

RAW BAR

СУШИ / ГУНКАНЫ / САШИМИ 50г

Лосось / брюшко лосося	220 / 220 / 650
Угорь	310 / 790
Краб	490 / ...
Гребешок	310 / 850
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	720
Креветки с чесноком и петрушкой	970
Гребешок с чесноком и петрушкой	1250
Рапан с чесноком и петрушкой	970
Вонголе и мидии в белом вине с томатами	1450

ГАРНИРЫ

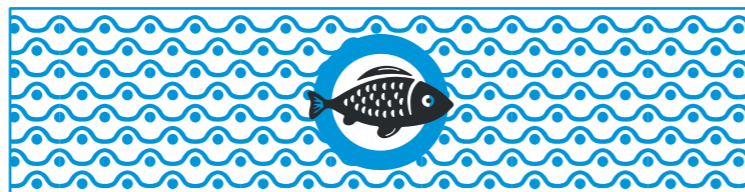
Рис басмати	300
Овощи на гриле	550
Шпинат со сливками и пармезаном / с кедровыми орехами	500
Картофельное пюре	300
Картофель фри 200 г	300
Картофель печеный с соусом Дзадзики за 1 шт	200
Болгарский перец на гриле за 100 г	300
Молодой картофель с грибами	550

ДЕСЕРТЫ

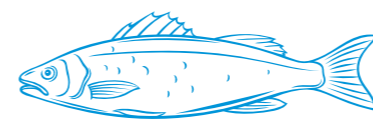
Павлова	750
Эклер	300
Фисташковый рулет с малиной и кремом маскарпоне	750
Медовик	450
Наполеон	550
Маковый торт с ванильным кремом	450
Крем-брюле с маракуйей	600

МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пломбир / ванильное / шоколадное / фисташковое	300
Сорбет манго / лайм / кокос / малина	300



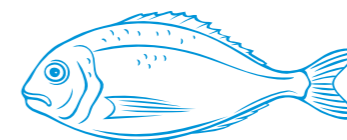
РЫБА С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ



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

Рекомендуем:

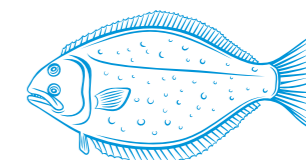
Raw: севиче / крудо / татаки
Горячее: в конверте / на пару / на мангале / запеченная



Дорадо за 100 гр 550
600–800 гр. (Турция)

Рекомендуем:

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



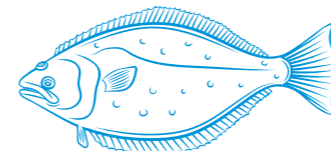
Камбала за 100 гр 250
1.5–3.0 кг (Мурманск)

Рекомендуем:

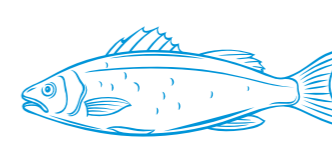
Горячее: на сковороде с пряными травами / в соусе по-средиземноморски с молодым картофелем

ДИКАЯ РЫБА

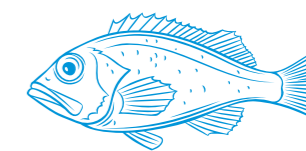
Raw: севиче / крудо / татаки / сашими Горячее: на мангале с томатной сальсой из свежих помидор / в соусе по-средиземноморски с молодым картофелем / в соли с ароматными травами



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



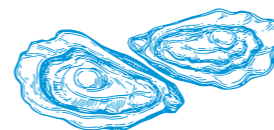
Дикий сибас за 100 гр 1300
1.0–2.0 кг (Марокко)



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

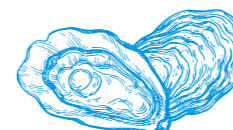
*Наличие и ассортимент рыбы зависит от нашего улова, уточняйте у официанта

МОЛЛЮСКИ ИЗ АКВАРИУМА / УСТРИЦЫ / КРАБЫ



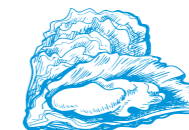
Крымская* 380
1 шт. (Россия)

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)

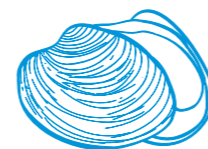
Минеральная соленость мякоти моллюсков сочетается с ярко выраженными молочными аккордами и сладким послевкусием.



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»



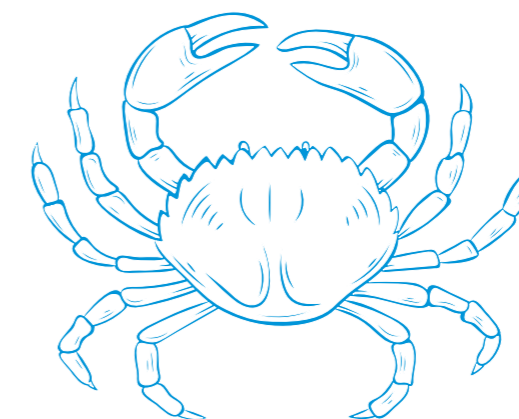
Спизула* 950
1 шт. (Сахалин)

Мясо Спизулы упругое, насыщено изумительно приятными ароматом моря.



Анадара* 1200
1 шт. (Сахалин)

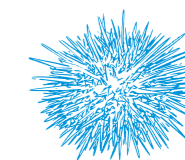
Мясо у моллюска сладковатое, с привкусом моря и железа, а вот кровь – крепкий соленый концентрат с ярким железистым вкусом, является афродизиаком и подается с сакэ.



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 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	550
сельдью / копченой скумбрией	
с щучьей икрой	850

БРУСКЕТТЫ

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

МИДИИ

Сковорода мидий с хрустящим багетом	1450
• в томатном соусе с базиликом	
• в соусе горгонзола	
• в соусе сливочный трюфель	

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

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	950
Нисуаз	1250	Салат с морепродуктами	1750
Греческий салат	900	Теплый салат с марокканским осьминогом и молодым картофелем	1970
Теплый салат с баклажанами, томатами и киноа	820		

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

САЛАТЫ и ЗАКУСКИ

Страчателла / молодой кабачок / трюфель	790
Руккола / авокадо / креветки / дрессинг юдзу	850
Весенний салат с редисом / авокадо / йогуртовая заправка / перепелиные яйца	750
Карпаччо аргентинская Креветка / толченый авокадо / цитрусовый юдзу	970

ХЕНД РОЛЛЫ

Хенд ролл с лососем <i>3 шт</i>	720
Хенд ролл с угрем <i>3 шт</i>	670
Хенд ролл с гребешком <i>3 шт</i>	650
Хенд ролл с тунцом <i>3 шт</i>	650

СУП

Весенние зелёные щи с яйцом и молодой зеленью ...	820
---	-----

ГОРЯЧЕЕ и ЗАКУСКИ

Филе дорадо на соли / пюре из артишока / щавель	1890
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
Баскский чизкейк с голубикой	700

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Камбала с пряными травами и чесноком	1100	Угольная треска с муссом из цветной капусты	1700
Клёвый рыбный / мясной бургер	890	Гребешки с пюре из сельдерея	1500
Щучьи котлеты	750	Марокканский осьминог с пюре из баклажанов	2450
Крабово – креветочные котлеты с соусом биск	850	Судак в сливочно-грибном соусе под сырной корочкой	1200
Палтус с тыквенным пюре и трюфельным кремом	1450	Стейк лосося с голландским соусом и молодым шпинатом	1650
Стейк из форели с пюре из сельдерея	1300		
Мурманская треска с артишоками и томатами	1300		

СУПЫ

Мисо-суп Ким Чи с лососем	850
Домашний рыбный суп	820
Рыбная солянка	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	750
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
Паста карбонара	700

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

АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ

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