

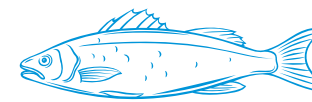
НА РАСКАЛЕННЫХ СКОВОРОДКАХ

Кальмар с чесноком и петрушкой	700
Креветки с чесноком и петрушкой	850
Гребешок с чесноком и петрушкой	1200
Рапан с чесноком и петрушкой	850
Сковорода Беломорских мидий в томатном соусе с базиликом	1050
в соусе горгонзола	1050
в соусе сливочный трюфель	1050
в белом вине	1050
Вонголе и мидии в белом вине с томатами	1100

ГАРНИРЫ

Рис басмати	250
Спаржа	700
Бобы эдамаме	350
Овощи на гриле	550
Шпинат со сливками и пармезаном / с кедровыми орехами	450
Картофельное пюре	250
Картофель печеный с соусом Дзадзика за 1 шт	150
Болгарский перец на гриле за 100 г	200
Молодой картофель с грибами	500
Зеленый горошек с луком	200
Соте из овощей за 100 г	200

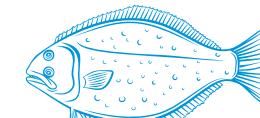
РЫБА С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ (за 100 гр)



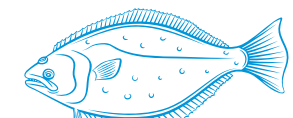
Сибас 450
400–600 гр. (Турция)
Рекомендуем:
Raw: севиче / крудо / татаки
Горячее: в конверте / на пару / на мангале / запечённая



Дорадо 450
600–800 гр. (Турция)
Рекомендуем:
Raw: севиче / крудо / татаки
Горячее: в конверте / на пару / на мангале / запечённая



Камбала 1050
1 шт. (Дальний восток)
Рекомендуем:
Горячее: на сковороде с пряными травами / в соусе по-средиземноморски с молодым картофелем



Тюрбо 1200
1.0–2.0 кг (Марокко)
Рекомендуем:
Горячее: на мангале с томатной сальсой из свежих помидор / в соусе по-средиземноморски с молодым картофелем

RAW BAR

СЕВИЧЕ

Аргентинская креветка / грейпфрут	550
Лосось / апельсин	550
Сибас / томат	450
Тунец / манго	750
Хамачи / авокадо	750
Гребешок / малина	750

POKE BOWL рис / киноа

Лосось с апельсином	750
Угорь с молодой кукурузой	750
Гребешок с авокадо	850
Тунец с манго	800

ТАТАКИ

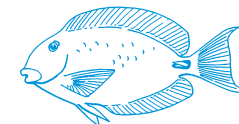
Лосось / апельсин	870
Тунец / манго	1300
Креветка / грейпфрут	700
Гребешок / томатное пюре	950
Лакедра / огурец	1500

КРУДО

Тунец Аками	1200
Лосось	500
Хамачи	800
Гребешок	550
Аргентинская креветка	550

ДИКАЯ РЫБА

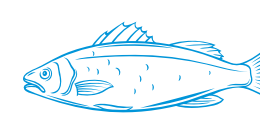
Raw: севиче / крудо / татаки / сашими **Горячее:** на мангале с томатной сальсой из свежих помидор / в соусе по-средиземноморски с молодым картофелем / в соли с ароматными травами



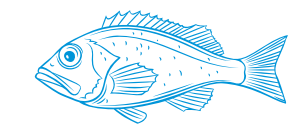
Хирург 650
0.8–2.0кг (Шри-Ланка)



Пагр (розовая дорадо) 1100
1.0–2.0 кг (Марокко)



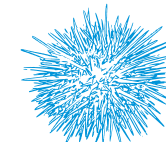
Дикий сибас 1050
1.0–2.0 кг (Марокко)



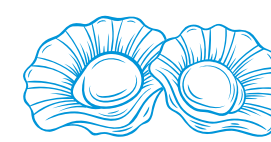
Ред снэппер 650
1.0–2.0 кг (Шри-Ланка)

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

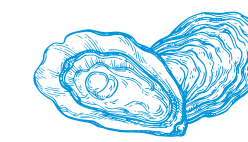
МОЛЛЮСКИ ИЗ АКВАРИУМА / УСТРИЦЫ / КРАБЫ



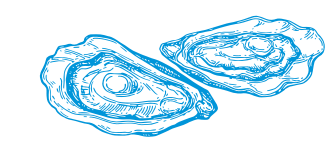
Морской ёж* 350
1 шт. (Мурманск)
Подаём с соевым соусом и перепелиным яйцом



Дальневосточный гребешок* за 100 гр 350
200–500 гр (Сахалин)
Рекомендуем:
Raw: севиче / сашими / тартар
Горячее: запечённый со шпинатом и голландским соусом / на мангале / в соусе «maitre d'hotel»



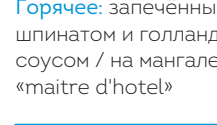
Муроцу* 420
1 шт. (Япония)
Маленькая утонченная устрица, имеет плотную текстуру и отличается великолепной наполняемостью. таящая в себе нежный сладковатый вкус и фруктовое послевкусие.



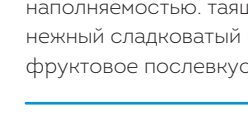
Розовая Джоли* 360
1 шт. (ЮАР)
Приятная кремовая текстура, мякоть у нее нежная, сладковатая, с тонкими минеральными ароматами. Соленость еле заметная, атлантическая версия соленой карамели.



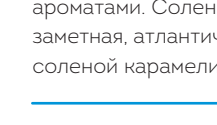
Спизула* 950
1 шт. (Сахалин)
Мясо Спизулы упругое, насыщено изумительно приятными ароматом моря.



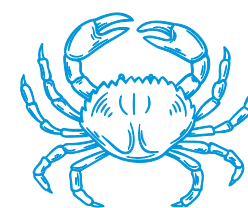
Анадара* 950
1 шт. (Сахалин)
Мясо у моллюска сладковатое, с привкусом моря и железа, а вот кровь – крепкий соленый концентрат с ярким железистым вкусом, является афродизиак и подается с sake.



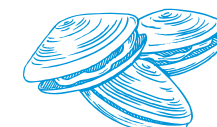
Черный жемчуг* 390
1 шт. (Новая Зеландия)
Открыв створку этой раковины, вас ждет нежная сливочная мякоть со вкусом морского бриза, оттененного нотками сладости. Восхитительный вкус, приятный запах и свежесть чистой воды Тихого океана.



Крымская* 360
1 шт. (Россия)
Если вы никогда не пробовали устрицы, рекомендуем начать именно с них. Достаточно крупная, Черное море придает моллюску сладость. Главное преимущество этих устриц – баланс соли. Обладает максимально нежным нейтральным вкусом.



Живой камчатский краб* за 100 г 1100
Клешня камчатского краба* за 100 г 1100
Приготовим: в соусах шампань / черный перец / горгонзола / биск, на пару с топленным маслом и домашним майонезом, запечённые в соусе васаби / в соусе кимчи



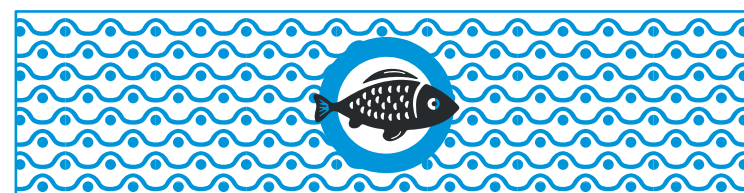
Вонголе 1250
350 гр. (Сахалин)
Рекомендуем:
Горячее: в разных соусах / паста

ДЕСЕРТЫ

Павлова	700
Эклер	300
Фисташковый рулет с малиной и кремом маскарпоне	650
Медовик	400
Наполеон	400
Кокосовый пудинг с семенами чиа	420
Маковый торт с ванильным кремом	400
Тайское манго на льду	900

МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пломбир / ванильное / шоколадное / фисташковое	200
Сорбет манго / лайм / кокос / малина	200



ФИРМЕННЫЕ КОНСЕРВЫ

*подаём на льду с гренками из Бородинского хлеба

Бычки в томате	590	Кальмар в масле	590
Мидии в масле	800	Рапан в масле	590

КРЕВЕТКИ

Дикие аргентинские креветки на мангале	850
Ассорти креветок на льду* 2 чел. / 4 чел.	1800 / 3500

ИКОРНЫЙ БАР подается со сметаной и блинами

Щучья <small>за 50г</small>	950
Лососевая <small>за 50г</small>	950
Черная <small>за 50г</small>	4000

НАМАЗКИ подаются с горячей лепешкой из дровяной печи

Рыбный сет	700
Форшмак из сельди с щучьей икрой / печень трески с перепелиным яйцом / копченая треска с красной икрой	
Мясной сет	700
куриный паштет / острый бараний болоньез / томленые телячьи щечки в соусе демиглас	
Овощной сет	600
хумус / аджапсандал / грибная икра с трюфелем	

КЛЕВЫЕ БУТЕРЫ на печеном картофеле

с черноморской килькой / ростбифом	450
сельдью / копченой скумбрией с щучьей икрой / креветкой	750 / 600

БРУСКЕТТЫ

со слабосоленным лососем	750
с ростбифом / с копченой треской	650
с крабом	1500
с печенью трески, рукколой и яйцом	790

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 с щучьей икрой	400	Сельдь с ялтинским луком и печеным картофелем	400
Печень трески с бородинским хлебом	650	Тартар из гребешка с лососем и тайским манго	650
Тартар из лосося / из тунца на томатах и гуакамоле	1100		

САЛАТЫ

Домашний овощной салат	550	Салат с крабом, томатами и авокадо	1700
Салат с кальмарами гриль и ореховым соусом	800	Буратта с томатами и базиликом	950
Нисуаз	950	Салат с морепродуктами	1600
Греческий салат	900	Теплый салат с марокканским осьминогом и молодым картофелем	1800
Теплый салат с баклажанами, томатами и киноа	650	Цезарь с креветками	980

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

САЛАТЫ

Сельдь на шубе	450
Оливье с крабом и авокадо	1450
Оливье с красной икрой	1100
Строганина из муксуна и нерки	900
Страчателла с хурмой и щучьей икрой / с крабом	890 / 1150
Мимоза с копчёной форелью и икрой тобико	650

ЗАКУСКИ

Охлаждённая клешня краба в соусе <small>за 100 г</small>	1200
<small>чёрный перец \ шампань с разной икрой сырный горгонзола \ сливочный биск</small>	

СУПЫ

Борщ с телячьими щёчками	550
--------------------------------	-----

ПАСТА

Тальолини карбонара с копченой форелью и красной икрой	920
---	-----

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе дорадо с соусом из печёного перца и томатами конкассе	1250
Филе сибаса на пару с толченым авокадо и капустой пак-чой	1250
Большой стейк из лосося на кости с молодым шпинатом	1450

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк с мандаринами и облепихой	450
Крем брюле с маракуйей	500

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Камбала с пряными травами и чесноком	1050	Тунец Бигай на мангале с томатами и авокадо	1700
Клёвый рыбный / мясной бургер	790 / 700	Гребешки с пюре из сельдерея	1500
Рыбные котлеты	650	Мурманская треска с артишоками и томатами	950
Щучьи котлеты	700	Стейк форели с пюре из сельдерея	1100
Крабово – креветочные котлеты с соусом биск	850	Судак в сливочно-грибном соусе под сырной корочкой	1100
Палтус с тыквенным пюре и трюфельным кремом	1250	Корюшка с тартаром из огурцов	950
Марокканский осьминог с пюре из баклажанов	2300	Мурманский клыкчак с соусом том ям и пюре из цветной капусты	920

СУПЫ

Мисо-суп Ким Чи с лососем	650
Домашний рыбный суп	650
<small>(треска, лосось, судак)</small>	
Том Ям / Том Ям с крабом	800 / 1600
Куриный суп с фрикадельками	450

ПАСТА / ПЕЛЬМЕНИ / ГЁДЗА

Равиоли с крабом в соусе биск	1350
Равиоли с осьминогом в соусе по-средиземноморски	1350
Пельмени из телятины / из трех рыб	650 / 750
Гёдза с креветкой	550
Гёдза с осьминогом	1100
Лингвини с вонголе и томатами	950
Фузилли с креветками	900
Спагетти с мидиями в томатном соусе с базиликом	700
в соусе горгонзола	700
Тальолини с крабом и спаржей	1600
Казаречче со спаржей и морепродуктами	1500
Паста карбонара	700

НЕ РЫБА

Телячьи котлеты	650
Куриные котлеты	550
Телячьи щечки с картофельным пюре	1150
Люля-кебаб курица	700
Люля-кебаб баранина	750
Шашлык из куриного бедра	700
Каре ягнёнка (Новая Зеландия)	1700

ФРИТЮР

Ассорти из кальмаров креветок и трески	750
Креветки васаби	650
Корюшка Балтийская	750
Барабулька Черноморская	750

АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ

в соусе горгонзола	6500
<small>(креветки, гребешки, кальмары, осьминог, мидии, вонголе)</small>	
в томатном соусе	6500
<small>(креветки, гребешки, кальмары, осьминог, мидии, вонголе)</small>	
с чесноком и петрушкой	3500
<small>(рапан, кальмар, креветки, гребешки)</small>	
на мангале	8900
<small>(аргентинские креветки, гребешок, кальмары, осьминог, Камчатский краб, стейк форели, филе сибаса, спаржа, молодой картофель)</small>	