

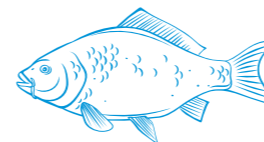
## НА РАСКАЛЕННЫХ СКОВОРОДКАХ

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

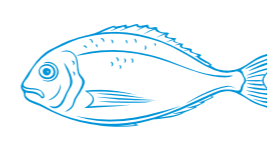
## РЫБА С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ И АКВАРИУМА (за 100 гр)



**Филе живого карпа** ..... 2450  
1 шт. (Россия)

Приготовим:

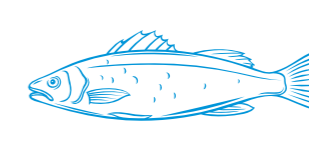
**Горячее:** в печи / на мангале / в кисло-сладком соусе / в соусе горгонзола / на сковороде



**Дорадо** ..... 550  
600–800 гр. (Турция)

Рекомендуем:

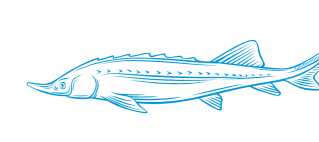
**Raw:** севиче / крудо / татаки  
**Горячее:** в конверте / на пару / на мангале / запеченная



**Сибас** ..... 550  
400–600 гр. (Турция)

Рекомендуем:

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



**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

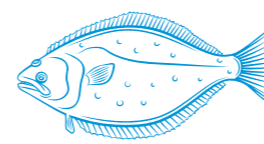
Грано Падано, Монте Блум, Бюш де Шевр, Камамбер

## ДЕСЕРТЫ

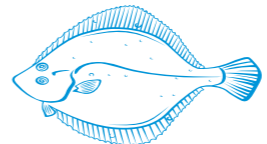
Павлова	750
Эклер	300
Фисташковый рулет с малиной и кремом маскарпоне	750
Маковый торт с ванильным кремом	450
Медовик	450
Наполеон	550
Крем-брюле с маракуйей	600

## ДИКАЯ РЫБА

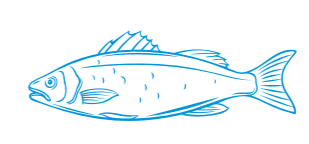
**Raw:** севиче / крудо / татаки / сашими **Горячее:** на мангале с томатной сальсой из свежих помидор / в соусе по-средиземноморски с молодым картофелем / в соли с ароматными травами



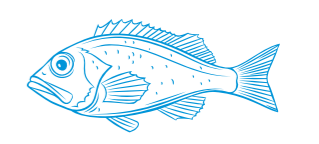
**Тюрбо** ..... 1500  
1.0–2.0 кг (Марокко)



**Дальневосточная камбала** (Россия) ..... 250



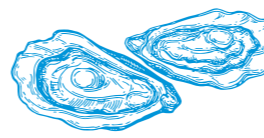
**Дикий сибас** ..... 1300  
1.0–2.0 кг (Марокко)



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

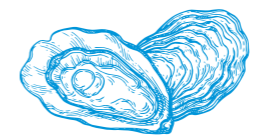
\*Наличие и ассортимент рыбы зависит от нашего улова, уточняйте у официанта

## МОЛЛЮСКИ ИЗ АКВАРИУМА / УСТРИЦЫ / КРАБЫ



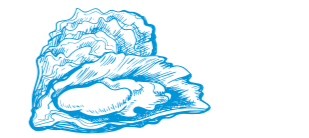
**Крымская\*** ..... 380  
1 шт. (Россия)

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



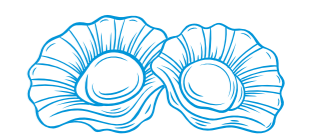
**Принцесса Джоли\*** ..... 410  
1 шт. (ЮАР)

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



**Муроцу\*** ..... 740  
1 шт. (Япония)

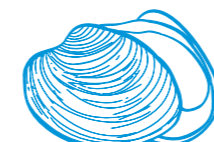
Минеральная соленость мякоти моллюсков сочетается с ярко выраженными молочными аккордами и сладким послевкусием.



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

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

**К ЛЮБОЙ ДЮЖИНЕ УСТРИЦ – БУТЫЛКА PROSECCO В ПОДАРОК!**



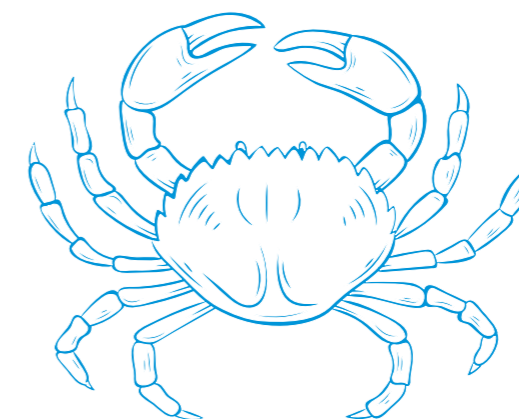
**Спизула\*** ..... 950  
1 шт. (Сахалин)

Мясо Спизулы упругое, насыщено изумительно приятными ароматом моря.



**Анадара\*** ..... 1200  
1 шт. (Сахалин)

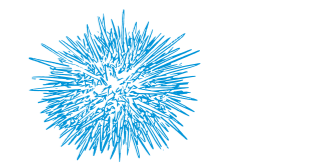
Мясо у моллюска сладковатое, с привкусом моря и железа, а вот кровь – крепкий соленый концентрат с ярким железистым вкусом, является афродизиак и подается с сакэ.



**Живой камчатский краб\*** за 100 г ..... 1800

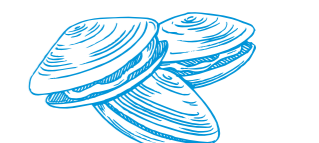
**Клешня камчатского краба\*** за 100 г ..... 1350

Приготовим: на пару с топленым маслом и домашним майонезом, в соусах шампань / черный перец / горгонзола / биск, запеченные 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)	