



МЕНЮ
MENU

БЛЮДА НАРОДОВ КРЫМА

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, ₽

Маринованные Крымские лесные грибы*Лесные грибы собираются в Лементской долине на юге Крыма*

180 300

Халуми гриль с печёными овощами*Халуми - сыр из коровьего молока, приготовленный на ферме Вилли Мартина по греческой технологии с немецкими корнями*

100\100\50 500

Борщ*Национальное татарское блюдо в переосмыслении бренд-шефов ресторана SIMFERO*

350 250

Лагман с говядиной

350 250

Шашлык из перепелиных бёдрышек с соусом Райта

200/50/50 550

Шашлык из курицы с соусом Райта

200/50/50 380

Шашлык из свинины с соусом Райта

200/50/50 480

Шашлык из осетра с микс-салатом и лимонным маслом

200/50/50 2400

Вареники с вишней

250 280

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, ₽

Форшмак из сельди

210 330

Половинка Моцареллы Бурратта с томатами и оливками Каламата

65/85 390

Сельдь с печёным картофелем, зеленью, ялтинским луком и соленым огурцом

100/100/50 280

Гравлакс из лосося с кольраби и сырным кремом*Гравлакс - способ приготовления ценных пород рыб в сухом пряном маринаде*

100/50 550

Антипасто европейских сыров с яблочным конфитюром, мёдом и свежими ягодами

180/150 1100

Витело тонато*Классическая итальянская закуска, приготовленная из стейка Рибай Прайм и соуса из тунца*

200 450

Тартар из говядины с сыром моцарела и томатами черри

200 480

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, ₽

Антипасто итальянских и испанских мясных деликатесов	150/100	950
Ассорти премиальной северной рыбы холодного копчения <i>Омуль, чир, муксун</i>	150/50	680
Хумус с зеленью, оливками, вялеными томатами и овощами	150/50	250
Ассорти солений собственного приготовления <i>Маринованные сливы, маринованные помидоры и огурцы, баклажаны, капуста квашенная, с лесными Крымскими грибами</i>	400	250
Ассорти свежих овощей <i>Помидор, огурец, перец, Ялтинский лук и зелень</i>	500	450
Сало собственного посола с горчицей, чесноком и тостами из чёрного хлеба	120\50	280

ИКРА

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, ₽

Щучья икра	50/90	500
Красная икра	50/90	500

БРУСКЕТТЫ / ХЛЕБ

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, ₽

Брускетта с овощами, запеченными в угольной печи Jospier	120	190
Брускетта с тигровыми креветками, авокадо и соусом песто	180	380
Брускетта с лососем гравлакс, яблоком, сырным кремом и кольраби <i>Гравлакс - способ приготовления ценных пород рыб в сухом пряном маринаде</i>	120	320
Брускетта с салом собственного посола и маринованным перцем чили	120	180
Брускетта с телятиной, рукколой, помидорами черри и сыром пармезан	120	330
Хлебная корзина с хумусом	190	80
Чиабатта / солодовый с клюквой / белый с овощами / бородинский / острый тайский хлеб с красным карри	50	30

САЛАТЫ

ВЫХОД, ГР

ЦЕНА, ₽

Традиционный Греческий салат по рецепту жителей города Каламата, с маслинами, орегано и оливковым маслом из Греции	370	390
Руккола с сыром моцарелла, томатом, огурцом, кедровым орехом, заправленные соусом Песто	220	380
Салат с тигровыми креветками	300	750
Салат с мясом краба Опиллио, ботаргой Азовской кефали и красной икрой	200	750
Цезарь с морепродуктами, заправленный классическим соусом Цезарь с анчоусами	300	580
Цезарь с лососем, заправленный классическим соусом с анчоусами	300	700
Салат с кальмаром	250	400
Салат с утиным хамоном и соусом из копчёного яблока	150	320
Восточный салат с куриными бедрами гриль	275	320
Цезарь с куриной грудкой, заправленный классическим соусом Цезарь с анчоусами	300	380
Салат из печеных овощей с мраморной говядиной, заправленный соусом песто	230	450
Салат с маринованной телятиной, пармезаном и овощами в итальянском стиле	250	550

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ВЫХОД, ГР

ЦЕНА, ₽

Дюжина тигровых креветок, приготовленная в угольной печи Josper с соусом из пармезана	150\50	670
Черноморские рапаны в сливочном соусе с зелёным горошком, тестом Катаифи и крымскими сушёными полевыми цветами	200	420
Куриные колбаски собственного приготовления с сыром, с пюре из картофеля, оливок, петрушки и дижонской горчицы	150\150	320
Бараньи язычки в сливочном соусе с Табуле из кускуса	230	490

Табуле - восточный гарнир из 13 ингредиентов

СУПЫ

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, ₽

Суп с черноморским Катраном и овощами	350	350
Свекольная ботвинья с говядиной и перепелиным яйцом <i>Ботвинья – блюдо русской кухни, представляющее собой холодный суп на квасе</i>	300	300
Окрошка с говядиной на кефире	300	350
Куриный суп с равиоли из индейки и перепелиным яйцом	300	180

ПАСТА / РИЗОТТО*вся паста приготовлена нашими поварами вручную из муки твердых сортов Molino Grassi*

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, ₽

Спагетти с кальмаром и томатами в сливочном соусе	300	420
Равиоли с крабом в сливочном соусе	250	550
Лингвини Верде с тигровыми креветками и красной икрой	300	700
Паппарделле с томлёной говядиной и овощами	300	380
Спагетти карбонара по классическому рецепту с панчеттой <i>Панчетта – сырокопченые свиные щечки</i>	300	300
Ризотто с европейскими сырами и соусом песто	300	390
Ризотто с крабом	300	480

РЫБА & МОРЕПРОДУКТЫ

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, ₽

Царские голубцы с мясом краба <i>Фирменное блюдо, созданное шеф-поварами ресторана SIMFERO и петербургского ресторана «Гуси-лебеди»</i>	300	650
Стейк из тунца	600	680
Краб Опилио на выбор: в соусе карри / соусе Ланч Кинг/ сырно-сливочном соусе Дор Блю	400	1200
Речная форель в виноградных листьях с микс-салатом, томатами черри и Ялтинским луком	1ШТ	680

РЫБА & МОРЕПРОДУКТЫ

ВЫХОД, ГР

ЦЕНА, ₺

Живые черноморские мидии, приготовленные по классическому французскому рецепту с тостами из чабатты и соусом на выбор: Мариньер / Провансаль	1000*	990
Фаланги Камчатского краба на выбор: запечённые в хоспере с шафрановым маслом / с соусом Термидор / с соусом Дорблю	100**	700
Стейк черноморского калкана, с томатами и Ялтинским луком	100**/70	650
Филе лосося с картофельным пюре и сливочным соусом с зелёным горошком и беконом	130/150	990
Сковорода жареной барабульки	250	480
Спинка трески с ризотто со шпинатом и рапанами	250	550
Акула гриль с соусом из томатов и имбиря	260	450
Сибас	100	700
Дорадо	100	700
Котлеты из трески с отварным картофелем	100/100	280

* Вес живых моллюсков, ** Весовое блюдо

МЯСО & ПТИЦА

ВЫХОД, ГР

ЦЕНА, ₺

Половинка цыплёнка с картофельными дольками, салатом Коул слоу и аджикой	300/100/75/50	490
<i>Коул слоу – традиционный американский салат из капусты</i>		
Паровые куриные котлеты с фарфалле и соусом Чеддер	100/80/40	320
Перепёлка, фаршированная индейкой и сыром моцарелла, с жареной лапшой из цукини и грибным соусом	300	580
Медальон из говядины, с мятым картофелем и трюфельным соусом	300	650
Томленая в вине баранина с соусом из копченых яблок, зеленью и овощами	400	650
Каре новозеландского барашка гриль с пряным булгуром	275	1800

МЯСО & ПТИЦА

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, ₺

Свиная вырезка в беконе с картофельным gratenom и сливочным соусом с зелёным перцем	300	450
Бефстроганов с шампиньонами и картофельным пюре	300	380
Рубленый бифштекс из мраморной говядины с картофельными дольками, беконом, карамелизированным луком в портвейне Массандра и Дижонским соусом	300	480
Стейк Бенедикт из Рибая травяного откорма	300	600
Томленая говяжья голень	250	650
Биточки Скоблевские со шпинатом и трюфельным соусом	200	350

Любимое блюдо Петербургской кухни графа Скоблева, придуманное поварами Московского Английского клуба в его честь

МОРСКОЙ АКВАРИУМ

Аквариум в Ресторане «Симферо» – уникальное для гастрономии Симферополя явление. Здесь вы сможете найти обитателей со всех уголков земли и насладиться их вкусовыми качествами.

УСТРИЦЫ

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, ₺

Черноморская	1 ШТ	330
<i>Выращенная из французского спата, в акватории озера Донузлав, в районе Евпатории, Крым</i>		
Дальневосточная	1 ШТ	330
<i>Дальневосточные устрицы выловлены из естественной среды обитания. Моллюски ценятся за утонченный вкус и полезные свойства</i>		
Европейская	1 ШТ	550
<i>Отличается высоким весом и сбалансированным содержанием мяса и сока, который рекомендуется выпивать прямо из раковины</i>		
Японская	1 ШТ	550
<i>Устрицы обладают нежной кремовой текстурой с особым насыщенным вкусом</i>		

КРАБЫ

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, ₺

Живой Камчатский краб на выбор: запечённый в хоспере с шафрановым маслом / с соусом Термидор / с соусом Дор Блю	1 ШТ	20000
--	------	-------

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК*Мясо гребешков нежное, слегка сладковатого вкуса. Богато витаминами и минералами*

ВЫХОД, ГР

ЦЕНА, ₹

Гребешок на выбор: запечённый в хоспере с шафрановым маслом / с соусом Термидор / с соусом Дор Блю

1 ШТ

600**Гребешок живой на выбор: севиче / тартар / сырой**

1 ШТ

600**ЛОБСТЕРЫ**

ВЫХОД, ГР

ЦЕНА, ₹

Лобстер на выбор: запечённый в хоспере с шафрановым маслом / с соусом Термидор / с соусом Дор Блю

1 ШТ

6000**ПРЕСНОВОДНЫЙ АКВАРИУМ**

ВЫХОД, ГР

ЦЕНА, ₹

Осетр, запеченный с белым вином

1 ШТ

4800**Осетр стейками на гриле с микс-салатом**

1 ШТ

4800**Стерлядь, запеченная с оливками, картофелем и каперсами**

1 ШТ

1800**Стерлядь в виноградных листьях на гриле с микс-салатом**

1 ШТ

1800**СТЕЙКИ***Готовятся из российской мраморной говядины в угольной печи Jospier*

ВЫХОД, ГР

ЦЕНА, ₹

Стейк Трай-тип

100**

350**Стейк Рибай Прайм**

500*

3500**Стейк Стриплойн**

500*

2500**Тальята из стейка Рибай**

400

1800**Стейк Рибай на кости**

1000*

5500** Вес сырого мяса. ** Весовое блюдо*

ГАРНИРЫ

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, ₽

Руккола с томатами черри и Ялтинским луком	100	150
Овощи гриль с бальзамическим дрессингом	300	350
Шпинат с вяленой клюквой и кедровыми орехами, обжаренный на оливковом масле	100	200
Кукуруза гриль со сливочным маслом и смесью перцев	150	250
Отварной картофель со свежей зеленью и сливочным маслом	200	150
Картофельный гратен с трюфельным соусом	150/40	280

СОУСЫ

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, ₽

Сливочно-трюфельный	50	100
Сливочный Лемонграсс	50	100
Горгонзола	50	100
Пармезан	50	100
Чеддер	50	100
Сливочный с шафраном	50	100
Сливочный с зелёным перцем	50	100
Чёрный перец	50	100
Сладкий чили	50	100
Унаги	50	100
Дижонский	50	100
BBQ	50	100

ДЕСЕРТ

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, ₽

Авторский Мильфей	180	200
Венский штрудель с яблоками и кофейно-имбирным соусом	150/50	250
Наполеон шоколадный	320	280
Чизкейк с миндальным штройзелем и эспумой из малины	130/50	300
Красный Тирамису с кофейным кремё, клубничным кюли на основе апельсинового ликера Гран Моринье и свежими ягодами	130	280
Профитроли с клубникой	150	250
Шоколадный десерт София Августа	140	300
Тарт с ягодами	140	200
Базиликовый крем-брюле	170	250
Фундучный тарт с конфи из чёрной смородины и муссом из белого шоколада	140	180
Фирменный десерт МЕДОВИК	150	350

КОНФЕТЫ / МАКАРОНС

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, ₽

Конфеты в ассортименте	1 ШТ	50
Макароны в ассортименте	1 ШТ	50

МОРОЖЕНОЕ

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, ₽

Фисташковое	50	90
Ванильный пломбир	50	90
Кокосовое	50	90
Шоколадный пломбир	50	90

СОРБЕТ

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, ₽

Манго	50	90
Маракуйя	50	90
Клубника	50	90



г. Симферополь, ул. Екатерининская, 28, 5 этаж
(бывшая ул. Карла Маркса, 28)
Пн-Ср, Вс 12:00-0:00, Чт-Сб 12:00-2:00

www.SIMFERO.rest

[FACEBOOK.COM/SIMFERO](https://facebook.com/simfero) | [INSTAGRAM.COM/SIMFERO](https://instagram.com/simfero) | [VK.COM/SIMFERO.REST](https://vk.com/simfero.rest)