

# ТАМ, ГДЕ РОСКОШЬ ВСТРЕЧАЕТСЯ С ЛЕГЕНДОЙ

*В тишине зимних вечеров  
так приятно погрузиться  
в яркие воспоминания  
о незабываемом отдыхе...*

Пролетают зимы и весны, отцветает лето, золотится осень, а душа человека всегда стремится к чуду. И сколько бы ни прошло времени — две-три тысячи лет или всего пять лет, находясь в Крыму, люди ждут чудес на этой благословенной земле.

Расположенная на Южном берегу Крыма, Лименская долина, словно подковой счастья, окружена горами, омывается росами, освежается бризами и привлекает каждого тысячулетней историей. Когда-то долина считалась самой теплой и удобной для зимовки тавров и была хорошо обжита. Здесь даже находилось святилище таврской богини Девы. Кто знает, может сам Геракл отдыхал здесь после своих подвигов и его переполняли те же чувства. А солнца здесь больше, чем где-либо на Южном берегу Крыма. Прошли века, а мы, как и прежде, по достоинству ценим эту долину.

В самом центре Лименской долины, на окраине поселка Парковое, птицами-виллами раскинулась Резиденция «Крымский Бриз». Всего за пять лет своего существования Резиденция стала в Крыму флагманом полноценного отдыха. Окончание очередного сезона отмечено ярким событием — Резиденции «Крымский Бриз» торжественно вручили заслуженные «Пять звезд». На фоне тысяче-

летий пять лет — это немного. Но на карте крымского гостеприимства — целая эпоха, переворот в сфере туризма и в сознании отельного бизнеса. Пять лет — и пять звезд! Единый отвечающий мировым стандартам, и первый в Крыму Курорт.

Гости, прибывшие в первый раз, приятно удивлены комфортом, роскошью и, конечно, необычайно высоким уровнем обслуживания. Гостей Резиденции привлекает и первозданная природа, и чудесный целебный воздух и роскошь, и удивительно спокойная обстановка. Нет суеты повседневной жизни, спешки, а только тишина, шелест листвы, ароматы цветов и трав, пение птиц. Каждый, кто приехал сюда однажды, возвращается вновь.

Территория Резиденции огромна. Есть и девственные дубравы, и можжевеловые поляны, есть и библейские маслины, итальянские сосны, цветочные картины. Здесь произрастает более 200 видов деревьев и растений.

Команда садовых архитекторов, как заботливая няня, ухаживает за лесопарком. И в этом раю череда средиземноморских вилл по склонам сбегает к морю. Возле каждой виллы есть дворик, бассейн, стилизованный цветник. Все Виллы названы прекрасными женскими именами — «Верочка», «Надя», «Яночка», «Анюта». А еще ожерелье виллы «Кораллы» и легкий полет «Чайки»... Правда веет романтикой и юностью? Здесь каждый гость обеспечен уединением и спокойствием. Уютный интерьер и роскошь номеров удовлетворят самый изысканный вкус. Сочетание цвета, удобная дизайнерская мебель обеспечат простор и комфорт, а высокие окна позволяют насладиться вечной зеленью прибрежных садов, изумительным видом на морское побережье и гряды Крымских гор.



\*\*\*\*\*  
Резиденция



Крымский бриз

У самого моря раскинулась «Деревня». Но пусть Вас не смущает это скромное название - на самом деле здесь расположен целый рекреационный комплекс.

Центр красоты и здоровья «La Fontana», закрытый и открытый бассейны, апартаменты, фитнес-центр, ресторан «Piazzetta» — все для полноценного отдыха и наслаждения. Чудесная видовая площадка открыта морю и бризу. Стоит только подставить лицо легкому зефиру — и сразу исчезают и стресс, и усталость, а энергия тысячелетий врывается в душу.

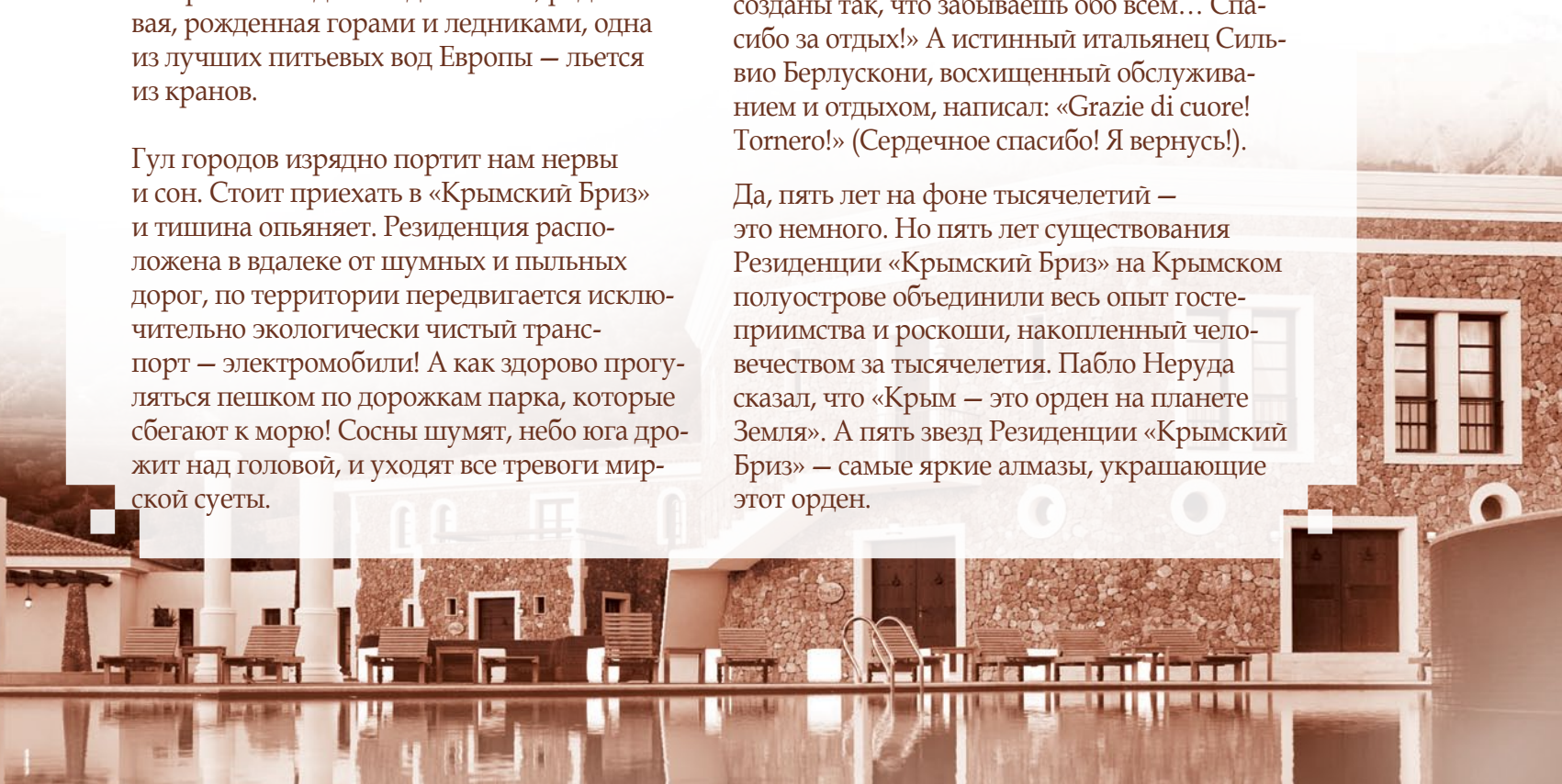
Не забывают и о хлебе насущном. Резиденция «Крымский Бриз» располагает не только основным рестораном «Piazzetta» и рестораном «Melodie», но и кафе на набережной, фито-баром и несколькими барами на виллах. Трапеза для самого капризного гостя — европейская, средиземноморская, местная кухня. Уникальный дизайн каждого блюда пробудит аппетит, а винный погреб удовлетворит самого взыскательного гурмана. А винный погреб удовлетворит самого заядлого гурмана. Стоит только пожелать — и сомелье предложит напитки со всех уголков планеты, на любой вкус и под любое настроение. И даже вода — талая, родниковая, рожденная горами и ледниками, одна из лучших питьевых вод Европы — льется из кранов.

Гул городов изрядно портит нам нервы и сон. Стоит приехать в «Крымский Бриз» и тишина опьяняет. Резиденция расположена вдали от шумных и пыльных дорог, по территории передвигается исключительно экологически чистый транспорт — электромобили! А как здорово прогуляться пешком по дорожкам парка, которые сбегают к морю! Сосны шумят, небо юга дрожит над головой, и уходят все тревоги мирской суеты.

Захочется смены событий и развлечений — волшебники тут как тут. Молодая креативная команда менеджеров и консьерж-служба выполнит любое Ваше желание. Вечера лаундж-музыки с саксофоном, джаз-фестивали, мастер-классы живописи и фотографии, вернисажи и биеннале, детские праздники и дни торжеств не дадут скучать. А еще путешествия и экскурсии, кейтеринг и яхтинг, и многие другие развлечения, рассчитанные на самый взыскательный вкус.

И мысли, и ощущения со временем меняются, как и меняется и представление о роскоши. Еще греки оценили роскошь берегов Лименской долины, роскошь и комфорт, которые сопровождают Вас во время отдыха в Резиденции «Крымский Бриз», не бросаются в глаза, но имеют свою философию — философию роскоши, которая подтверждает, что ждут именно Вас и именно Вы — самый желанный гость. Это утонченное утверждение, что именно Вас ожидают и именно Вы — самый желанный гость. Впечатленные отдыхом в Резиденции, наши гости оставляют свои восторженные отзывы. Вот один из них: «Когда Бог создавал Эдем, он думал о «Крымском Бризе». Здесь все: и природа, и виллы, и еда, и обслуживание созданы так, что забываешь обо всем... Спасибо за отдых!» А истинный итальянец Сильвио Берлускони, восхищенный обслуживанием и отдыхом, написал: «Grazie di cuore! Tornero!» (Сердечное спасибо! Я вернусь!).

Да, пять лет на фоне тысячелетий — это немного. Но пять лет существования Резиденции «Крымский Бриз» на Крымском полуострове объединили весь опыт гостеприимства и роскоши, накопленный человечеством за тысячелетия. Пабло Неруда сказал, что «Крым — это орден на планете Земля». А пять звезд Резиденции «Крымский Бриз» — самые яркие алмазы, украшающие этот орден.



## Холодные закуски

	<i>выход, г</i>	<i>цена, руб.</i>
• Антипасто мясных деликатесов	200/150	<b>1 890,00</b>
• Антипасто из сыров «Великолепная восьмерка» <i>сыры с благородной плесенью, выдержанные сыры в сопровождении местного меда, домашнего варенья, ароматной груши и фаршированных абрикосов и инжира</i>	240/210/60	<b>2 380,00</b>
• Тартар из сладкой креветки <i>с соусом «Зеленое яблоко»</i>	180	<b>1 960,00</b>
• Лосось «Гравлакс» <i>со сметаной и ялтинским луком</i>	200	<b>880,00</b>
• Карпаччо из говядины <i>с тартаром и перепелиным яйцом</i>	150	<b>780,00</b>



*\*Данный экземпляр является рекламной продукцией  
Шрейскурент предоставляется гостю по первому требованию*

## Салаты

	выход, г	цена, руб.
• Руккола «аль Формаджио» на карпаччо из томатов с кнелями из козьего сыра с сырno-сметанным соусом	200	480,00
• Салат с мясом краба манго, авокадо и острым майонезом	290	2 250,00
• Салат с ростбифом корнеплодами батата и соусом из сыра «Горгондзола»	180	960,00
• Салат «Цезарь» с жареными хвостами тигровых креветок	300	1 550,00
• Салат «Цезарь» с куриной грудкой	300	720,00
• Руккола с жареными хвостами тигровых креветок и томатами черри	200	980,00
• Салат с черноморскими моллюсками	250	1 180,00

*\*Данный экземпляр является рекламной продукцией  
Шрейскурант предоставляется гостю по первому требованию*

## *Горячие закуски*

	<i>выход, г</i>	<i>цена, руб.</i>
• <i>Рапаны в сливочном соусе с луком и картофелем «Гофре»</i>	265	<b>650,00</b>
• <i>Аргентинская креветка с соусом из сыра «Моцарелла» и томатным кюли</i>	150	<b>1 240,00</b>
• <i>Утиная грудка с грибами, шпинатом и орехами</i>	230	<b>880,00</b>
• <i>Бараньи язычки с булгуром и фрейхоа</i>	235	<b>1 320,00</b>



*\*Данный экземпляр является рекламной продукцией  
Шрейскурант предоставляется гостю по первому требованию*

## *Домашняя паста собственного приготовления*

	<i>выход, г</i>	<i>цена, руб.</i>
• <i>Равиоли с сыром «Рикотта» и шпинатом</i>	235	<b>620,00</b>
• <i>Равиоли «Верде» с морепродуктами</i>	195	<b>860,00</b>
• <i>Таглиателле с моллюсками и соусом из шпината</i>	400	<b>1 060,00</b>
• <i>Тальятелле «Верде» с телятиной и рыжиками</i>	300	<b>680,00</b>
• <i>Спагетти «Карбонара, «Неро»</i>	300	<b>780,00</b>
• <i>Спагетти «Болоньезе»</i>	280	<b>680,00</b>
• <i>Ризотто с крабом и тыквой</i>	230	<b>1 340,00</b>
• <i>Ризотто с тигровыми креветками и сырным соусом</i>	230	<b>1 290,00</b>



*\*Данный экземпляр является рекламной продукцией  
Шрейскурант предоставляется гостю по первому требованию*

## *Первые блюда*

	<i>выход, г</i>	<i>цена, руб.</i>
• <i>Острый Тосканский суп с говядиной и печеным перцем</i>	300	<b>440,00</b>
• <i>Щавелевый суп с телячьими щечками и перепелиным пашотом</i>	350/50	<b>520,00</b>
• <i>Борщ с салом и бородинским хлебом</i>	300/70	<b>510,00</b>
• <i>Суп из фазана</i>	380	<b>1 040,00</b>
• <i>Уха из черноморской рыбы с зеленым «саламуром»</i>	380/50	<b>690,00</b>



*\*Данный экземпляр является рекламной продукцией  
Шрейскурант предоставляется гостю по первому требованию*

## Горячие блюда

	выход, г	цена, руб.
• Филе речной форели с булгуром и соусом «Пепероната»	310	920,00
• Стейк черноморской камбалы с теплым салатом из айсберга, томатов черри и персиково-перечным соусом	за 100	950,00
• Черноморские мидии в винно-сливочном соусе с тостами из ржаного хлеба	750/80/50	1 940,00
• Говяжьи щеки с картофельным пюре и соусом «Копченый помидор»	310	780,00
• Стейк «Рибай» с картофельными брусками и тремя соусами	300/100/75	3 600,00
• Каре ягненка с овощами «Шато» и перечным соусом	280	1 890,00
• Филе говядины с брокколи шпинатом и трюфельным соусом	150/150	1 640,00
• Половина фермерского цыпленка со сливочным кускусом и белыми грибами	370	1 080,00



## Гарниры

	выход, г	цена, руб.
• Ассорти овощей гриль	260	500,00
• Картофельное пюре	150	200,00
• Рис с овощами	200	240,00
• Полента с сыром «Горгонзола»	150	460,00



*\*Данный экземпляр является рекламной продукцией  
Шрейскуринг предоставляется гостю по первому требованию*

## Десерты

	выход, г	цена, руб.
• Карпаччо из ананаса с запеченным камамбером и инжиром	300	980,00
• Десерт «Австрийский» хрустящий штрейзель с ванильным муссом «Бейлиз» и имбирным ганашем	110/20/10	350,00
• Штрудель тыквенный	230	280,00
• Шоколадный фондан	170	450,00
• Десерт «Малиновый трюфель»	140/40/10	390,00
• Мармелад «Маракуйя»	12	50,00
• Мармелад «Апельсин с грейпфрутом»	12	50,00
• Мармелад «Черная смородина»	12	50,00
• Сорбет собственного приготовления (маракуйя)	50	190,00
• Сорбет собственного приготовления (манго)	50	210,00
• Фирменная конфета «Белый трюфель»	26	90,00
• Фирменная конфета «Молочный трюфель»	26	90,00
• Фирменная конфета «Черный трюфель»	26	90,00
• Мороженое миндальное	50	170,00
• Мороженое карамельное	50	170,00