

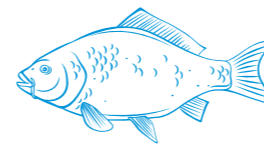
НА РАСКАЛЕННЫХ СКОВОРОДКАХ

| | |
|---|------|
| Кальмар с чесноком и петрушкой | 1050 |
| Креветки с чесноком и петрушкой | 1450 |
| Гребешок с чесноком и петрушкой | 2050 |
| 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

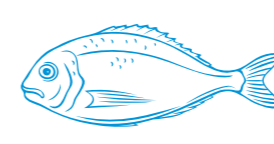
| | |
|---|-----|
| Запеченная тыква с травами за 100 г | 450 |
| Спаржа | 990 |
| Рис басмати | 450 |
| Бобы эдамаме | 450 |
| Ассорти из печеных овощей (тыква, перец болгарский, брокколи, цветная капуста, картофель) | 850 |
| Шпинат со сливками и пармезаном / с кедровыми орехами | 650 |
| Картофельное 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 |

РЫБА С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ И АКВАРИУМА за 100 гр



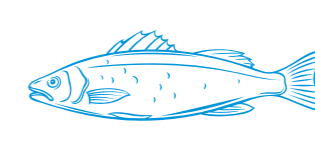
Филе живого карпа 3250

Приготовим:
Горячее: в печи / на мангале / в кисло-сладком соусе / в соусе горгонзола / на сковороде



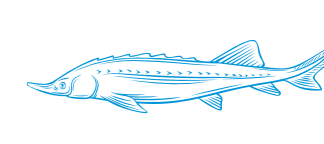
Дорадо 690

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



Сибас 690

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



Стерлядь 650

0.9–1.5кг (Россия)
Рекомендуем:
Горячее: подкопченая / на мангале с томатной сальсой из свежих помидор / в соусе по-средиземноморски с молодым картофелем

СУШИ БАР

СУШИ / ГУНКАНЫ

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

САШИМИ 50 г

| | |
|----------------------------|------|
| Лосось | 870 |
| Угорь | 890 |
| Гребешок | 1150 |
| Аргентинская креветка 2 шт | 920 |
| Тунец Бигай | 950 |

САШИМИ РОЛЛЫ

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

ХЕНД РОЛЛЫ 3 шт

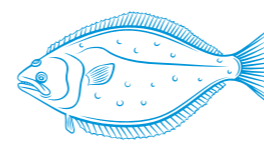
| | |
|---------------------------|-----|
| С лососем / соус спайси | 820 |
| С гребешком / трюфель | 790 |
| С угрем | 820 |
| С тунцом / манговый айоли | 790 |

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 тунцом и спайси соусом | 700 / 1050 |
| С морским ежом и лососем | 890 / 1350 |
| С угрем и тартаром из тунца | 950 / 1450 |

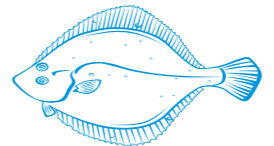
ДИКАЯ РЫБА

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

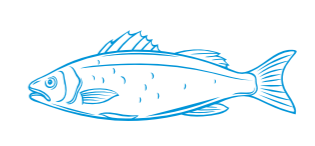


Тюрбо 1650

1.0–2.0 кг (Марокко)

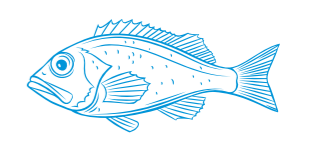


Дальневосточная камбала (Россия) 500



Дикий сибас 1350

1.0–2.0 кг (Марокко)

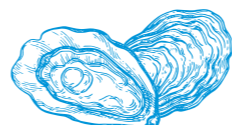


Ред снэппер 1250

1.0–2.0 кг (Шри-Ланка)

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

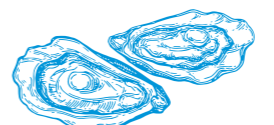
МОЛЛЮСКИ ИЗ АКВАРИУМА / УСТРИЦЫ / КРАБЫ



Крымская* 470

1 шт. (Россия)

Достаточно крупная, Черное море придает моллюску сладость. Главное преимущество этих устриц – баланс соли. Обладает максимально нежным нейтральным вкусом.



Принцесса Джולי* 530

1 шт. (ЮАР)

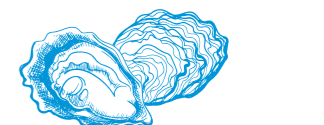
Приятная кремовая текстура, мякоть у нее нежная, сладковатая, с тонкими минеральными ароматами. Соленость еле заметная, атлантическая версия соленой карамели.



Дибба Бэй* 550

1 шт. (ОАЭ)

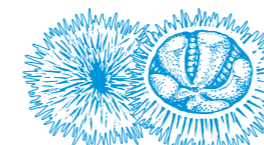
Минеральная соленость мякоти моллюсков сочетается с ярко выраженными молочными аккордами и сладким послевкусием.



Муруцу* 660

1 шт. (Япония)

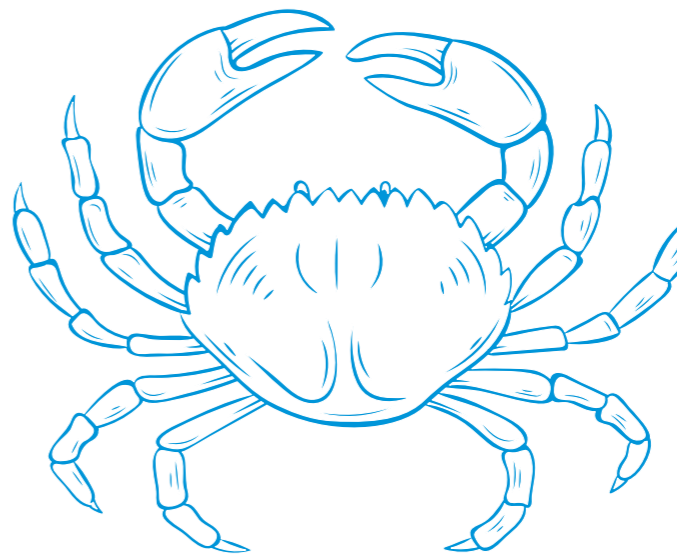
Маленькая утонченная устрица, имеет плотную текстуру и отличается великолепной наполняемостью, таящая в себе нежный сладковатый вкус и фруктовое послевкусие.



Морской ёж* 490

1 шт. (Мурманск)

Подаём с соевым соусом и перепелиным яйцом



Анадара* 1260

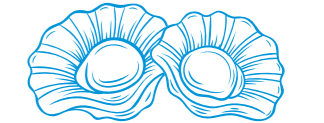
1 шт. (Сахалин)

Мясо у моллюска сладковатое, с привкусом моря и железа, а вот кровь – крепкий соленый концентрат с ярким железистым вкусом, является афродизиаком и подается с сакэ.

Живой камчатский краб* за 100 г 1950

Клешня камчатского краба* за 100 г 1680

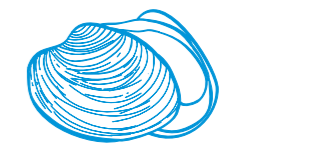
Приготовим: в соусах черный перец / горгонзола / биск, на пару с топленным маслом и домашним майонезом, запеченные в соусе васаби / в соусе кимчи



Дальневосточный* гребешок за 100 гр 580

200–500 гр (Сахалин)

Рекомендуем:
Raw: севиче / сашими / тартар
Горячее: запеченный 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.

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 |
| Манго на льду | 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

КРЕВЕТКИ

| | |
|---|------|
| Дикие аргентинские креветки из дровяной печи | 1200 |
| Ассорти креветок <i>на льду, 500 гр *</i> | 3250 |
| Магаданские креветки <i>на льду, 500 гр *</i> | 3250 |

РЫБА ИЗ СВОЕЙ КОПТИЛЬНИ / СВОЕГО ПОСОЛА

подается с лимоном, хлебными чипсами и крем-чиз

| | |
|---|------|
| Сиг слабосоленый <i>за 70 г</i> | 1100 |
| Лосось слабосоленый <i>за 70 г</i> | 1100 |
| Омуль холодного копчения <i>за 70 г</i> | 1100 |
| Балык из осетра холодного копчения <i>за 70 г</i> | 1850 |
| Ассорти | 4650 |

(осетр х/к, сиг с/с, омуль с/с, лосось х/к)

ИКОРНЫЙ БАР

подается со сметаной и блинами

| | |
|---------------------------------|------|
| Щучья <i>за 50г *</i> | 1100 |
| Лососевая <i>за 50г *</i> | 1650 |
| Осетровая <i>за 50г *</i> | 6300 |

НАМАЗКИ

подаются с горячей лепешкой из дровяной печи

| | |
|--|------|
| Рыбный сет | 1050 |
| Форшмак из сельди с щучьей икрой / печень трески с перепелиным яйцом / копченая треска с красной икрой | |
| Мясной сет | |
| куриный паштет / острый бараний болоньез / томленные 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 плюсуется с другими акциями и дисконтными картами.

** на данные позиции из меню распространяется скидка не более чем 10%*

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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

САЛАТЫ

| | | | |
|--|------|---|------|
| Домашний овощной салат | 890 | Салат с крабом, томатами и авокадо | 3100 |
| Теплый салат с баклажанами, томатами и киноа | 920 | Буратта с томатами и базиликом | 1450 |
| Салат с кальмарами гриль и ореховым соусом | 1100 | Салат с морепродуктами | 2200 |
| Нисуаз с сашими из тунца | 1450 | Теплый салат с марокканским осьминогом и молодым картофелем | 2850 |
| Греческий салат | 1350 | | |

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ЗАКУСКИ и САЛАТЫ

| | |
|--|------|
| Руккола с креветками, пармезаном и соусом Юдзу | 1350 |
| Весенний салат с редисом, авокадо и йогуртовой заправкой | 790 |
| Карпаччо из аргентинской креветки с толченым авокадо | 1050 |

ТАТАКИ

| | |
|-----------------------------------|------|
| с лососем и апельсином | 790 |
| с тунцом и манго | 820 |
| с гребешком и томатным пюре | 1050 |
| с креветкой и грейпфрутом | 720 |

СУПЫ

| | |
|--|-------------|
| Весенние зелёные щи с яйцом и молодой зеленью .. | 750 |
| Буйабес с дикой рыбой <i>200 мл / 400 мл</i> | 1450 / 2650 |

ГОРЯЧЕЕ и ЗАКУСКИ

| | |
|---|------|
| Филе сибаса гриль с сальсой из узбекского томата и молодым кабачком | 1970 |
| Филе дорадо на соли с пюре из артишока и бобами эдамаме | 1970 |
| Цукини на гриле с домашней сметаной и щучьей икрой | 1050 |
| Командорский кальмар гриль с средиземноморским соусом и кавказскими травами | 970 |

ДЕСЕРТЫ

| | |
|--|-----|
| Щавелевая панна-котта с лесными ягодами | 950 |
| Кокосовый пудинг с семенами чиа, манго и маракуйей | 850 |
| Классический тирамису с шоколадной крошкой | 860 |
| Чизкейк Сан-Себастьян | 680 |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| | | | |
|---|------|--|------|
| Филе камбалы с пряными травами и чесноком | 1550 | Угольная треска с муссом из цветной капусты | 2400 |
| Клёвый рыбный / мясной бургер | 1470 | Тунец Бигай на мангале с томатами и авокадо | 2850 |
| Лосось с голландским соусом и молодым шпинатом | 2200 | Крабово – креветочные котлеты с соусом биск | 1300 |
| Щучьи котлеты | 1050 | Марокканский осьминог с пюре из баклажанов | 2970 |
| Палтус с тыквенным пюре и трюфельным кремом | 2250 | Мурманская треска с артишоками и томатами | 1700 |
| Карельская форель с пюре из сельдерея и трюфельными грибами | 1950 | Судак в сливочно-грибном соусе под сырной корочкой | 1720 |
| Гребешки с пюре из сельдерея | 2580 | 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 |

ПАСТА / ПЕЛЬМЕНИ / ГЁДЗА

| | |
|--|------------|
| Равиоли с крабом в соусе биск | 1950 |
| Равиоли с морепродуктами в соусе по-средиземноморски | 1850 |
| Пельмени из телятины / из трех рыб | 860 |
| Гёдза с креветкой / с чилийским сибасом .. | 790 / 1650 |
| 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 |
| Казаречче с морепродуктами | 2250 |

НЕ РЫБА

| | |
|---|------|
| Телячьи котлеты | 820 |
| Куриные котлеты | 790 |
| Телячьи щечки с картофельным пюре | 1750 |
| Люля-кебаб курица | 890 |
| Люля-кебаб баранина | 1350 |
| Шашлык из куриного бедра | 890 |

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