

RAW BAR

СУШИ / ГУНКАНЫ / САШИМИ 50 г

Лосось / брюшко лосося	220 / 220 / 650
Угорь	310 / 790
Краб	490 / ...
Гребешок	310 / 970
Аргентинская креветка	... / 800

ТАТАКИ

Лосось / апельсин	970
Тунец / манго	950
Креветка / грейпфрут	670
Гребешок / томатное пюре	1100

РОЛЛЫ

Вулкан с лососем и гребешком 6 шт	970
Тунец со спайси соусом 5 шт	650
С угрем и сыром "Филадельфия" 5 шт	790
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 тунцом и угрем 6 шт	920
С гребешком и тайским манго 6 шт	1390

НА РАСКАЛЕННЫХ СКОВОРОДКАХ

Кальмар с чесноком и петрушкой	870
Креветки с чесноком и петрушкой	1050
Гребешок с чесноком и петрушкой	1350
Вонголе и мидии в белом вине с томатами	1550
Сковорода мидий с хрустящим багетом	1550

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

ГАРНИРЫ

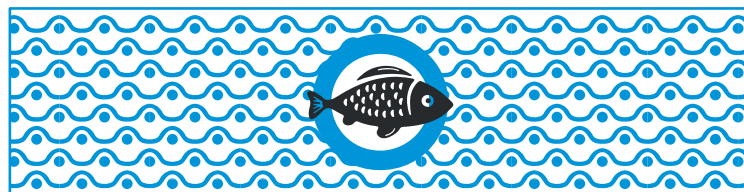
Рис басмати	300
Спаржа	950
Овощи на гриле	550
Шпинат со сливками и пармезаном / с кедровыми орехами	500
Картофельное пюре	300
Картофель фри 200 г	300
Картофель печеный с соусом Дзадзика 3 шт	200
Болгарский перец на гриле 3 шт	300
Молодой картофель с грибами	550

ДЕСЕРТЫ

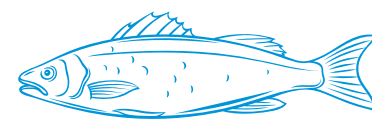
Павлова	750
Эклер	300
Фисташковый рулет с малиной и кремом маскарпоне	820
Медовик	500
Наполеон	550
Маковый торт с ванильным кремом	450
Крем-брюле с маракуйей	650

МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пломбир / ванильное / шоколадное / фисташковое	370
Сорбет манго / лайм / кокос / малина	370



РЫБА С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ за 100 гр



Сибас за 100 гр 400–600 гр. (Турция) 550

Рекомендуем:

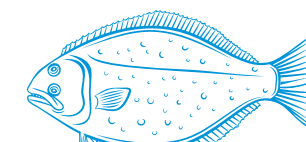
Raw: севиче / крудо / татаки
Горячее: в конверте / на пару / на мангале / запеченная



Дорадо за 100 гр 400–600 гр. (Турция) 550

Рекомендуем:

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



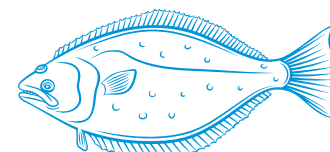
Камбала за 100 гр 1.5–3.0 кг (Мурманск) 250

Рекомендуем:

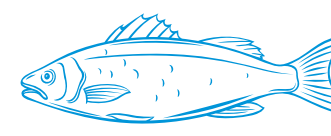
Горячее: на сковороде с пряными травами / в соусе по-средиземноморски с молодым картофелем

ДИКАЯ РЫБА

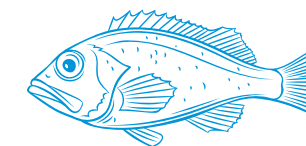
Raw: севиче / крудо / татаки / сашими Горячее: на мангале с томатной сальсой из свежих помидор / в соусе по-средиземноморски с молодым картофелем / в соли с ароматными травами



Тюрбо за 100 гр 1.0–2.0 кг (Марокко) 1500



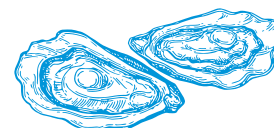
Дикий сибас за 100 гр 1.0–2.0 кг (Марокко) 1300



Ред снэппер за 100 гр 1.0–2.0 кг (Шри-Ланка) 970

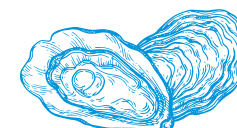
*Наличие и ассортимент рыбы зависит от нашего улова, уточняйте у официанта

МОЛЛЮСКИ ИЗ АКВАРИУМА / УСТРИЦЫ / КРАБЫ



Крымская* 420
1 шт. (Россия)

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



Принцесса Джоли* 450
1 шт. (ЮАР)

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



Муроцу* 790
1 шт. (Япония)

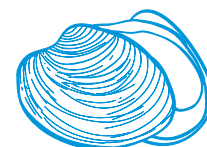
Минеральная соленость мякоти моллюсков сочетается с ярко выраженными молочными аккордами и сладким послевкусием.



Дальневосточный* гребешок за 100 гр 200–500 гр (Сахалин) 550

Рекомендуем:

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



Спизула* 950
1 шт. (Сахалин)

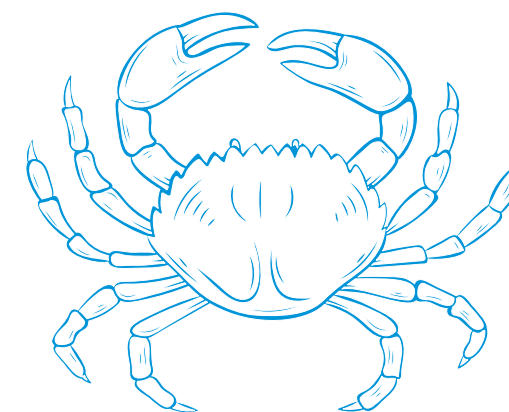
Мясо Спизулы упругое, насыщено изумительно приятными ароматом моря.



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 афродизиаком и подается с сакэ.

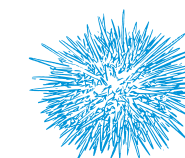
К ЛЮБОЙ ДЮЖИНЕ УСТРИЦ – БУТЫЛКА BRUNI PROSECCO В ПОДАРОК!



Живой камчатский краб* за 100 гр 1800

Клешня камчатского краба* за 100 гр 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 печи	970
Ассорти креветок <i>на льду, 500 гр *</i>	2700
Магаданские креветки <i>на льду, 500 гр *</i>	2700

ИКОРНЫЙ БАР подается со сметаной и блинами

Щучья <i>за 50 г *</i>	950
Лососевая <i>за 50 г *</i>	950

КЛЕВЫЕ БУТЕРЫ на печеном картофеле

с черноморской килькой / ростбифом	650
сельдью / копченой скумбрией	
с щучьей икрой	850

НАМАЗКИ подаются с горячей лепешкой из дровяной печи

Рыбный сет	850
форшмак из сельди с щучьей икрой /	
печень трески с перепелиным яйцом /	
копченая треска с красной икрой	
Мясной сет	
куриный паштет /	
острый бараний болонез /	
томленые телячьи щечки в соусе демиглас	
Овощной сет	
хумус /	
аджапсандал /	
грибная икра с трюфелем	

БРУСКЕТТЫ

со слабосоленым лососем	950
с ростбифом	870
с копченой треской	870
с крабом	1700
с печенью трески, рукколой и яйцом	970

ФРИТЮР

Ассорти из кальмаров креветок и трески	850
Креветки васаби	970
Балтийская Корюшка	950

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	600	Тартар из гребешка с лососем и тайским манго	820
Печень трески		Тартар лосось / гуакамоле / молодой огурец /	
с бородинским хлебом	750	красная икра	1190
Сельдь с ялтинским луком		Тартар тунец / гуакамоле / ранний редис /	
и печеным картофелем	600	икра палтуса	950

САЛАТЫ

Домашний овощной салат	690	Салат с крабом, томатами и авокадо	1950
Салат с кальмарами гриль и ореховым соусом	970	Буратта с томатами и базиликом	1050
Нисуаз	1370	Салат с морепродуктами	1900
Греческий салат	950	Теплый салат с марокканским осьминогом	
Теплый салат с баклажанами, томатами и киноа	820	и молодым картофелем	1970

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

САЛАТЫ и ЗАКУСКИ

Страчателла / инжир / камчатский краб	1750
Страчателла / инжир / узбекский томат	650
Сахалинский гребешок / инжир /	
трюфельное шисо	1890
Креветки / печеная тыква /	
крем из рикотты / инжир	1280

ЧИРАШИ СУШИ

С лососем	1320
С лососем / тунцом / гребешком	1350
С угрём	1050

СУПЫ

Суп крем из тыквы с креветками	720
Похлебка из осенних грибов	
с пастой фреголой	750

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе сибаса / вонголе / брюссельская капуста	1750
Филе дорадо / средиземноморский соус /	
осенние овощи	1970
Голубцы из савойской капусты / камчатский краб /	
креветки / сливочный биск	1520
Утиная ножка конфи / пюре батат /	
моченая брусника	1820
Тортеллини рикотта / боровики /	
мусс пармезан / трюфель	1390

ДЕСЕРТЫ

Мусс белый шоколад с облепихой и манго	1090
Тонкий яблочный пирог	
с ванильным мороженым	600
Баскский чизкейк с инжиром	750
Тыквенный пирог	550

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Камбала с пряными травами и чесноком	1100	Угольная треска с муссом из цветной капусты	1800
Клёвый рыбный / мясной бургер	950	Гребешки с пюре из сельдерея	1650
Щучьи котлеты	750	Марокканский осьминог с пюре из баклажанов	2600
Крабово – креветочные котлеты с соусом биск	950	Судак в сливочно-грибном соусе	
Палтус с тыквенным пюре и трюфельным кремом	1650	под сырной корочкой	1300
Стейк из форели с пюре из сельдерея	1450	Стейк лосося с голландским соусом	
Мурманская треска с артишоками и томатами	1400	и молодым шпинатом	1800

СУПЫ

Мисо-суп Ким Чи с лососем	920
Домашний рыбный суп	890
Рыбная солянка	890
Том Ям	950
Куриный суп с фрикадельками	650

ПАСТА / ПЕЛЬМЕНИ / ГЁДЗА

Равиоли с крабом в соусе биск	1550
Равиоли с морепродуктами	
в соусе по-средиземноморски	1450
Пельмени из телятины / из трех рыб	820
Гёдза с креветкой	750
Лингвини с вонголе и томатами	1200
Фузилли с креветками	1170
Спагетти с мидиями	
в томатном соусе с базиликом	1150
в соусе горгонзола	1250
Тальолини с крабом	1970
Казаречче с морепродуктами	1950
Паста карбонара	700

НЕ РЫБА

Телячьи котлеты	750
Куриные котлеты	750
Телячьи щечки с картофельным пюре	1450
Люля-кебаб курица	800
Люля-кебаб баранина	950
Шашлык из куриного бедра	800

АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ

в соусе горгонзола	7300
<i>(креветки, гребешки, кальмары, осьминог, мидии, вонголе)</i>	
в томатном соусе	7300
<i>(креветки, гребешки, кальмары, осьминог, мидии, вонголе)</i>	
с чесноком и петрушкой	3200
<i>(кальмар, креветки, гребешки)</i>	
на мангале	9900
<i>(аргентинские креветки, гребешок, кальмары, осьминог, Камчатский краб, стейк форели, филе сибаса, молодой картофель)</i>	