

## RAW BAR

### СУШИ / ГУНКАНЫ / САШИМИ 50 г

Лосось / брюшко лосося	320 / 270 / 870
Угорь	370 / 890
Краб	550 / ....
Гребешок	370 / 1150
Аргентинская креветка	.... / 920

### 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 и спайси соусом	700 / 1050
С тунцом и угрем	650 / 970
С морским ежом и лососем	890 / 1350
С угрем и тартаром из тунца	950 / 1450

### ХЕНД РОЛЛЫ 3 шт

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

## ДЕСЕРТЫ

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

## 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
Вонголе и мидии в белом вине с томатами	1790
Сковорода мидий с хрустящим багетом	1790

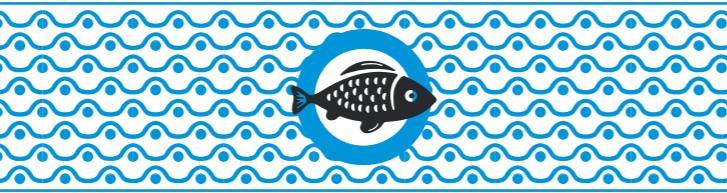
- в томатном соусе с базиликом
- в соусе горгонзола
- в соусе сливочный трюфель

## ГАРНИРЫ

Рис басмати	450
Спаржа	990
Овощи на гриле	550
Шпинат со сливками и пармезаном / с кедровыми орехами	650
Картофельное пюре	370
Картофель фри 200 г	350
Картофель печеный с соусом Дзадзики <small>за 1 шт</small>	350
Болгарский перец на гриле <small>за 100 г</small>	400

## МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пломбир / ванильное / шоколадное /	
фисташковое	390
Сорбет манго / лайм / кокос /	
малина	390



## РЫБА С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ

за 100 гр



Сибас за 100 гр

400–600 гр. (Турция)

Рекомендуем:

Raw: севiche / крudo / татаки

Горячее: в конверте / на пару / на мангале /

запечённая



Дорадо за 100 гр

400–600 гр. (Турция)

Рекомендуем:

Raw: севiche / крudo / татаки

Горячее: в конверте / на пару / на мангале /

запечённая



Камбала за 100 гр

1.5–3.0 кг (Мурманск)

Рекомендуем:

Горячее: на сковороде с прямыми травами /

в соусе по-средиземноморски с молодым картофелем

## ДИКАЯ РЫБА



Тюлбо за 100 гр

1.0–2.0 кг (Марокко)



Дикий сибас за 100 гр

1.0–2.0 кг (Марокко)

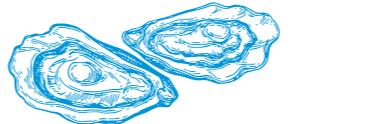


Ред снэппер за 100 гр

1.0–2.0 кг (Шри-Ланка)

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

## МОЛЛЮСКИ ИЗ АКВАРИУМА / УСТРИЦЫ / КРАБЫ



Крымская\*

1 шт. (Россия)

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



Принцесса Джоли\*

1 шт. (ЮАР)

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



Дибба Бэй\*

1 шт. (ОАЭ)

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



Дальневосточный\*

гребешок за 100 гр

200–500 гр (Сахалин)

Рекомендуем:

Raw: севiche / сашими / тартар

Горячее: запечённый со шпинатом и голландским соусом / на мангале / в соусе «maître d'hôtel»



Спизула\*

1 шт. (Сахалин)

Мясо Спизулы упругое, насыщено изумительно приятными ароматом моря.



Анадара\*

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.



Живой камчатский краб\* за 100 гр

350 гр. (Сахалин)



Морской ёж\*

1 шт. (Мурманск)

Подаётся с соевым соусом и перепелиным яйцом



Клешня камчатского краба\* за 100 гр

1680



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

1950

## КРЕВЕТКИ

Дикие аргентинские креветки из печи	1200
Ассорти креветок <small>на льду, 500 гр *</small>	3250
Магаданские креветки <small>на льду, 500 гр *</small>	3250

## ИКОРНЫЙ БАР подается со сметаной и блинами

Щучья <small>за 50 г *</small>	1100
Лососевая <small>за 50 г *</small>	1650

## КЛЕВЫЕ БУТЕРЫ на печеном картофеле

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

## 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 /	
томленые телячьи щечки в соусе демиглас	
Овощной сет	
хумус /	
аджапсандал /	
грибная икра с трюфелем	

## БРУСКЕТТЫ

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

## ФРИТЮР

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

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

## САЛАТЫ

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

## СУПЫ

Мисо-суп Ким Чи с лососем	1100
Домашний рыбный суп	1050
Рыбная солянка	1150
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	790
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
Паста карбонара	850

## СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

### RAW BAR

Гребешок с фейхоа и дрессингом Юдзу	1100
Крудо сибас с мандарином и эстрагоном	1750
Строганина из муксунна 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 редью	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

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Домашние тальолини 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 бруской	1660
Запеченное 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 фондант с ванильным мороженым и моченой бруской	1050
Мандариновый тарт	780

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Камбала с прямыми травами и чесноком	1550	Мурманская треска с артишоками и томатами	1700
Клёвый рыбный / мясной бургер	1470	Угольная треска с муссом из цветной капусты	2400
Щучьи котлеты	1050	Гребешки с пюре из сельдерея	2580
Крабово – креветочные котлеты с соусом биск	1300	Марокканский осьминог с пюре из баклажанов	3100
Палтус с тыквенным пюре и трюфельным кремом	2250	Судак в сливочно-грибном соусе под сырной корочкой	1720
Карельская форель с пюре из сельдерея и трюфельными грибами	1950	Стейк лосося с голландским соусом и молодым шпинатом	2200

## АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ