

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



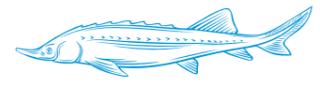
Филе живого карпа 3250
Приготовим:
Горячее: в печи / на мангале / в кисло-сладком соусе / в соусе горгонзола / на сковороде



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

RAW BAR

СУШИ / ГУНКАНЫ

Лосось	320
Брюшко лосося	270
Угорь	370
Краб	550
Гребешок	370
Тунец Big Eye	300
Аргентинская креветка	270

САШИМИ 50 г

Лосось	870
Угорь	890
Гребешок	1150
Аргентинская креветка 2 шт	920
Тунец Big Eye	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

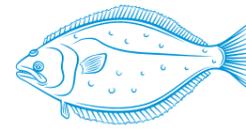
Ванильное / шоколадное / фисташковое / клубничное	390
Сорбет манго / лайм / кокос / малина	390

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 2050

Грано Падано, Монте Блум, Бюш де Шевр, Камамбер

ДИКАЯ РЫБА

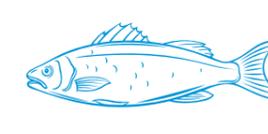
Raw: севиче / крудо / татаки / сашими **Горячее:** на мангале с томатной сальсой из свежих помидор / в соусе по-средиземноморски с молодым картофелем / в соли с ароматными травами



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.



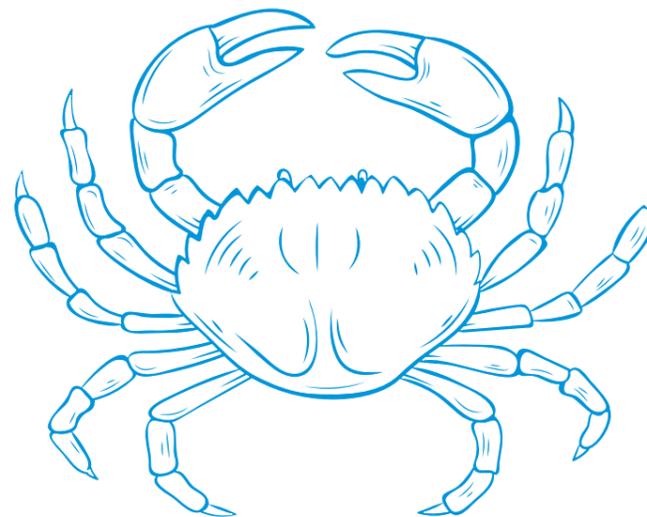
Дибба Бэй* 550
1 шт. (ОАЭ)
Минеральная соленость мякоти моллюсков сочетается с ярко выраженными молочными аккордами и сладким послевкусием.



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 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 ароматами моря.

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 болонез / 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

RAW BAR

Гребешок с фейхоа и дрессингом Юдзу	1100
Крудо сибас с мандарином и эстрагоном	1750
Строганина из муксуна с неркой	1050

ЗАКУСКИ и САЛАТЫ

Тартар из запеченной свёклы с кремом из Феты и японским угрём	820
Карпаччо из осьминога с хумусом из артишока и арбузной редькой	1890
Сельдь под шубой с щучьей икрой	890
Оливье с лососем слабой соли	1100
Оливье с камчатским крабом	1550
Страчателла с хурмой и Камчатским крабом	2050
Мимоза с копчёной форелью и икрой тобико	860

СУПЫ

Борщ с телячьими щечками и домашней сметаной	820
Буйабес с дикой рыбой <i>200 мл / 400 мл</i>	1450 / 2650

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Домашние тальюлини с телячьими щечками, перцем халапеньо и вялеными томатами	1200
Равиоли с рагу из утки, белыми грибами и муссом пармезан	920
Утиная ножка конфи с морковно-апельсиновым пюре и брусникой	1660
Запеченое Филе дорадо с молодым картофелем и соусом берблан	2250
Филе сибаса с вонголе и средиземноморским соусом	2250

ДЕСЕРТЫ

Ванильная панна-котта с мандарином и желе из облепихи	700
Фисташковый тирамису	860
Чизкейк Сан-Себастьян	680
Шоколадный фондан с ванильным мороженым и моченой брусникой	1050
Мандариновый тарт	780

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	3100
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
Тальюлини 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>	