СУШИ БАР

САШИМИ 50 г

Лосось / брюшко лосося 870

Угорь 890

Гребешок 1150

Тунец Yellow Fin 600

Аргентинская креветка 540

СУШИ / ГУНКАНЫ

Лосось / брюшко лосося 350

Угорь 370

Краб 550

Гребешок 370

Тунец Yellow Fin 390

РОЛЛЫ 6 шт

Вулкан *с лососем и гребешком* 1320

С угрем и сыром “Филадельфия” 1150

Краб с угрем 1950

С крабом и обожженным лососем 1980

Филадельфия 1350

Калифорния 1450

С лососем и авокадо 950

С гребешком и тайским манго 1650

С тунцом и угрем 970

ХЕНД РОЛЛЫ 3 шт

С лососем / соус спайси 820

С гребешком / трюфель 790

С угрем 820

С тунцом / манговый айоли 790

С камчатским крабом 1590

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 4100
(кальмар, креветки, гребешки)

на мангале 12600
(аргентинские креветки, гребешок, кальмары, осьминог, Камчатский краб, стейк форели, филе сибаса, молодой картофель)

НА РАСКАЛЕННЫХ СКОВОРОДКАХ

Кальмар с чесноком и петрушкой 1050

Креветки с чесноком и петрушкой 1450

Гребешок с чесноком и петрушкой 1950

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

ДЕСЕРТЫ

Павлова 870

Фисташковый рулет с малиной и кремом маскарпоне 870

Наполеон 650

Медовик 650

Маковый торт с ванильным кремом 550

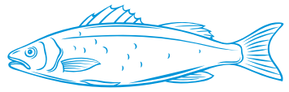
Крем-брюле с маракуйей 680

МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пломбир / ванильное / шоколадное / фисташковое 390

Сорбет манго / лайм / кокос / малина 390

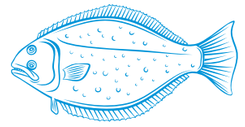
РЫБА С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ за 100 гр



Сибас за 100 гр 690
400–600 гр. (Турция)
Рекомендуем:
Raw: севиче / крудо / татаки
Горячее: в конверте / на пару / на мангале / запечённая



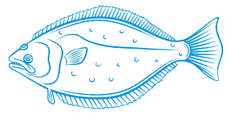
Дорадо за 100 гр 690
400–600 гр. (Турция)
Рекомендуем:
Raw: севиче / крудо / татаки
Горячее: в конверте / на пару / на мангале / запечённая



Мурманская камбала за 100 гр 650
1.5–3.0 кг (Россия)
Рекомендуем:
Горячее: на сковороде с пряными травами / в соусе по-средиземноморски с молодым картофелем

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)



Дикий сибас 1350
1.0–2.0 кг (Марокко)



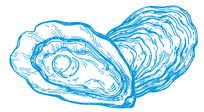
Ред снэппер 1250
1.0–2.0 кг (Шри-Ланка)



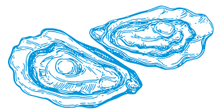
Фузилер 950
0.5–1.5 кг (Шри-Ланка)

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

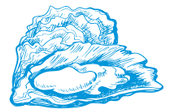
МОЛЛЮСКИ ИЗ АКВАРИУМА / УСТРИЦЫ / КРАБЫ



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.



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



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

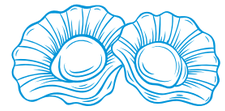
Клешня камчатского краба* за 100 г 1680

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

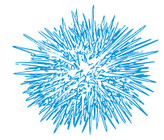
ПРИ ЗАКАЗЕ УСТРИЦЫ - ВТОРАЯ В ПОДАРОК!
УСТРИЦЫ 1+1

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

*Акции не суммируются



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»



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

КРЕВЕТКИ

Дикие аргентинские креветки из печи 1200

Ассорти креветок на льду, 500 гр * 3250

Магаданские креветки на льду, 500 гр * 3250

КЛЕВЫЕ БУТЕРЫ *на печеном картофеле*

с черноморской килькой / сельдью /
копченой скумбрией 790

с щучьей икрой 990

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

БРУСКЕТТЫ

со слабосоленым лососем 1420

с копченой треской 1160

с крабом 2570

ФРИТЮР

Ассорти из кальмаров креветок и трески 1200

Креветки васаби 1050

Барабулька жареная на сковороде 1550

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 лосося с гуакамоле и красной икрой 1520

Тартар из тунца с гуакамоле и икрой палтуса 1260

Щучья икра с домашней сметаной
и бородинским хлебом 950

САЛАТЫ

Домашний овощной салат 890

Салат с кальмарами гриль и ореховым соусом 1100

Нисуаз с сашими из тунца 1450

Греческий салат 1350

Теплый салат с баклажанами, томатами и киноа 920

Салат с крабом, томатами и авокадо 2950

Буррата 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

Страчателла с узбекскими томатами
и жженым виноградом 970

Салат из разноцветных томатов, хурмой
и фермерской моцареллой 1270

Руккола с курильским гребешком и хурмой 1890

RAW

Ролл с гребешком пармезаном
и свежим трюфелем 1270

Ролл с тартаром из тунца и спайси соусом 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 волнголе
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

ДЕСЕРТЫ

Тирамису с хурмой 850

Тёплый сливовый тарт с ванильным мороженым 750

Чизкейк сан Себастьян 750

Тыквенный пирог с кремом маскарпоне 650

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Камбала с пряными травами и чесноком 1550

Клёвый рыбный / мясной бургер 1470

Щучьи котлеты 1050

Крабово – креветочные котлеты с соусом биск 1300

Палтус с тыквенным пюре
и трюфельным кремом 2250

Мурманская треска с артишоками и томатами 1850

Угольная треска с муссом из цветной капусты 2400

Гребешки с пюре из сельдерея 2350

Марокканский осьминог с пюре из баклажанов 2970

Судак в сливочно-грибном соусе
под сырной корочкой 1720

Стейк лосося с голландским соусом
и молодым шпинатом 2200

СУПЫ

Домашний рыбный суп 1050

Рыбная солянка 1150

Том Ям 1150

Куриный суп с фрикадельками 680

Мисо-суп Ким Чи с лососем 1100

ПАСТА / ПЕЛЬМЕНИ / ГЁДЗА

Равиоли с крабом в соусе биск 1950

Равиоли с морепродуктами
в соусе по-средиземноморски 1700

Пельмени из телятины / с лососем 860

Гёдза с креветкой 790

Лингвини с волнголе и томатами 1650

Лингвини карбонара 950

Фузилли с креветками 1470

Тальолини с крабом 2890

Казареччe с морепродуктами 2250

НЕ РЫБА

Телячьи котлеты 820

Куриные котлеты 790

Телячьи щечки с картофельным пюре 1750

Шашлык из куриного бедра 990

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

RAW BAR

SASHIMI 50 g

Salmon / salmon belly 870
Eel 890
Scallop 1150
Yellow Fin Tuna 600
Argentine shrimps 540

SUSHI / GUNKAN

Salmon / salmon belly 350
Eel 370
Crab 550
Scallop 370
Yellow Fin Tuna 390

ROLLS 6 pcs

Volcano 320
With eel and Philadelphia cheese 1150
Crab with eel 1950
With crab and burnt salmon 1980
Philadelphia 1350
California 1450
With salmon and avocado 950
With scallop and mango 1650
With tuns and eel 970

HAND ROLLS 3 pcs

With salmon / spicy sauce 820
Scallop / truffle 790
With eel 820
With tuna / mango aioli 790
With Kamchatka crab 1590

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 4100
(squid, shrimp, scallops)

on the grill 12600
(Argentine shrimp, scallop, squid, octopus, trout steak, Kamchatka crab, sea bass fillet, young potatoes)

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
Vongole and mussels in white wine
with tomatoes 1790
A pan of mussels with a crispy baguette 1790
- in tomato sauce with basil
- in gorgonzola sauce
- in cream truffle souse

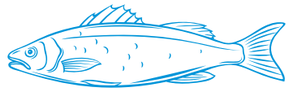
DESSERTS

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

ICE CREAM / SORBETS
OWN COOKING

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

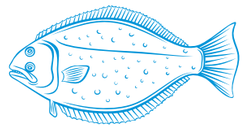
FISH FROM ICE DISPLAY per 100 g



Sibas per 100 g 690
400–600 g (Turkey)
We recommend:
Raw: seviche / crudo / tataki
Hot: in envelope /on a mangale / steam / baked



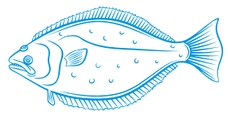
Dorado per 100 g 690
400–600 g (Turkey)
We recommend:
Raw: seviche / crudo / tataki
Hot: in envelope /on a mangale / steam / baked



Murmansk flounder per 100 g 650
1.5–3.0 kg (Russia)
We recommend:
Hot: in a frying pan with herbs / 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)



Wild Sibas 1350
1.0–2.0 kg (Morocco)



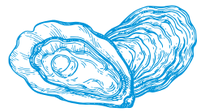
Red snapper 1250
1.0–2.0 kg (Sri Lanka)



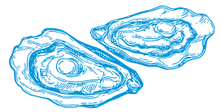
Fusilier 950
0.5–1.5 kg (Sri Lanka)

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

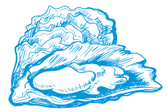
AQUARIUM SHELLFISH / OYSTERS / CRABS



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.



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



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₽

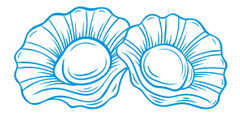


Live Kamchatka (King) crab* per 100 g 1950
Kamchatka (King) claw crab* per 100 r 1680
Let's cook: steamed with ghee and homemade mayonnaise, in black pepper / gorgonzola / bisque sauces, baked in wasabi sauce / in kimchi sauce

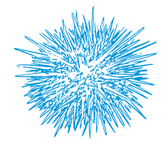
ORDER ONE OYSTER – GET A SECOND ONE AS A GIFT!
OYSTERS 1+1

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

*Offers cannot be combined.



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



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

SHRIMPS

Wild Argentine shrimps from the oven 1200

Assorted shrimps on ice, 500 g * 3250

Magadan shrimps on ice, 500 g * 3250

KLEVO BURGERS *on baked potatoes*

With Black Sea sprat / herring /
with smoked mackerel 790

With pike caviar 990

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

BRUSCHETTA

with light salted salmon 1420

with smoked cod 1160

with crab 2570

FRIED

Assorted squid, shrimp and cod 1200

Wasabi shrimp 1050

Fried red mullet in a frying pan 1550

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

Salmon tartare with guacamole and red caviar 1520

Tuna tartare with guacamole and halibut caviar 1260

Pike caviar with homemade sour cream
and Borodinsky bread 950

SALADS

Homemade garden salad 890

Warm aubergine salad with tomato and quinoa 920

Nicoise salad with tuna sashimi 1450

Crab, tomato and avocado salad 2950

Grilled squid salad with peanut sauce 1100

Greek salad 1350

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

Stracciatella with Uzbek Tomatoes
and Burnt Grapes 970

Multicolored Tomato Salad, Persimmon
and Farmhouse Mozzarella 1270

Arugula with Kuril scallop and Persimmon 1890

RAW

Scallop Parmesan Roll and Fresh Truffle 1270

Tuna tartare and spicy sauce roll 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

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 with herbs and garlic 1550

Fish burger (KLEVO) / meat burger 1470

Pike cutlets 1050

Crab – shrimp cutlets with bisque sauce 1300

Scallops with mashed celery 2350

Halibut with mashed pumpkin
and truffle cream 2250

Moroccan octopus with mashed eggplant 2970

Coal cod with cauliflower mousse 2400

Pike perch in creamy mushroom sauce
with cheese crust 1720

Murmansk cod with artichokes and tomatoes 1850

Salmon steak with hollandaise sauce
and baby spinach 2200

SOUPS

Homemade fish soup 1050

Fish solyanka 1150

Tom Yam 1150

Chicken soup with meatballs 680

Miso soup Kim Chi with salmon 1100

PASTA / DUMPLINGS / GYOZA

Ravioli with crab in bisque sauce 1950

Ravioli with seafood in Mediterranean sauce 1700

Veal dumplings / with salmon 860

Gyoza with shrimp 790

Linguini with vongole and tomatoes 1650

Linguini carbonara 950

Fusilli with shrimps 1470

Tagliolini with crab 2890

Casarecce pasta with seafood 2250

NOT FISH

Veal cutlets 820

Chicken cutlets 790

Veal cheeks with mashed potatoes 1750

Chicken thigh kebab 990

SIDE DISHES / SHOWCASE VEGETABLES

Basmati rice 450

Asparagus 990

Grilled vegetables 550

Spinach with cream and parmesan /
with pine nuts 650

Mashed potatoes 370

French fries 200 g 350