

закуски

Тартар из тунца (150 г)	550
Вителло тонато (160 г)	420
Оливки / вяленые помидоры / артишоки (110/70/70 г)	290
Сырная тарелка (75/20/30/2 г)	570
Мясная тарелка (120/10 г)	620
Баклажаны, запечённые в гриле с пармезаном и моцареллой (225 г)	420
Карпаччо из говядины (110 г)	470
Брускетта с помидорами (120 г)	310
Брускетта с куриным риеом и вареньем из помидоров (150 г)	260

салаты

Цитрусовый салат с креветками и авокадо (240 г)	560
Теплый салат с осьминогом (320 г)	850
Цезарь с курицей (215 г)	400
Цезарь с креветками (200 г)	580
Грузинский салат с брынзой и заправкой из грецкого ореха (250 г)	320
Салат из свежих овощей (215 г)	320
по желанию мы заправим его оливковым маслом (235г) или фермерской сметаной (260г)	
Салат с камчатским крабом (195 г)	690
Прованский салат Нисуаз со свежим тунцом (283 г)	590
Капрезе (230 г)	390
Салат с кенийской фасолью и ростками сои (190 г)	460

супы

Суп из морепродуктов (350 г)	490
Азиатский суп в стиле Том-Ям (370/70 г)	520
Куриный суп с домашней пастой (425 г)	250
Крем-суп грибной (360/15 г)	350
Холодный борщ (370/50 г)	350



хлеб

Чиабатта (70 г)	140
Черный хлеб (90/2 г)	80
Фокачча (170 г)	120
Фокачча с песто (220 г)	240

япония

Мисо суп (370 г)	150
Салат с чуккой (180 г)	290

сашими

Сашими лосось (95/20/2 г)	290
Сашими угорь (120/20/2 г)	490

суши

Суши лосось (42 г)	100
Суши угорь (50 г)	150
Суши с чуккой (47 г)	80
Острый лосось (53 г)	100
Острый угорь (53 г)	160
Острый краб (52 г)	190
Острый тунец (53 г)	120
Острый гребешок (53 г)	170
Запечённый краб (71 г)	200
Запечённый лосось (71 г)	120
Запечённый гребешок (71 г)	170
Запечённый угорь (71 г)	180

роллы

Филадельфия (296 г)	420
Калифорния (251 г)	470
Фирменный ролл «Рыба» (216 г)	590
Ролл с угрём, яблоком и сыром Филадельфия (311 г)	670
Ролл с лососем (136 г)	190
Фирменный ролл с угрём (201 г)	630
Ролл с крабом, лососем и огурцом (309 г)	670
Ролл с авокадо и огурцом (231 г)	190
Ролл с тунцом и сыром Филадельфия (214 г)	420
Фирменный ролл с лососем (171 г)	630
Запечённый ролл с крабом и моцареллой (280 г)	590
Запечённый ролл с лососем и угрем (280 г)	520

паста

Мы готовим свежую домашнюю пасту из итальянской муки твердых сортов, а также используем фабричную пасту из Граньяно.

Равиолони с зеленой спаржей (175 г)	550
Спагетти болоньезе (460 г)	390
Феттучини с лососем (440 г)	590
Спагетти карбонара (375 г)	420
Лингвини с крабом (400 г)	690
Лазанья болоньезе (470 г)	440
Спагетти фрутти ди маре (475 г)	630
Пенне сицилиана (475 г)	480
Феттучини с белыми грибами и сливками (по желанию мы можем приготовить их без сливок, только на сливочном масле) (370/400 г)	520
Феттучини с ягненком (405 г)	610
Пенне 4 сыра (345 г)	490
Ризотто с белыми грибами (350 г)	560

пицца

Мы делаем особенное тесто для пиццы!
Для его приготовления берем только лучшую итальянскую муку марки Caputo и выдерживаем тесто по 2 суток. Именно поэтому наша пицца такая легкая и полезная.

Маргарита (355 г)	350
С ветчиной и грибами (480 г)	490
Четыре сыра (355 г)	520
С морепродуктами (495 г)	610
С тунцом (430 г)	400
С беконом и маскарпоне (400 г)	450
С салями (400 г)	400
Свежая рукола к любой пицце (25 г)	200
по желанию мы можем добавить к вашей пицце: помидорини (50 г) — 150, моцареллу (60 г) — 150, артишоки (50 г) — 150, пармскую ветчину (50 г) — 290	

гриль и печь

Мясо, курицу, рыбу и овощи мы жарим на лучшем в мире гриле GREEN EGG!
Идеальная прожарка и любимый аромат костра.

Цыплёнок алла дьявола (270 г)	690
Стейк «Стриплойн» (300 г)	1850
Утиная ножка «Конфи» (280 г)	790
Медальоны из телятины с соусом из белых грибов (270 г)	690
Куриная грудка с лесными грибами и пюре из сельдерея (225 г)	400
Стейк из лосося (280 г)	850
Стейк из тунца (240 г)	890
Камбала с голландским соусом (320 г)	820
Дорадо с ризотто и артишоками (200 г)	640

гарниры

Овощи на гриле (200 г)	320
Запечённый картофель с розмарином (200 г)	200
Греча с пармезаном (200/50 г)	220
Свежие помидоры с красным луком (205 г)	240
Картофельное пюре (180 г)	200



стрит фуд

или все, что вы мечтали съесть на улице, но боялись в этом признаться

Чебуреки с чашкой ароматного бульона (300/200/50/3 г)	420
Фирменный бургер (315/60/40 г)	490
Шаверма (300 г)	490

ВОК

Вок с креветками и рисом (400 г)	540
Вок с говядиной, рисовой лапшой и кешью (370 г)	490
Вок с курицей и лапшой удон (370 г)	490



родина

Борщ (400/40 г)	300
Оливье (205 г)	260
Форшмак из балтийской сельди с гренками (235 г)	290
Домашние сырники со сметаной (150/40/40 г)	320

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАШИ НОВОСТИ



@probkafamily



probkafamily



Острое блюдо

Шеф-повар — Дмитрий Назарихин | Управляющий — Анна Жарова

...и надолго
этот
запомним
дены!



Отметьте свое семейное или корпоративное событие в отдельном пространстве ресторана Рыба. Мы сделаем все, чтобы вы надолго запомнили этот чудесный день и вернулись к нам, потому что мы точно знаем, как вкусно и душевно все организовать!

С друзьями и семьей: свадьбы, дни рождения и детские праздники.

С коллегами: корпоративные мероприятия, деловые завтраки и обеды, презентации и семинары.

Количество гостей: 35 (столики), 70 (фуршет). Средний счёт на человека – от 3000 руб.

ОТКРОЕМ ПРОСЕККО
Minaçakanovым и разлит в Италии. Пробуйте, заказывайте, берите с собой!
В манюмах – всего 3500 рублей за 1,5 литра.

УКРАСИМ ЦВЕТАМИ И ВОЗДУШНЫМИ ШАРАМИ
Наши друзья – флористы из «Цветочной Лавки» на улице Жуковского помогут украсить зал и привезут к празднику чудесные букеты по вашему заказу.

ПРИДУМАЕМ СЦЕНАРИЙ, ПОЗОВЕМ МУЗЫКАНТОВ И ФОТОГРАФА

Мы будем бесконечно благодарны Вам за соблюдение следующих правил:

Оставляем верхнюю одежду в гардеробе, а личную охрану гостей — за пределами обеденных залов.

Мы не сможем принять гостей с животными.

Мы просим ограничить использование мобильных телефонов.

Мы не готовим блюда, не заявленные в меню.

Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, заранее сообщите об этом официанту.

В процессе приготовления продукции общественного питания на нашем предприятии не применялись витамины, макро- и микроэлементы, пищевые добавки, биологически активные добавки. Продукты питания, используемые на нашем предприятии, не содержат компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов. За информацией о пищевой ценности блюд, предлагаемых в нашем ресторане, обратитесь, пожалуйста, к менеджеру зала.



www.probka.org

Всегда готов
лично ответить на ваши письма:
aram_probka@mail.ru

Арам Минацканов



www.probka.org

Контактная информация:
+7 921 918 69 69 Анна Жарова