

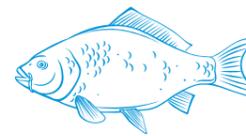
НА РАСКАЛЕННЫХ СКОВОРОДКАХ

Кальмар с чесноком и петрушкой	720
Креветки с чесноком и петрушкой	970
Гребешок с чесноком и петрушкой	1250
Рапан с чесноком и петрушкой	970
Сковорода мидий	
в томатном соусе с базиликом	1450
в соусе горгонзола	1450
в соусе сливочный трюфель	1450
Вонголе и мидии в белом вине с томатами	1450

ГАРНИРЫ / ОВОЩИ С ВИТРИНЫ

Запеченная тыква с травами за 100 г	300
Рис басмати	300
Бобы эдамаме	350
Ассорти из печеных овощей	700
(тыква, перец болгарский, брокколи, цветная капуста, картофель)	
Шпинат со сливками и пармезаном / с кедровыми орехами	500
Картофельное пюре	300
Картофель фри 200 г	300
Картофель печеный с соусом Дзадзика за 1 шт	200
Вяленые томаты за 100 г	300
Брокколи / цветная капуста за 100 г	300
Болгарский перец на гриле за 100 г	300
Молодой картофель с вешенками	500
Соте из овощей за 200 г	400

РЫБА С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ И АКВАРИУМА (за 100 гр)



Филе живого карпа 2450
1 шт. (Россия)

Приготовим:

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



Дорадо 550
600–800 гр. (Турция)

Рекомендуем:

Raw: севиче / крудо / татаки
Горячее: в конверте / на пару / на мангале / запечённая



Сибас 550
400–600 гр. (Турция)

Рекомендуем:

Raw: севиче / крудо / татаки
Горячее: в конверте / на пару / на мангале / запечённая



Стерлядь 600
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	220
Брюшко лосося	220
Угорь	310
Лакедра	400
Краб	490
Гребешок	310
Тунец Аками	650 / 450

САШИМИ 50 г

Лосось	650
Угорь	790
Лакедра	1100
Гребешок	850
Аргентинская креветка 2 шт	800
Тунец Аками	2100

САШИМИ РОЛЛ

Тунец / краб / цитрусовый понзу	1100
Лосось / краб / цитрусовый понзу	1200

РОЛЛЫ

Вулкан с лососем и гребешком 6 шт	920
С угрем и сыром "Филадельфия" 5 шт	700
Краб с угрем 6 шт	1400
С крабом и обожженным лососем 6 шт	1550
Филадельфия 6 шт	950
Калифорния 5 шт	1050
С лососем и авокадо 5 шт	750
С гребешком и тайским манго 6 шт	1390
С тунцом, лососем и трюфелем 6 шт	1300
С лакедрой, лососем и спайси соусом 5 шт	1320
Ролл с тунцом Аками и спайси соусом 6 шт	1800
Хенд ролл с лососем 2 шт	790

ТАТАКИ

Татаки из лосося с апельсином	1150
Татаки из тунца с манго	1350
Татаки из креветки с грейпфрутом	870
Татаки из гребешка с томатным пюре	1390

МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ванильное / шоколадное / фисташковое / клубничное	300
Сорбет манго / лайм / кокос / малина	300

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 1600

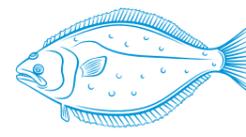
Грано Падано, Монте Блум, Бюш де Шевр, Камамбер

ДЕСЕРТЫ

Павлова	750
Эклер	300
Фисташковый рулет с малиной и кремом маскарпоне	750
Маковый торт с ванильным кремом	450
Медовик	450
Наполеон	550
Крем-брюле с маракуйей	600

ДИКАЯ РЫБА

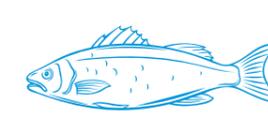
Raw: севиче / крудо / татаки / сашими **Горячее:** на мангале с томатной сальсой из свежих помидор / в соусе по-средиземноморски с молодым картофелем / в соли с ароматными травами



Тюрбо 1500
1.0–2.0 кг (Марокко)



Дальневосточная камбала (Россия) 250



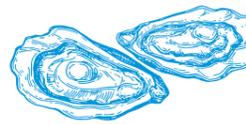
Дикий сибас 1300
1.0–2.0 кг (Марокко)



Ред снэппер 970
1.0–2.0 кг (Шри-Ланка)

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

МОЛЛЮСКИ ИЗ АКВАРИУМА / УСТРИЦЫ / КРАБЫ



Крымская* 380
1 шт. (Россия)

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



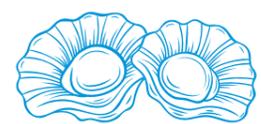
Принцесса Джоли* 410
1 шт. (ЮАР)

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



Муроцу* 740
1 шт. (Япония)

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



Дальневосточный* гребешок за 100 гр 450
200–500 гр (Сахалин)

Рекомендуем:

Raw: севиче / сашими / тартар
Горячее: запечённый со шпинатом и голландским соусом / на мангале / в соусе «maitre d'hotel»



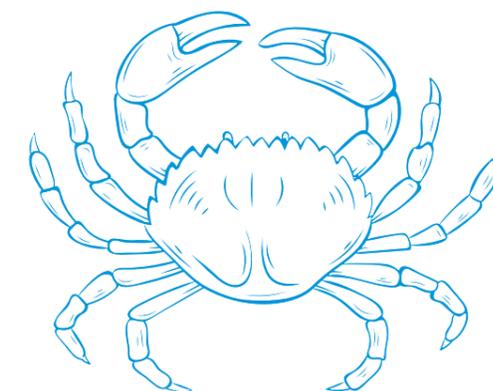
Спизула* 950
1 шт. (Сахалин)

Мясо Спизулы упругое, насыщено изумительно приятными ароматами моря.



Анадара* 1200
1 шт. (Сахалин)

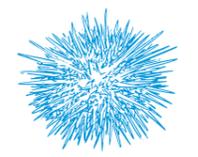
Мясо у моллюска сладковатое, с привкусом моря и железа, а вот кровь – крепкий соленый концентрат с ярким железистым вкусом, является афродизиак и подается с сакэ.



Живой камчатский краб* за 100 г 1800

Клешня камчатского краба* за 100 г 1350

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



Морской ёж* 450
1 шт. (Мурманск)

Подаём с соевым соусом и перепелиным яйцом



Вонголе 1500
350 гр. (Сахалин)

Рекомендуем:

Горячее: в соусах: томатном / в белом вине / в горгонзоле / в соусе сливочный трюфель / паста

КРЕВЕТКИ

Дикие аргентинские креветки из дровяной печи	970
Ассорти креветок на льду, 500 гр *	2700
Магаданские креветки на льду, 500 гр *	2700

РЫБА ИЗ СВОЕЙ КОПТИЛЬНИ / СВОЕГО ПОСОЛА

подается с лимоном, хлебными чипсами и крем-чиз

Палтус холодного копчения за 70 г	750
Сиг холодного копчения за 70 г	950
Лосось слабосоленый за 70 г	850
Омуль слабой соли за 70 г	950

ИКОРНЫЙ БАР

подается со сметаной и блинами

Щучья за 50г *	950
Лососевая за 50г *	950
Черная за 50г *	5900

НАМАЗКИ

подаются с горячей лепешкой из дровяной печи

790

Рыбный сет

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 / аджапсанда / грибная икра с трюфелем

КЛЕВЫЕ БУТЕРЫ

на печеном картофеле

с черноморской килькой / ростбифом	550
сельдью / копченой скумбрией	
с щучьей икрой	850

БРУСКЕТТЫ

со слабосоленым лососем	950
с ростбифом / с копченой треской	800
с крабом	1700
с печенью трески, рукколой и яйцом	890

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	500	Тартар тунец / гуакамоле / ранний редис /	
Печень трески с бородинским хлебом	700	икра палтуса	870
Сельдь с ялтинским луком и печеным картофелем	500	Тартар лосось / гуакамоле / молодой огурец /	
Тартар из гребешка с лососем и тайским манго	750	красная икра	1100

САЛАТЫ

Домашний овощной салат	690	Салат с крабом, томатами и авокадо	1950
Теплый салат с баклажанами, томатами и киноа	820	Буратта с томатами и базиликом	950
Салат с кальмарами гриль и ореховым соусом	970	Салат с морепродуктами	1750
Нисуаз	1250	Теплый салат с марокканским осьминогом	
Греческий салат	900	и молодым картофелем	1970

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

САЛАТЫ и ЗАКУСКИ

Страчателла / молодой кабачок / трюфель	790
Руккола / авокадо / креветки / дрессинг юдзу	790
Весенний салат с редисом / авокадо /	
йогуртовая заправка / перепелиные яйца	750
Карпаччо аргентинская креветка /	
толчёный авокадо / цитрус юдзу	970
Строганина муксун / нерка	970

СПРИНГ РОЛЛЫ

Спринг ролл с тартаром из тунца и манго	950
Спринг ролл с тартаром из лосося и апельсином	970

СУПЫ

Весенние зелёные щи с яйцом и молодой зеленью	820
Буйабес с дикой рыбой 200 мл / 400 мл	1000 / 1900

ГОРЯЧЕЕ и ЗАКУСКИ

Филе дорадо на соли /	
пюре из артишока / щавель	1590
Филе сибаса гриль /	
сальса из узбекского томата /	
молодой кабачок	1590
Тальюлини с трюфелем	970
Цукини гриль / домашняя сметана /	
щучья икра / молодая зелень	820
Командорский кальмар гриль /	
соус средиземноморский /	
кавказские травы	890

ДЕСЕРТ

Щавелевая панна-котта / лесные ягоды	620
--	-----

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе камбалы с пряными травами и чесноком	1100	Чилийский сибас с соусом мисо	4500
Клёвый рыбный / мясной бургер	890	Тунец Бигаи на мангале с томатами и авокадо	2100
Стейк из лосося с голландским соусом		Крабово – креветочные котлеты	
и молодым шпинатом	1650	с соусом биск	850
Щучьи котлеты	750	Марокканский осьминог с пюре из баклажанов	2450
Палтус с тыквенным пюре		Мурманская треска с артишоками и томатами	1300
и трюфельным кремом	1450	Судак в сливочно-грибном соусе	
Стейк форели с пюре из сельдерея	1300	под сырной корочкой	1200
Гребешки с пюре из сельдерея	1500	Филе живого карпа 1 шт.	2450
Угольная треска с муссом из цветной капусты	1700	Приготовим: в печи / на мангале / в кисло-сладком соусе /	
		в соусе горгонзола / на сковороде	

СУПЫ

Солянка рыбная	820
Мисо-суп Ким Чи с лососем	850
Домашний рыбный суп	820
Том Ям	950
Куриный суп с фрикадельками	600

ПАСТА / ПЕЛЬМЕНИ / ГЁДЗА

Равиоли с крабом в соусе биск	1550
Равиоли с морепродуктами	
в соусе по-средиземноморски	1450
Пельмени из телятины / из трех рыб	750
Гёдза с креветкой / с чилийским сибасом	750 / 1250
Лингвини с вонголе и томатами	1050
Фузилли с креветками	1070
Спагетти с мидиями	
в томатном соусе с базиликом	1020
в соусе горгонзола	1150
Тальюлини с крабом	1970
Казаречче с морепродуктами	1950

НЕ РЫБА

Телячьи котлеты	700
Куриные котлеты	700
Телячьи щечки с картофельным пюре	1300
Люля-кебаб курица	800
Люля-кебаб баранина	850
Шашлык из куриного бедра	800

ФРИТЮР

Ассорти из кальмаров креветок и трески	850
Креветки васаби	970
Балтийская корюшка	850

АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ

в соусе горгонзола	6900
(креветки, гребешки, кальмары, осьминог, мидии, вонголе)	
в томатном соусе	6900
(креветки, гребешки, кальмары, осьминог, мидии, вонголе)	
с чесноком и петрушкой	3900
(рапан, кальмар, креветки, гребешки)	
на мангале	9900
(аргентинские креветки, гребешок, кальмары, осьминог,	
Камчатский краб, стейк форели, филе сибаса,	
молодой картофель)	