

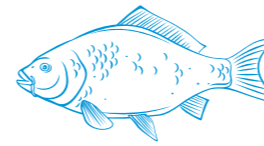
НА РАСКАЛЕННЫХ СКОВОРОДКАХ

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 (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
Молодой картофель с вешенками	600
Соте из овощей за 200 г	550
Овощи с витрины за 100 г	450

РЫБА С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ И АКВАРИУМА за 100 гр



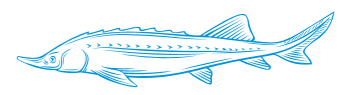
Филе живого карпа 3250
Приготовим:
Горячее: в печи / на мангале / в кисло-сладком соусе / в соусе горгонзола / на сковороде



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 790
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	350
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

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

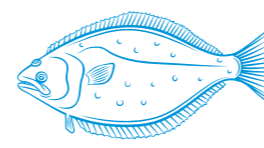
МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

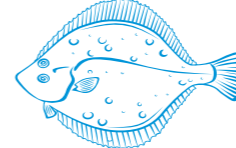
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 2050

Грано Падано, Монте Блум, Бюш де Шевр, Камамбер

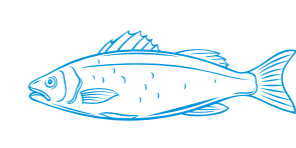
ДИКАЯ РЫБА



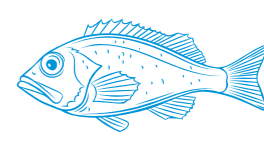
Тюрбо 1650
1.0–2.0 кг (Марокко)



Черноморский калкан (Россия) 700



Дикий сибас 1350
1.0–2.0 кг (Марокко)



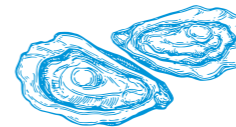
Ред снэппер 1250
1.0–2.0 кг (Шри-Ланка)

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

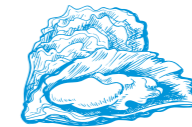
МОЛЛЮСКИ ИЗ АКВАРИУМА / УСТРИЦЫ / КРАБЫ



Крымская* 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.

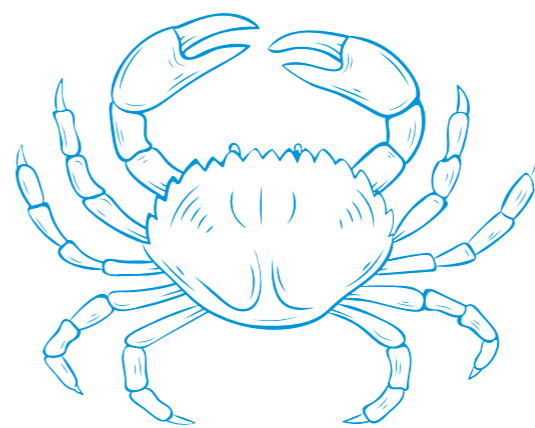


Морской ёж* 490
1 шт. (Мурманск)
Подаём с соевым соусом и перепелиным яйцом

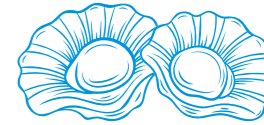


Анадара* 1260
1 шт. (Сахалин)
Мясо у моллюска сладковатое, с привкусом моря и железа, а вот кровь – крепкий соленый концентрат с ярким железистым вкусом, является афродизиаком и подаётся с сакэ.

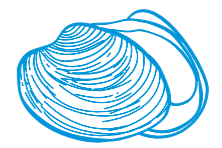
К ЛЮБОЙ ДЮЖИНЕ УСТРИЦ – БУТЫЛКА RIESLING ESTELLAR В ПОДАРОК! С ПОНЕДЕЛЬНИКА ПО ПЯТНИЦУ



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 ароматами 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

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 определенные 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	2950
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

Салат «Семирамис»	1350
Печёный баклажан на мангале с томатами и муссом из греческого сыра	970
Страчателла с узбекскими томатами и черешней	1050
Руккола с авокадо, клубникой и креветками	1350
Печеный перец рамиро с соусом тоннато и молодым сыром	820
Салат из разноцветных томатов с фермерской моцареллой	1150
Зеленый салат с молодым кабачком, спаржей и черешней	970

RAW

Ролл с клубникой и креветкой	750
Карпаччо из гребешка с дыней и дрессингом Юдзу	1450
Крудо из сибаса с узбекскими томатами и черешней	1590
Карпаччо из гребешка, лосося, тунца и аргентинской креветки	1200
Тартар из аргентинской креветки с клубникой и базиликовой водой	690

СУПЫ

Томатный суп с морепродуктами и фенхелем	1490
Гаспаччо с черешней / с крабом	1050 / 2100
Окрошка на кефире / на квасе	650 / 800
Свекольник	590

ГОРЯЧЕЕ и ЗАКУСКИ

Филе сибаса гриль с авокадо, томатной сальсой и щавелем	2150
Филе дорадо на пару с тайским салатом с манго и соусом понзу с юдзу	2150
Равиоли с рикоттой, кальмаром гриль и томатами конкассе	950
Молодые кабачки гриль с домашней сметаной и щучьей икрой	1050

ДЕСЕРТЫ

Крем-брюле с персиком	650
Щавелевая панна-котта с лесными ягодами	950
Клубничное тирамису	750
Лимонный сорбет с кремом "posset"	750
Клубничный гаспаччо	
с ванильной панна-коттой	750

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	1850
Карельская форель с пюре из сельдерея и трюфельными грибами	1950	Судак в сливочно-грибном соусе под сырной корочкой	1720
Гребешки с пюре из сельдерея	2350	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
Зеленые щи с яйцом и молодой зеленью	750
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
Казаречче 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)	