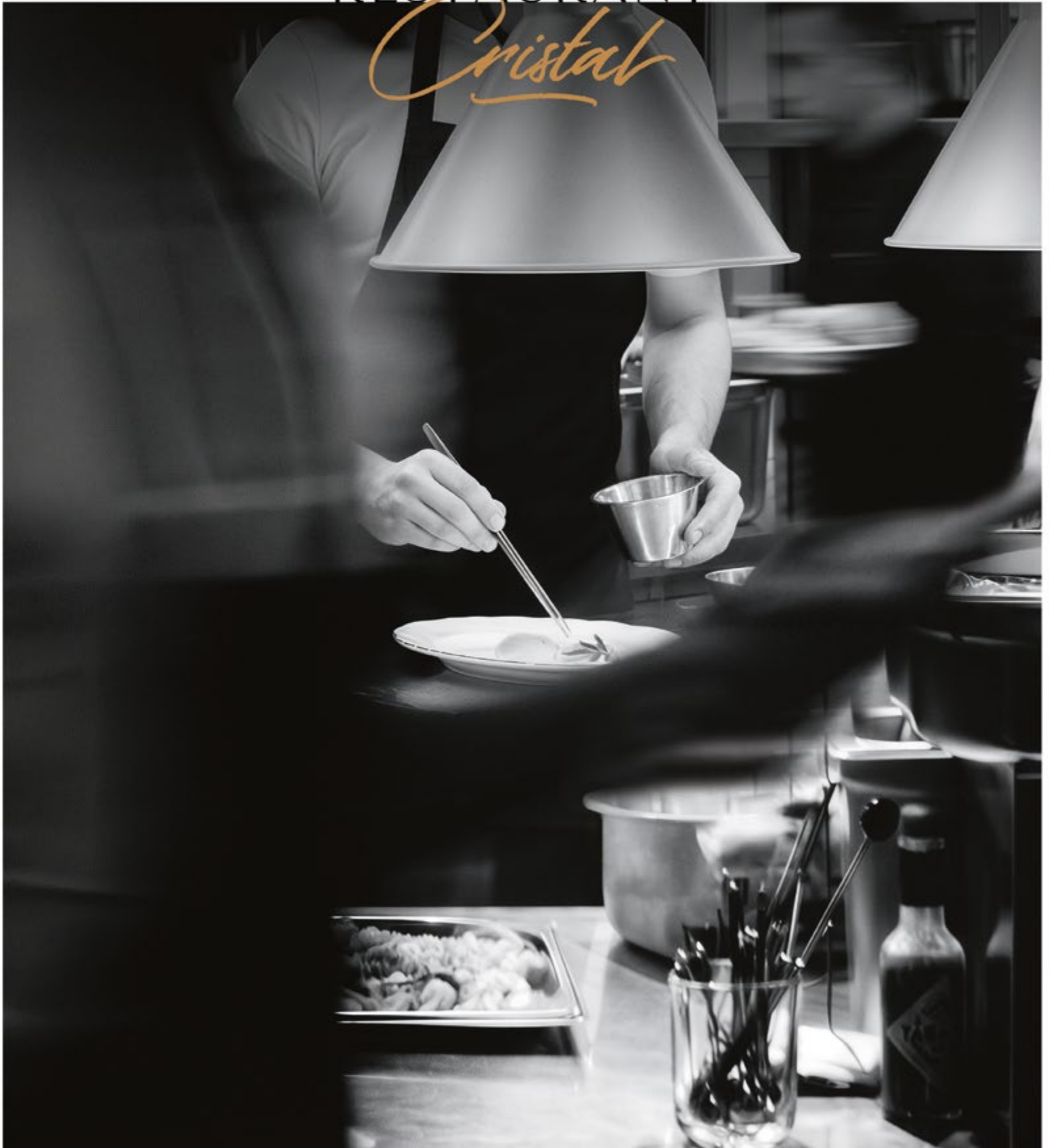


MENU

RESTAURANT

Cristal



АВТОРСКАЯ КУХНЯ



author's kitchen



В основе нашей концепции – локальные и эксклюзивные продукты, сезонность и гастрономический подход.

Мы не перестаём творить и подбирать тонкие штрихи для ярких и интересных композиций. Особое внимание мы уделяем соусам и специям, которые готовим самостоятельно, для создания новых вкусовых сочетаний.

Our concept is based on local and seasonal products, a gastronomic approach, and the delicacies of the Raw Bar. We continually explore new combinations, create, and add subtle touches to our dishes to craft the most vibrant flavor profiles. We pay special attention to sauces and spices, which we prepare ourselves to create new and exciting flavor combinations.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ

Tasting set

ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ ВСЕ ГРАНИ АВТОРСКОЙ КУХНИ

Попробуйте дегустационный сет от бренд-шефа ресторана CRISTAL.

*Discover all the facets of signature cuisine
Try a tasting set from our brand chef of the CRISTAL restaurant.*



меню сета по qr-коду
scan to see our set menu



Морской ёж

1 шт. 500

Sea urchin

Устрица сезонная 1 шт. 900

Seasonal oyster

Ассортимент устриц зависит от сезона.

Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

The assortment of oysters depends on the season. Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



СЕЗОННОЕ ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ

Seafood platter

среднее • medium
6000

большое • grand
11000

ЧЁРНАЯ ИКРА

Black caviar ————— 50 г

С мини-оладьями
и домашней сметаной

*With mini pancakes
and homemade sour cream*

7500





САШИМИ

Sashimi

Лосось

Salmon

900

Угорь

Eel

800

Тунец

Tuna

1000

Осьминог

Octopus

1100

Гребешок

Scallop

1200

Краб

Crab

2100

Красная икра

Red caviar

700 *25 г*



СУШИ sushi

СУШИ (without rice) ИЗ КРАБА

Sushi with crab

Авторская вариация приготовления суши с морскими деликатесами: основу из риса заменяет мякоть краба.

An original variation of sushi preparation with seafood: the rice base is replaced with crab meat.

700 1 шт. **3500** 6 шт.

Лосось с красной икрой

Salmon with red caviar

Дорадо с трюфельным айоли

Dorado with truffle aioli

Угорь унаги

Unagi eel

Гребешки с цитрусовым соусом

Scallops with citrus sauce

Сибас с цитрусовым соусом

Sea bass with citrus sauce

Тунец с трюфельным кремом

Tuna with truffle cream

ОСИДЗУСИ

Oshizushi

Угорь

Eel

800

Лосось

Salmon

900



Калифорния
с крабом
и креветками

*California with crab
and shrimps*

1300

Ролл
со сливочным
крабом, лососем
и тунцом

*Roll with creamy crab,
salmon and tuna*

1700 (new)

Филадельфия

Philadelphia

1400



**Запечённый ролл с лососем
и креветкой темпура**

Baked roll with salmon and shrimp tempura

1300 (new)



**Опалённый ролл
с лососем и угрём**

Singed roll with salmon and eel

1400



**Ролл с лососем
и гребешками**

Roll with salmon and scallops

1600

РОЛЛ КАРПАЧЧО

Caraccio roll

**Креветка с лососем
темпура**

Shrimp and salmon tempura

1400 (new)





ФИЛОСОФИЯ СЕРВИСА

service philosophy



At CRISTAL, every guest is special. We pay close attention to individual preferences and aim to blend impeccable service with a personal touch.

В CRISTAL каждый гость – особенный.
Мы с вниманием относимся к индивидуальным
предпочтениям и стремимся объединить
безупречный сервис с персональным подходом.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

cold appetizer



АНТИПАСТИ

Antipasto

3500



Трио тартаров

Гребешки, лосось, тунец

Tartare trio with scallops, salmon, tuna

(cheese handcrafted) **2400**



Паштет из печёного перца с моцареллой и пеканом

Roasted pepper pate with mozzarella and pecans

850 (new)



Паштет из птицы с конфитюром из свёклы и изюма

Poultry pate with beetroot and raisin confiture

750



КАРПАЧЧО

Carpaccio

Осьминог с гремолатой и икрой из томатов

Octopus with gremolata and tomato caviar

1900



Карпаччо из тендерлойна с трюфелем и пармезаном

Tenderloin carpaccio with truffle and parmesan

1400



Карпаччо из лосося с тапенадом из маслин и анчоусов

Carpaccio salmon with tapenade made from olives and anchovies

1200



АССОРТИ КРУДО

Crudo assorted

Гребешки, сибас, креветки, лосось

Scallops, sea bass, shrimps, salmon

2300



Тартар из лосося
Salmon tartare

(new) 1600



Тартар из говядины
с пармезаном
Beef tartare with parmesan

900



Филе клыкача с дрессингом мандариновый юдзу
Toothfish fillet with tangerine yuzu dressing

(new) 1100



Краб с авокадо и зелёной спаржей

Crab with avocado and green asparagus

1800

ПАШТЕЙШ

Pasteis

С мраморной говядиной,
сезонными грибами
и трюфелем

*With marbled beef, seasonal
mushrooms and truffle*

С угрём, страчателлой
и гелем из лайма

*With eel, stracciatella
and lime gel*

С лососем
в имбирно-устричном
дрессинге

*With salmon in ginger-oyster
dressing*

950

2 шт. / 2 pcs





Рыбное плато

Лосось, тунец, эсколар

Fish platter
Salmon, tuna, escolar

2100



Сырное плато

Бри, горгонзола, пекорино

Cheese platter
Brie, gorgonzola, pecorino

1600

Хамон Иберико

Подаётся с Пан Каталан

Jamon Iberico
Served with Pan Catalan

1200



САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Seafood salad

С ТОМАТАМИ И АВОКАДО В ТОМАТНО-СОЕВОМ СОУСЕ

with tomatoes and avocado in tomato-soy dressing

1500



Салат с копчёным лососем, страчателлой и гуакамоле

Salad with smoked salmon, stracciatella and guacamole

(cheese handcrafted) **1600**



Салат с креветками, страчателлой и авокадо

Salad with shrimps, stracciatella and avocado

(cheese handcrafted) **1200**



Салат с крабом, кремом том кха и икрой палтуса

(new) 1800

Crab salad with tom kha cream and halibut roe



Салат с тунцом, кенийской фасолью и кремом нисуаз

(new) 1400

Tuna salad with kenyan beans and creme nicoise

Салат с моцареллой,
печёным бататом
и соусом тахини

*Salad with mozzarella, baked sweet
potato and tahini sauce*

900

(cheese handcrafted)



Салат
с гребешками, чукой,
авокадо и пармезаном

*Salad with scallops,
chuka, avocado and parmesan*

1300





СТЕЙК-САЛАТ

Steak salad

С говядиной, авокадо и кремом из горгонзолы

With beef, avocado and gorgonzola cream

1600



Салат с цыплёнком гриль
и мини-романо

950

Salad with grilled chicken and mini romano



Салат с томатами (cheese handcrafted) 900
с сыром фета

Salad with tomatoes and feta cheese



Салат с кальмаром
и перцем рамиро на гриле

900

Salad with grilled squid and pepper ramiro

КОМАНДА ПРОФЕССИОНАЛОВ



our team
of professionals



Мы ежедневно воплощаем в жизнь смелые гастрономические идеи, вместе создавая не только новые вкусы и непревзойдённую атмосферу, но и моменты, которые хочется хранить в сердце. Наша страсть к делу превращает каждую встречу в CRISTAL в незабываемое событие.

Every day, we bring bold culinary ideas to life, creating not only new flavors and an unparalleled atmosphere but also moments that guests will cherish in their hearts. Our passion for what we do turns each visit to CRISTAL into an unforgettable experience.

ГАСТРОНОМИЯ С ХАРАКТЕРОМ

Gastronomy with character

Философия кухни бренд-шефа основана на принципах безотходного производства Zero Waste и уважении к природе. Особое внимание он уделяет морским деликатесам и экологичному выбору продуктов. Тщательный отбор ингредиентов, продуманная подача и гармония вкусов – всё это формирует узнаваемый авторский стиль шефа.

The culinary philosophy of brand-chef is rooted in the principles of zero waste and respect for nature. Chef pays special attention to seafood delicacies and environmentally conscious ingredient choices. Careful selection of ingredients, thoughtfully crafted presentation, and harmonious flavors – all these elements shape the chef's distinctive signature style.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

hot appetizers



ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ

Octopus with potatoes

в соусах ахи амарилло и чимичурри

in ahi amarillo and chimichurri sauces

2300



Жареная моцарелла со сморчками

(new) 900

Fried mozzarella with morel mushrooms



Кальмары лолиго с молодым картофелем, томатами и соусом бланкет

950

Loligo squid with early potatoes, tomatoes and blanket sauce



Креветки с васаби и миндалём

Wasabi shrimps with almonds

1300



Мини-бургер с крабом, (new) 1400
авокадо и сырным кремом

*Mini burger with crab, avocado
and cream cheese*



Спринг-роллы (new) 800
с говяжьим ребром

Spring rolls with beef ribs



Жаркое с рапанами 1400 (new)
и белыми грибами

Roast with rapana and porcini mushrooms



Гребешки с печёной цветной
капустой и красной икрой

Scallops with baked cauliflower and red caviar

1600



Антикучо из мраморной
говядины с зелёным чимичурри

Atikucho of marbled beef with green chimichurri

(new) 1200



Мини-котлеты из утки с картофельным
пюре и соусом качо-э-пепе

Mini duck cutlets with mashed potatoes with cacio e pepe sauce

900



Томатный суп с морепродуктами

Tomato soup with seafood



**Борщ с телячьими
щёчками и пампушками**

Borscht with veal cheeks and doughnuts

850



**Суп с телячьей грудинкой
и шафраном**

Veal brisket and saffron soup

(new) 1100



**Том ям с кальмаром
и креветками**

Tom Yum with squid and shrimps

950



**Сливочная уха
с лососем и треской**

Creamy fish soup with salmon and cod

950

EVENT SERVICE





ВАШ ПАРТНЁР В ОРГАНИЗАЦИИ МЕРОПРИЯТИЙ

Your partner in event planning

За плечами нашей команды более тысячи масштабных и успешных событий: незабываемые свадебные торжества, изысканные дни рождения, корпоративы, деловые мероприятия, а также профессиональный кейтеринг.

Площадка позволяет создавать атмосферу как камерных встреч, так и масштабных торжеств на 400 гостей.

Организуем мероприятие любой сложности «под ключ»
с индивидуальным подходом.

Our team has successfully executed over thousand large-scale events, including unforgettable weddings, elegant birthday celebrations, corporate events, business gatherings, and professional catering.

Our venue allows us to create an atmosphere suitable for intimate meetings as well as grand celebrations accommodating up to 400 guests.

We organize events of any complexity turnkey, with a personalized approach tailored to your needs.

ПАСТА И РИЗОТТО

pasta & risotto



ПАСТА С ГРЕБЕШКАМИ И ТРЮФЕЛЕМ

Pasta with scallops and truffle

1600



Паста с крабом и страчателлой

Pasta with crab and stracciatella

(cheese handcrafted) **2100**



Зелёное ризотто
со спаржей и куриной печенью

Green risotto with asparagus and chicken liver

(new) **1200**



Карбонара
с трюфелем

Pasta carbonara with truffle

1200

Ризотто с угрём

Eel with risotto

1200



Паста
с морепродуктами

Pasta with seafood

1400



Тортеллони с крабом
и шпинатом

Tortelloni with crab and spinach

(new) 1400



Паппарделле
с белыми грибами

Pappardelle with porcini mushrooms

(new) 900



Паста аматричана
с говяжьим ребром и беконом

Amatriciana with beef rib and bacon

(new) 1100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

main course

Камбала со сморчками
и соусом шафран

*Flounder with morels
and saffron sauce*

1200 (new)



Лосось
с ньокками из печёной
тыквы и соусом бешамель

*Salmon with baked pumpkin
gnocchi and béarnaise sauce*

1500





Форель с костра по-карельски с травами

Trout from the fire in Karelian style with herbs

1900



Палтус с орзо и молодым шпинатом в сливках

Halibut with orzo and young spinach in cream

1500



Мурманская треска с трюфельным пюре и муссом из пармезана

Murmansk cod with truffle puree and parmesan mousse

950



ГОВЯЖЬЕ РЕБРО

Beef rib

в соусе бордолез с картофельным пюре

with bordelaise sauce and mashed potatoes

1600



Мраморная говядина с трюфельным жу,
стейком из сельдерея и сезонными грибами
Marbled beef with truffle jus, celery steak and seasonal mushrooms

1400



Бифштекс с печёным баклажаном
и сезонными грибами
Beefsteak with baked eggplant and seasonal mushrooms

1600



Вырезка из мраморной говядины с картофельным пюре и соусом порто

1800

Marbled beef tenderloin with mashed potatoes and port sauce



Говяжьи щёки с фасолью и киноа

(new) 950

Beef cheeks with beans and quinoa



Мусака из баклажана (new) 850
с говядиной
и йогуртовым соусом

Eggplant moussaka with beef and yogurt sauce



Колбаски BBQ со шпинатом (new) 900
и грибным демигласом

*BBQ sausages with spinach
and mushroom demi-glace*



Утиная грудка (new) 1100
в соусе из вина со шпинатом

*Duck breast in wine sauce
with spinach*

ВПЕЧАТЛЕНИЯ 360°

Анна Запёвалова, сомелье ресторана CRISTAL – настоящий хранитель винных традиций и искатель уникальных вкусов.

Её подход – это строгий отбор и личное участие в каждой дегустации, ведь только так можно собрать самобытную винную карту, в которой гармонично уживаются редкие, коллекционные образцы и понятные, повседневные вина.

Анна тонко чувствует тренды, но всегда остаётся верна главному – создавать уникальные сочетания, которые отражают характер ресторана и дополняют его средиземноморскую кухню.

Anna Zapevalova, the sommelier of CRISTAL restaurant, is a true guardian of wine traditions and a seeker of unique flavors. Her approach is defined by rigorous selection and personal involvement in every tasting – because only in this way can a distinctive wine list be created, where rare, collectible labels coexist harmoniously with approachable, everyday wines.

Anna has a refined sense of trends, yet always remains true to what matters most: crafting unique pairings that reflect the character of the restaurant and complement its Mediterranean cuisine.



impressions 360°





МОРСКОЕ ПЛАТО НА ГРИЛЕ

Grilled seaside platter

Гребешки, кальмар, осьминог, креветки, треска, лосось, сибас, соус горгонзола

Scallops, squid, octopus, shrimps, cod, salmon, sea bass, gorgonzola sauce

12000

	100 г
Кальмар дальневосточный	600
<i>Far Eastern squid</i>	
Аргентинская креветка	800
<i>Argentinian shrimp</i>	
Стейк из лосося	1000
<i>Salmon steak</i>	
Тунец	1800
<i>Tuna</i>	
Осьминог	2000
<i>Octopus</i>	
Гребешки	2100
<i>Scallops</i>	
Фаланга краба	2600
<i>Crab phalanx</i>	

ЖИВОЙ КРАБ

Crab 100 г

Пеппер краб

Pepper crab

Краб с томатным биском и кокосовым молоком

*Crab with tomato bisque
and coconut milk*

1000

Термидор краб

Thermidor crab

Стоимость указана за вес продукта до его термической обработки. Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

The price is given for the product weight before its heat treatment. Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.





Тунец гриль с томатами

Grilled tuna with tomatoes

(new) 1800



Осьминог с жареной зеленью и каперсами

Octopus with fried herbs and capers

(new) 1900



МЯСНОЕ ПЛАТО НА ГРИЛЕ

Grilled meat platter

Медальоны из говядины, стейки рибай и блейд, цукини, жареный картофель с сезонными грибами, перечный соус

Beef medallions, ribeye, blade, zucchini, fried potatoes with seasonal mushrooms, pepper sauce

10000



Рибай

Ribeye

100 г 1800

Стоимость указана за вес продукта до его термической обработки. *The price is given for the product weight before its heat treatment.*



Медальоны из мраморной говядины с грибным соусом

(new) 1800

Marbled beef medallions with mushroom sauce



Стейк мясника с картофелем рустико и соусом кафе де пари

(new) 2400

Butcher's steak with rustico potatoes and cafe de Paris sauce



Каре ягнёнка
на гриле

Grilled rack of lamb

3200

Стоимость указана за вес продукта до его термической обработки. *The price is given for the product weight before its heat treatment.*



Стейк бавет

Bavette steak

100 г 900



Вырезка
из мраморной говядины

Marbled beef tenderloin

100 г 1300

ГАРНИРЫ

Side dishes

Брокколи в соусе терияки

Teriyaki broccoli

Картофель с сезонными грибами и сметаной

Potatoes with seasonal mushrooms and sour cream

Картофельное пюре с пармезаном

Mashed potatoes with parmesan

Картофельное пюре с трюфелем

Truffle mashed potatoes

Жареный шпинат в сливках

Fried creamed spinach

Батат фри с пармезаном

Parmesan sweet potato fries

Цветная капуста в соусе из пармезана

Cauliflower in parmesan sauce

Овощи гриль

Grilled vegetables

Спаржа на гриле с дрессингом из пармезана

Grilled asparagus with parmesan dressing

Картофель фри с трюфелем и пармезаном

Truffle and parmesan french fries

450

550

1700

(new) 850



ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Homemade bread

Чиабатта с маслом

Ciabatta with butter

400

Хлеб на закваске ручной работы

Handmade sourdough bread

550

ИСКУССТВО ДЕСЕРТА

ШЕФ-КОНДИТЕР НАТАЛЬЯ КОНОНОВА

Pastry Chef Natalia Kononova

Наталья Кононова, шеф-кондитер ресторана CRISTAL – настоящий творец десертов, в руках которого строгая классика обретает современное, смелое звучание.

Её почерк – в виртуозной игре контрастов: хрустящее вступает в диалог с нежным, а сладкое находит гармонию в едва уловимой солёности. Особое место в её творчестве занимает переосмысление традиционных рецептов, которые под чутким руководством обретают новую, утончённую форму.

Natalia Kononova, the pastry chef of CRISTAL restaurant, is a true creator of desserts, in whose hands classics acquires a modern, bold expression.

Her signature style lies in a virtuoso play of contrasts: crisp textures enter into dialogue with delicate ones, while sweetness finds harmony in a subtle hint of saltiness. A special place in her work is devoted to reimagining traditional recipes, which, under her attentive guidance, take on a new, refined form.



the art of dessert





МЕДОВИК

Honey cake



Брауни с кофейным мороженым и карамелью бруност

(new) 800

Brownie with coffee ice cream and brunost caramel



Тирамису Cristal с сезонными ягодами и тёмным шоколадом

750

Seasonal berries tiramisu Cristal with dark chocolate



Павлова с клубникой и мороженым базилик

(new) 750

Pavlova with strawberries and basil ice cream

Десерт яйцо
Egg-shaped dessert
850



Сливочный
торт с ананасом
и манго
*Pineapple and mango
creamy cake*
750



Ромовая баба
с сезонными ягодами

Rum baba with seasonal berries

(new) 750



Мороженое
или сорбет

Ice cream or sorbet

(1 шарик / 1 scoop) 250



Угольный сметанник
с фундучной карамелью

Charcoal sour cream cake with hazelnut caramel

850



КЛУБ ПРИВИЛЕГИЙ



установите мобильное приложение с клубной картой ресторана



предъявляйте карту и получайте до 10% кешбэк при каждом посещении

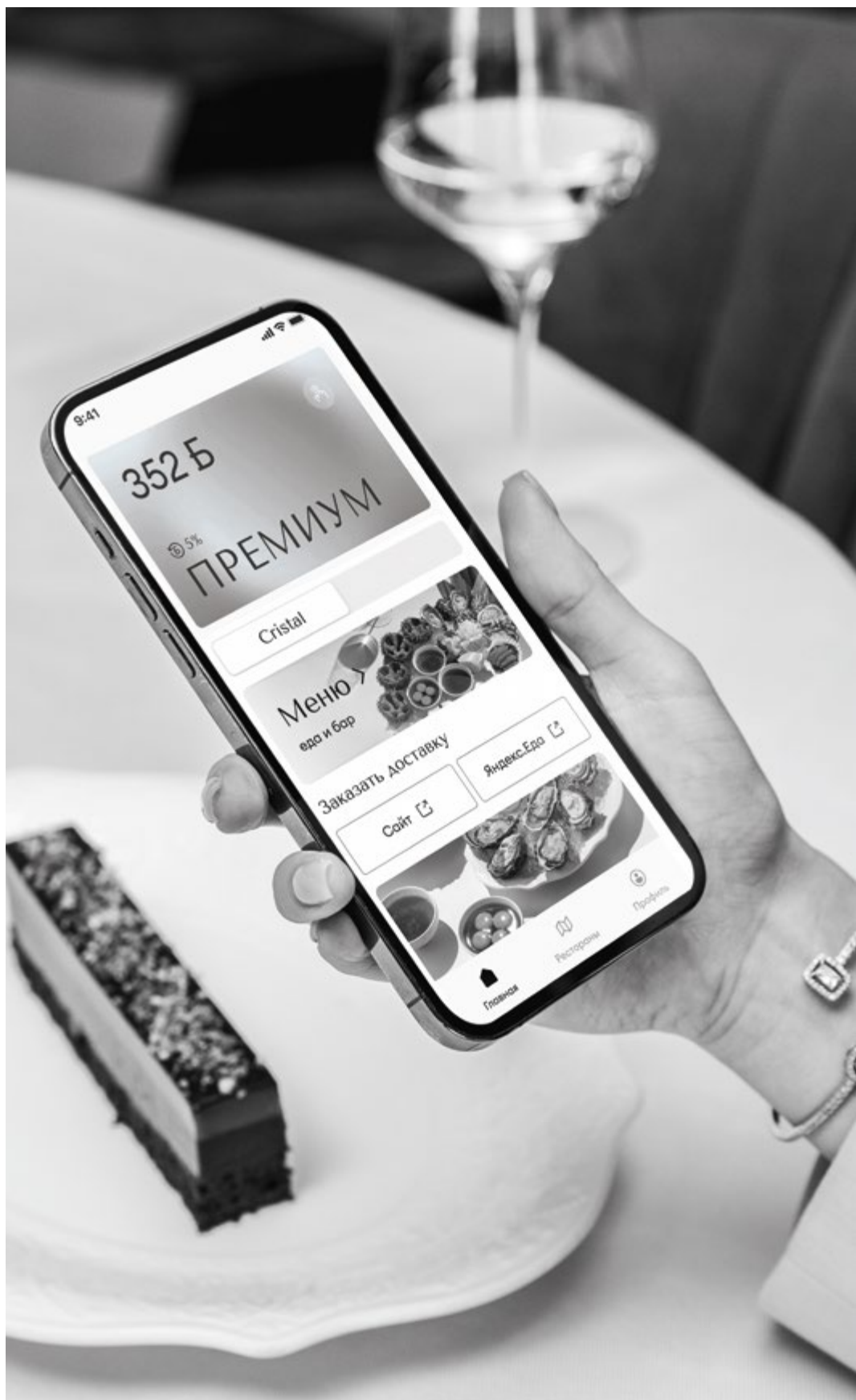


оплачивайте бонусами до 90% от суммы заказа

УСТАНОВИТЬ ПРОГРАММУ ЛОЯЛЬНОСТИ



Сканируйте QR-код
и вступайте
в клуб привилегий



cristal-resort.ru

Данное меню является рекламным материалом. С полным прейскурантом Вы можете ознакомиться на доске потребителя ресторана. Внешний вид и подача блюд могут отличаться от представленных на фотографиях. Все цены указаны в Российских рублях с учётом всех применяемых налогов. Если у Вас есть аллергия или непереносимость (противопоказания к употреблению) каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

This menu is an advertising material. You can find the full price list on the restaurant's customer board. The appearance and serving of the dishes may differ from those shown in the photos. All prices are shown in Russian rubles, including all applicable taxes. If you have an allergy or intolerance (contraindications to use) of any products, please inform the waiter.