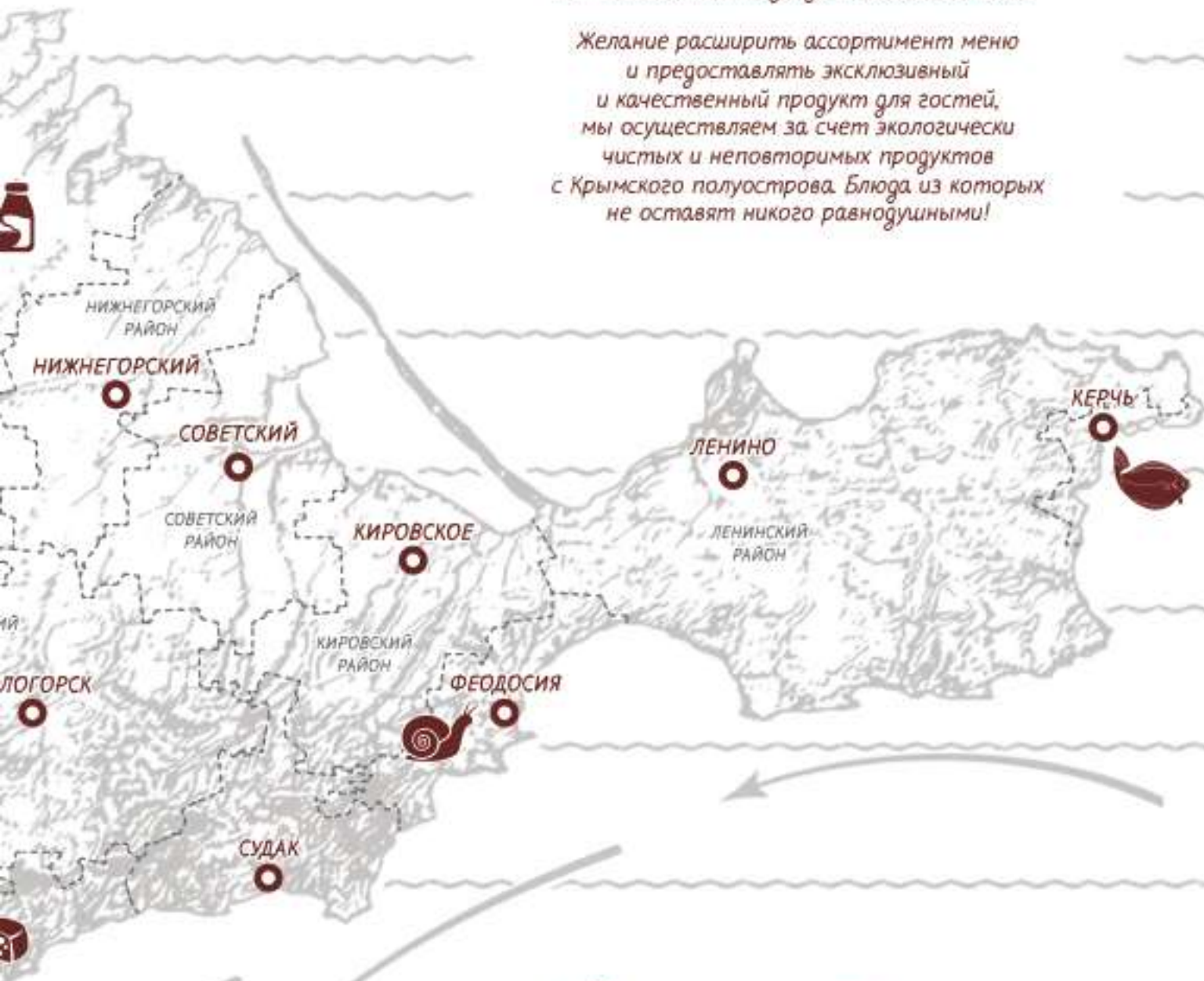
ЧЕРНОЕ МОРЕ

# ДОРАДО

РЕСТОРАН

Ресторан ДОРАДО давно известен среди жителей и гостей Крыма уникальным сочетанием балийского 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 оставят 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,<br>сырной эспумой и базиликом         | 180 г | 1 180 |
| Спагетти Карбонара  | 230 г | 900   |
| Паккери с томленой щекой, мясным соусом<br>и сыром Пармезан | 290 г | 1 150 |
| Домашние тальолини с камчатским крабом<br>и икрой Тобико    | 300 г | 1 900 |





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





*Идеальная гастропара*  
Мальбек Ла Линда

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|   |  |       |       |
|---|--|-------|-------|
|  | Томленая баранина с кремом из моркови<br>Том ям и пряным нутом     | 200 г | 1 340 |
|   | Филе Дорадо на гриле с кремом<br>из брокколи и соусом "белое вино" | 230 г | 1 520 |
|  | Говяжьи щеки с картофельным пюре<br>и жемчужным луком              | 310 г | 1 800 |
|   | Жареный кальмар с кремом васаби<br>и соусом "прованс"              | 210 г | 1 100 |
|  | Сочный brisket с коул-слоу<br>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.*

## ДЫМ И 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 |

*Идеальная гастропара*


Овергау Сувиньон  
Блан Резерв





*Идеальная гастропара*  
Луис Редерер 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 кранблом, малиновым конфи и мороженым из фейхоа | 130 г | 700 |
| Сорбет в ассортименте  | 350 г | 350 |
| Мороженное в ассортименте  | 350 г | 350 |
| Мильфей с малиной  | 140 г | 760 |

# ПИЦЦА

ДОРАДО  
РЕСТОРАН



Пицца с сыром  
Горганзолла и грушей

440 г 1 060



Пицца Маргарита  
ди Буффало

360 г 800



Пицца  
Четыре сыра

380 г 960



Пицца с Салами  
Спьяната

330 г 1 300



Пицца с пастроми из  
индейки и шампиньонами

350 г 980



Пицца с копченой уткой  
и руколой

460 г 1 100



Пицца с филе цыпленка  
и соусом Песто

420 г 1 250



Пицца с прошутто  
и руколой

470 г 1 300



- острое блюдо



- локальный продукт



- приготовлено в смокере

*На выбор Неаполитанская или Тонда Романа*

# Д О Р А Д О

РЕСТОРАН

## Весеннее меню



|                                    |        |       |
|------------------------------------|--------|-------|
| Травяной сбор<br>с шишками и розой | 500 мл | 290 ₺ |
| Домашняя комбуча                   | 350 мл | 250 ₺ |
| Эспрессо Мартини                   | 150 мл | 700 ₺ |
| Лавандовый Латте                   | 250 мл | 320 ₺ |

★★★★★

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.



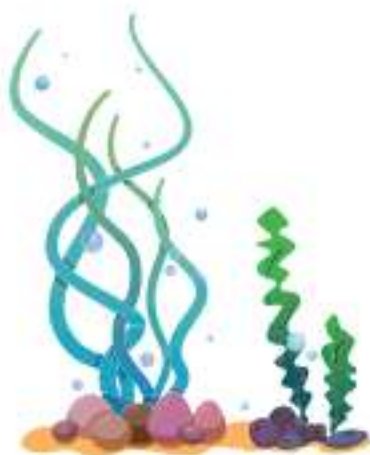


## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



МАКАРОШКИ  
С СЫРОМ.....  
165 гр.

560



КОТЛЕТЫ ИЗ ЦЫПЛЕНКА  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ.....  
250 гр.

600





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ.....380  
130 гр.



КАРТОФЕЛЬ ФРИ.....300  
180 гр.



