НА РАСКАЛЕННЫХ СКОВОРОДКАХ

Кальмар с чесноком и петрушкой 1050
Креветки с чесноком и петрушкой 1450
Гребешок с чесноком и петрушкой 1950
Рапан с чесноком и петрушкой 1350
Сковорода мидий
в томатном соусе с базиликом 1790
в соусе горгонзола 1790
в соусе сливочный трюфель 1790
Вонголе и мидии в белом вине с томатами 1790

ГАРНИРЫ / ОВОЩИ С ВИТРИНЫ

Запеченная тыква с травами за 100 г 450
Спаржа 990
Рис басмати 450
Бобы эдамаме 450
Ассорти из печеных овощей 850
(тыква, перец болгарский, брокколи, цветная капуста, картофель)
Шпинат со сливками и пармезаном 650
Шпинат с кедровыми орехами 650
Картофельное пюре 370
Картофель фри 200 г 350
Картофель печеный с соусом Дзадзики за 1 шт 350
Соте из овощей за 200 г 550
Овощи с витрины за 100 г 450

СУШИ БАР

СУШИ / ГУНКАНЫ

Лосось 320
Брюшко лосося 350
Угорь 370
Краб 550
Гребешок 370
Тунец Бигай 300
Аргентинская креветка 270

САШИМИ 50 г

Лосось 870
Угорь 890
Гребешок 1150
Аргентинская креветка 3 шт 540
Тунец Бигай 950

САШИМИ РОЛЛЫ

Тунец / краб / цитрусовый понзу 1650
Лосось / краб / цитрусовый понзу 1550

ХЕНД РОЛЛЫ 3 шт

С лососем / соус спайси 820
С гребешком / трюфель 790
С угрем 820
С тунцом / манговый айоли 790

РОЛЛЫ

4 шт / 6 шт

Вулкан *с лососем и гребешком* ..... 890 / 1320
С угрем и сыром “Филадельфия” ..... 790 / 1150
Краб с угрем ..... 1320 / 1950
С крабом и обожженным лососем ..... 1350 / 1980
Филадельфия ..... 890 / 1350
Калифорния ..... 950 / 1450
С лососем и авокадо ..... 650 / 950
С гребешком и тайским манго ..... 1100 / 1650
С тунцом, лососем и трюфелем ..... 1050 / 1600
С морским ежом и лососем ..... 890 / 1350
С угрем и тартаром из тунца ..... 950 / 1450

ДЕСЕРТЫ

Павлова 870
Фисташковый рулет с малиной
и кремом маскарпоне 870
Маковый торт с ванильным кремом 550
Медовик 650
Наполеон 650
Крем-брюле с маракуйей 680

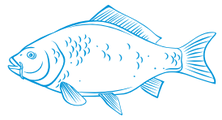
МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ванильное / шоколадное / фисташковое / клубничное 390
Сорбет манго / лайм / кокос / малина 390

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 2050

Грано Падано, Монте Блум,
Бюш де Шевр, Камамбер

РЫБА С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ и АКВАРИУМА за 100 гр



Филе живого карпа 3250
Приготовим:
Горячее: в соусе горгонзола / в кисло-сладком соусе / в печи / на мангале / на сковороде



Дорадо 690
400–600 гр. (Турция)
Рекомендуем:
Raw: севиче / крудо / татаки
Горячее: в конверте / на пару / на мангале / запечённая



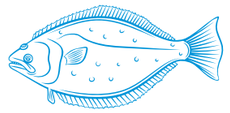
Сибас 690
400–600 гр. (Турция)
Рекомендуем:
Raw: севиче / крудо / татаки
Горячее: в конверте / на пару / на мангале / запечённая



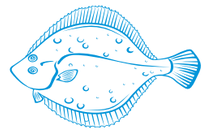
Стерлядь 790
0.9–1.5кг (Россия)
Рекомендуем:
Горячее: подкопченая / на мангале с томатной сальсой из свежих помидор

ДИКАЯ РЫБА

Raw: севиче / крудо / татаки / сашими Горячее: на мангале с томатной сальсой из свежих помидор / в соусе по-средиземноморски с молодым картофелем / в соли с ароматными травами



Тюрбо 1650
1.0–2.0 кг (Марокко)



Черноморский калкан (Россия) 700



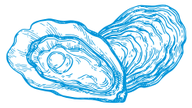
Дикий сибас 1350
1.0–2.0 кг (Марокко)



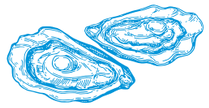
Ред снэппер 1250
1.0–2.0 кг (Шри-Ланка)

*Наличие и ассортимент рыбы зависит от нашего улова, уточняйте у официанта

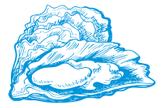
МОЛЛЮСКИ ИЗ АКВАРИУМА / УСТРИЦЫ / КРАБЫ



Крымская* 490
1 шт. (Россия)
Достаточно крупная, Черное море придает моллюску сладость. Главное преимущество этих устриц - баланс соли. Обладает максимально нежным нейтральным вкусом.



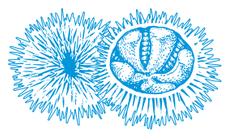
Принцесса Джоли* 530
1 шт. (ЮАР)
Приятная кремовая текстура, мякоть у нее нежная, сладковатая, с тонкими минеральными ароматами. Соленость еле заметная, атлантическая версия соленой карамели.



Дибба Бэй* 550
1 шт. (ОАЭ)
Минеральная соленость мякоти моллюсков сочетается с ярко выраженными молочными аккордами и сладким послевкусием.



Муроцу* 660
1 шт. (Япония)
Маленькая утонченная устрица, имеет плотную текстуру и отличается великолепной наполняемостью, таящая в себе нежный сладковатый вкус и фруктовое послевкусие.

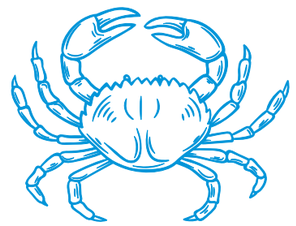


Морской ёж* 490
1 шт. (Мурманск)
Подаём с соевым соусом и перепелиным яйцом



Анадара* 1260
1 шт. (Сахалин)
Мясо у моллюска сладковатое, с привкусом моря и железа, а вот кровь – крепкий соленый концентрат с ярким железистым вкусом, является афродизиаком и подаётся с саке.

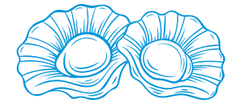
ДЮЖИНА КРЫМСКИХ УСТРИЦ И БУТЫЛКА СТАББЛБАЙН МУСКАТ 3500₽



Живой камчатский краб* за 100 г 1950
Клешня камчатского краба* за 100 г 1680

Приготовим: в соусах черный перец / горгонзола / биск, на пару с топленым маслом и домашним майонезом, запечённые в соусе васаби / в соусе кимчи

КАРТА ГОСТЯ «КЛЁВО» ЗА МИНУТУ
Наведите камеру на код и получите 500 бонусов в подарок.



Дальневосточный* гребешок за 100 гр 580
200–500 гр (Сахалин)
Рекомендуем:
Raw: севиче / сашими / тартар
Горячее: запечённый со шпинатом и голландским соусом / на мангале / в соусе «maitre d'hotel»



Спизула* 990
1 шт. (Сахалин)
Мясо Спизулы упругое, насыщено изумительно приятными ароматом моря.

КРЕВЕТКИ

Дикие аргентинские креветки
из дровяной печи 1200
Ассорти креветок на льду, 500 гр * 3250
Магаданские креветки на льду, 500 гр * 3250

РЫБА ИЗ СВОЕЙ КОПТИЛЬНИ / СВОЕГО ПОСОЛА

подается с лимоном, хлебными чипсами и крем-чиз

Сиг слабосоленый за 70 г 1100
Лосось слабосоленый за 70 г 1100
Омуль холодного копчения за 70 г 1100
Ассорти 2900
(сиг с/с, омуль с/с, лосось х/к)

ИКОРНЫЙ БАР

подается со сметаной и блинами

Щучья за 50г * 1100
Лососевая за 50г * 1650
Осетровая за 50г * 6300

НАМАЗКИ

подаются с горячей лепешкой из дровяной печи 1050

Рыбный сет
Форшмак из сельди с щучьей икрой /
печень трески с перепелиным яйцом /
копченая треска с красной икрой

Мясной сет
куриный паштет /
острый бараний болоньез /
томленые телячьи щечки в соусе демиглас

Овощной сет
хумус /
аджапсандал /
грибная икра с трюфелем

КЛЕВЫЕ БУТЕРЫ

на печеном картофеле

с черноморской килькой / ростбифом 790
сельдью / копченой скумбрией
с щучьей икрой 990

БРУСКЕТТЫ

со слабосоленым лососем 1420
с ростбифом / с копченой треской 1160
с крабом 2570

Если у Вас есть аллергия на определённые продукты питания – сообщите об этом своему официанту.

Все цены указаны в рублях. Включая НДС.
Скидка не суммируется и не плюсуются с другими акциями и дисконтными картами.
** на данные позиции из меню распространяется скидка не более чем 10%*

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Форшмак из сельди 750
Печень трески с бородинским хлебом 790
Сельдь с ялтинским луком и печеным картофелем 750
Тартар из гребешка с лососем и тайским манго 1050
Тартар из тунца с гуакамоле и икрой палтуса 1260
Тартар из лосося с гуакамоле и красной икрой 1520
Куриный паштет с вареньем
из черной смородины 580

САЛАТЫ

Домашний овощной салат 890
Теплый салат с баклажанами,
томатами и киноа 920
Салат с кальмарами гриль и ореховым соусом 1100
Нисуаз с сашими из тунца 1450
Греческий салат 1350
Салат «Семирамис» 1170
Салат с крабом, томатами и авокадо 2950
Буратта с томатами и базиликом 1450
Салат с морепродуктами 2200
Теплый салат с марокканским осьминогом
и молодым картофелем 2850

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ЗАКУСКИ и САЛАТЫ

Салат с печеной тыквой, креветками и хурмой 1290
Руккола с курильским гребешком и хурмой 1890
Страчателла с узбекскими томатами
и жженым виноградом 970
Салат из разноцветных томатов, хурмой
и фермерской моцареллой 1270
Зеленый салат с кабачком,
спаржей и хурмой 1190

RAW

Ролл с гребешком пармезаном
и свежим трюфелем ..... 4 шт 850 / 6 шт 1270
Ролл с тартаром из тунца
и спайси соусом ..... 4 шт 750 / 6 шт 1100
Сахалинский гребешок с антоновкой
и дрессингом Юдзу с трюфелем 1290
Крудо из сибаса с узбекскими томатами 1050
Карпаччо из гребешка, лосося, тунца
и аргентинской креветки 1240

СУПЫ

Похлебка из осенних грибов с пастой фреголой 750
Суп крем из тыквы с креветками 890

ГОРЯЧЕЕ и ЗАКУСКИ

Филе сибаса с вонголе
и брюссельской капустой 2190
Филе дорадо по-средиземноморски
с осенними овощами 2190
Тальолини Cacio e Pepe с лесными грибами 1490
Равиоли с рикоттой, белыми грибами
и муссом пармезан 1190
Кальмар лолиго с лесными грибами
и соусом ромеско 890
Мурманский гребешок,
запеченный под сырным кремом 3 шт 1050

ДЕСЕРТЫ

Тирамису с хурмой 850
Тёплый сливовый тарт с ванильным мороженым 750
Чизкейк сан Себастьян 750
Тыквенный пирог с кремом маскарпоне 650

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе камбалы с пряными травами и чесноком 1550
Клёвый рыбный / мясной бургер 1470
Лосось с голландским соусом
и молодым шпинатом 2200
Щучьи котлеты 1050
Палтус с тыквенным пюре
и трюфельным кремом 2250
Карельская форель с пюре из сельдерея
и трюфельными грибами 1950
Гребешки с пюре из сельдерея 2350
Угольная треска с муссом из цветной капусты 2400
Тунец Бигай на мангале с томатами и авокадо 2850
Крабово – креветочные котлеты
с соусом биск 1300
Марокканский осьминог с пюре из баклажанов 2970
Мурманская треска с артишоками и томатами 1850
Судак в сливочно-грибном соусе
под сырной корочкой 1720
Филе живого карпа 1 шт. 3250
Приготовим: в печи / на мангале / в кисло-сладком соусе / в соусе горгонзола / на сковороде

СУПЫ

Солянка рыбная 1150
Мисо-суп Ким Чи с лососем 1100
Домашний рыбный суп 1050
Том Ям 1150
Куриный суп с фрикадельками 680
Буйабес с дикой рыбой 200 мл / 400 мл ..... 1450 / 2650

ПАСТА / ПЕЛЬМЕНИ / ГЁДЗА

Равиоли с крабом в соусе биск 1950
Равиоли с морепродуктами
в соусе по-средиземноморски 1700
Пельмени из телятины / из трех рыб 860
Гёдза с креветкой / с чилийским сибасом ..... 790 / 1050
Лингвини с вонголе и томатами 1650
Фузилли с креветками 1470
Спагетти с мидиями
в томатном соусе с базиликом 1350
в соусе горгонзола 1400
Тальолини с крабом 2890
Казареччe с морепродуктами 2250

НЕ РЫБА

Телячьи котлеты 820
Куриные котлеты 790
Телячьи щечки с картофельным пюре 1750
Люля-кебаб курица 990
Люля-кебаб баранина 1350
Шашлык из куриного бедра 990

ФРИТЮР

Ассорти из кальмаров креветок и трески 1200
Креветки васаби 1050
Барабулька жареная на сковороде 1550
Балтийская корюшка жареная на сковороде 1450

АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ

в соусе горгонзола 8000
(креветки, гребешки, кальмары, осьминог, мидии, вонголе)
в томатном соусе 7650
(креветки, гребешки, кальмары, осьминог, мидии, вонголе)
с чесноком и петрушкой 5200
(кальмар, креветки, гребешки, рапан)
на мангале 12600
(аргентинские креветки, гребешок, кальмары, осьминог, Камчатский краб, стейк форели, филе сибаса, молодой картофель)

ON HOT PANS

Squid with garlic and parsley 1050
Shrimps with garlic and parsley 1450
Scallop with garlic and parsley 1950
Rapan with garlic and parsley 1350
Frying pan mussels
in tomato sauce with basil 1790
in gorgonzola sauce 1790
in cream truffle souse 1790
Vongole and mussels in white wine
with tomatoes 1790

SIDE DISHES / SHOWCASE VEGETABLES

Baked pumpkin with herbs per 100 g 450
Asparagus 990
Basmati rice 450
Edamame beans 450
Assorted baked vegetables 850
(pumpkin, bell peppers, broccoli, cauliflower, potatoes)
Spinach with cream and parmesan 650
Spinach with pine nuts 650
Mashed potatoes 370
French fries 200 g 350
Baked potatoes with Tzatziki per piece 350
Sauteed vegetables per 200 g 550
Vegetables from showcase vegetables per 100 g 450

RAW BAR

SUSHI / HUNKANES

Salmon 320
Salmon belly 350
Eel 370
Crab 550
Scallop 370
Tuna Big Eye 300
Argentine shrimps 270

SASHIMI 50 g

Salmon 870
Eel 890
Scallop 1150
Argentine shrimps 3 pcs 540
Tuna Big Eye 950

SASHIMI ROLLS

Tuna / crab / citrus ponzu 1650
Salmon / crab / citrus ponzu 1550

HAND ROLLS 3 pcs

With salmon / spicy sauce 820
Scallop / truffle 790
With eel 820
With tuna / mango aioli 790

ROLLS

4 pcs / 6 pcs

Volcano ..... 890 / 1320
With eel and Philadelphia cheese ..... 790 / 1150
Crab with eel ..... 1320 / 1950
With crab and burnt salmon ..... 1350 / 1980
Philadelphia ..... 890 / 1350
California ..... 950 / 1450
With salmon and avocado ..... 650 / 950
With scallop and mango ..... 1100 / 1650
With tuna, salmon and truffle ..... 1050 / 1600
With sea urchin and salmon ..... 890 / 1350
With eel and tuna tartare ..... 950 / 1450

DESSERTS

Pavlov's dessert 870
Pistachio roll with raspberries
and mascarpone cream 870
Poppy cake with vanilla cream 550
Honey cake 650
Napoleon 650
Creme brulee with passion fruit 680

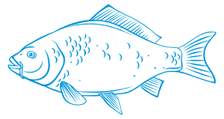
ICE CREAM / SORBETS OWN COOKING

Vanilla / chocolate / pistachio / strawberry 390
Sorbet mango / lime / coconut / raspberry 390

CHEESE PLATE 2050

Grano Padano, Monte Bloom,
Buche de Chevre, Camembert

FISH FROM ICE DISPLAY per 100 g



Live carp fillet 3250
Let's cook:
Hot: in the oven / in gorgonzola sauce / in sweet and sour sauce / in a frying pan / on the grill



Dorado 690
400–600 g (Turkey)
We recommend:
Raw: seviche / crudo / tataki
Hot: in envelope /on a mangale / steam / baked



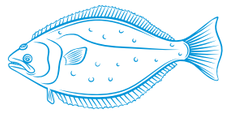
Sibas 690
400–600 g (Turkey)
We recommend:
Raw: seviche / crudo / tataki
Hot: in envelope /on a mangale / steam / baked



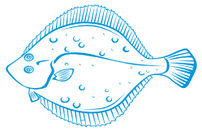
Sterlet 790
0.9–1.5 kg (Russia)
We recommend:
Hot: smoked / in Mediterranean sauce with young potatoes

WILD FISH

Raw: seviche / crudo / tataki / sashimi Hot: in Mediterranean sauce with young potatoes / on a mangale with tomato salsa from fresh tomatoes / in salt with aromatic herbs



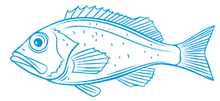
Turbot 1650
1.0–2.0 kg (Morocco)



Black Sea turbot 700
1.5–3.0 kg (Russia)



Wild Sibas 1350
1.0–2.0 kg (Morocco)



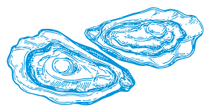
Red snapper 1250
1.0–2.0 kg (Sri Lanka)

* Availability and assortment of fish depends on our catch, check with the waiter

AQUARIUM SHELLFISH / OYSTERS / CRABS



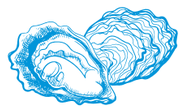
Crimean* 490
1 pcs. (Russia)
Large enough, Black Sea soaking gives the shellfish sweetness. The main advantage of these oysters is the balance of salt. It has a rich delicate natural taste.



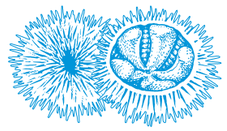
Princess Jolie* 530
1 pcs. (South Africa)
Pleasant creamy texture, its flesh is tender, sweetish, with subtle mineral aromas, an Atlantic version of salted caramel.



Dibba Bay* 550
1 pcs. (UAE)
The mineral salinity of the shellfish pulp is combined with pronounced milky accords and a sweet aftertaste.



Murotsu* 660
1 pcs. (Japan)
A small, refined oyster with a dense texture and excellent filling, concealing a delicate sweetish taste and fruity aftertaste.

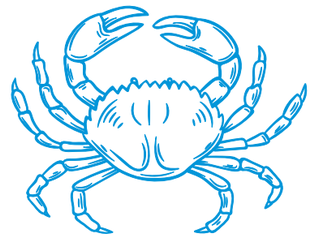


Sea urchin* 490
1 pcs. (Murmansk)
Served with soy sauce and quail egg



Anadara* 1260
1 pcs. (Sakhalin)
The shellfish meat is sweetish, with a taste of the sea and iron, but the blood is a strong salty concentrate with a bright ferrous taste, is an aphrodisiac and served with sake.

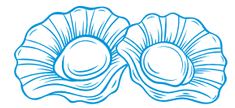
A DOZEN CRIMEAN OYSTERS AND A BOTTLE OF STABBLBINE MUSCAT 3500₽



Live Kamchatka (King) crab* per 100 g 1950
Kamchatka (King) claw crab* per 100 r 1680

Let's cook: in black pepper / gorgonzola / bisque sauces, steamed with ghee and homemade mayonnaise, baked in wasabi sauce / in kimchi sauce

«KLEVO» GUEST CARD IN ONE MINUTE
Point your camera at the code and receive 500 bonus points as a gift.



Far Eastern* scallop per 100 g 580
200–500 g (Sakhalin)
We recommend:
Raw: ceviche/ sashimi / tartar
Hot: grilled / baked with spinach and hollandaise sauce / in maitre d'hotel sauce



Spisula* 990
1 pcs. (Sakhalin)
Spisula meat is firm, saturated with an amazingly pleasant aroma of the sea.

SHRIMPS

Wild Argentine shrimp in the oven 1200
Assorted shrimps on ice, 500 g * 3250
Magadan shrimps on ice, 500 g * 3250

FISH FROM ITS SMOKEHOUSE / ITS SALTING

served with lemon, bread chips and cream cheese

Lightly salted whitefish per 70 g 1100
Lightly salted salmon per 70 g 1100
Cold smoked Omul per 70 g 1100
Assorted 2900
(lightly salted whitefish, lightly salted omul, cold-smoked salmon)

CAVIAR BAR

served with sour cream and pancakes

Pike per 50 g * 1100
Salmon per 50 g * 1650
Sturgeon per 50 g * 6300

SPREADS

served with hot pita from a wood stove 1050

Fish set
herring forshmak with pike caviar /
cod liver with quail egg /
smoked cod with red caviar

Meat set
chicken pate /
spicy lamb bolognese /
stewed veal cheeks in demi-glace sauce

Vegetable set
hummus /
ajapsandal /
mushroom caviar with truffle

KLEVO BURGERS

on baked potatoes

With Black Sea sprat / roastbeef 790
herring / with smoked mackerel
With pike caviar 990

BRUSCHETTA

with light salted salmon 1420
with roastbeef / smoked cod 1160
with crab 2570

If you are allergic to food inform your waiter about it.
All prices are in rubles including VAT.
Discount cannot be combined with other promotions or discount cards.
** these items from the menu are able for a discount of no more than 10%*

COLD STARTERS

Herring forshmak 750
Cod liver with Borodinsky bread 790
Herring with Yalta onion and baked potato 750
Scallop tartare with salmon and thai mango 1050
Tuna tartare with guacamole and halibut caviar 1260
Salmon tartare with guacamole and red caviar 1520
Chicken pâté with blackcurrant jam 580

SALADS

Homemade garden salad 890
Warm aubergine salad with tomato and quinoa 920
Greek salad 1350
Nicoise with tuna sashimi 1450
Crab, tomato and avocado salad 2950
Semiramis Salad 1170
Grilled squid salad with peanut sauce 1100
Burrata with tomato and basil 1450
Warm Moroccan octopus salad with baby potato 2850
Seafood salad 2200

SEASON SPECIAL

APPETIZERS and SALADS

Baked Pumpkin, Shrimp, and Persimmon Salad 1290
Arugula with Kuril scallop and Persimmon 1890
Stracciatella with Uzbek Tomatoes and Burnt Grapes 970
Multicolored Tomato Salad, Persimmon and Farmhouse Mozzarella 1270
Green Salad with Zucchini, Asparagus and Persimmon 1190

RAW

Scallop, Parmesan, and fresh truffle roll ..... 4 pcs 850 / 6 pcs 1270
Tuna tartare and spicy sauce roll ..... 4 pcs 750 / 6 pcs 1100
Sakhalin Scallop with Antonovka Apples and Yuzu Truffle Dressing 1290
Sea Bass Crudo with Uzbek Tomatoes 1050
Carpaccio of scallop, salmon, tuna and Argentine shrimp 1240

SOUPS

Autumn mushroom soup with fregola pasta 750
Creamy pumpkin soup with shrimp 890

HOT DISHES and APPETIZERS

Sea bass fillet with vongole and Brussels sprouts 2190
Mediterranean-style dorado fillet with autumn vegetables 2190
Tagliolini Cacio e Pepe with wild mushrooms 1490
Ravioli with ricotta, porcini mushrooms and Parmesan mousse 1190
Loligo squid with wild mushrooms and romesco sauce 1790
Murmansk scallop baked with cheese cream 3 pcs 1050

DESSERTS

Tiramisu with Persimmon 850
Warm plum tart with vanilla ice cream 750
San Sebastian cheesecake 750
Pumpkin pie with mascarpone cream 650

HOT DISHES

Flounder fillet with herbs and garlic 1450
Fish burger (KLEVO) / meat burger 1470
Salmon with hollandaise sauce and young spinach 2200
Pike cutlets 1050
Halibut with mashed pumpkin and truffle cream 2250
Karelian trout with celery puree and truffle mushrooms 1950
Scallops with mashed celery 2350
Coal cod with cauliflower mousse 2400
Moroccan octopus with mashed eggplant 2970
Bigai tuna on the grill with tomatoes and avocado 2850
Crab – shrimp cutlets with bisque sauce 1300
Murmansk cod with artichokes and tomatoes 1850
Pike perch in creamy mushroom sauce with cheese crust 1720
Live carp fillet 1 pcs 3250
Let's cook: in the oven / in gorgonzola sauce / in sweet and sour sauce / in a frying pan / on the grill

SOUPS

Fish Solyanka 1150
Miso soup Kim Chi with salmon 1100
Homemade fish soup 1050
Tom Yam 1150
Chicken soup with meatballs 680
Bouillabaisse with wild fish 200 ml / 400 ml ..... 1450 / 2650

PASTA / DUMPLINGS / GYOZA

Ravioli with crab in bisque sauce 1950
Ravioli with seafood in Mediterranean sauce 1700
Veal dumplings / three fish 860
Gyoza with shrimp / with Chilean sea bass ..... 790 / 1050
Linguini with vongole and tomatoes 1650
Fusilli with shrimps 1470
Spaghetti with mussels
in tomato sauce with basil 1350
in gorgonzola sauce 1400
Tagliolini with crab 2890
Casarecce with seafood 2250

NOT FISH

Veal cutlets 820
Chicken cutlets 790
Veal cheeks with mashed potatoes 1750
Lula-kebab chicken 990
Lula-kebab lamb 1350
Chicken thigh kebab 990

FRIED

Assorted squid, shrimp and cod 1200
Wasabi shrimp 1050
Red mullet fried on a pan 1550
Baltic smelt fried on a pan 1450

ASSORTED SEAFOOD

in gorgonzola sauce 8000
(shrimp, scallops, squid, octopus, mussels, vongole)
in tomato sauce 7650
(shrimp, scallops, squid, octopus, mussels, vongole)
with garlic and parsley 5200
(squid, shrimp, scallops, rapan)
on the grill 12600
(Argentine shrimp, scallop, squid, octopus, Kamchatka crab, trout steak, sea bass fillet, young potatoes)