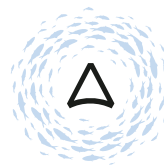


МЕНЮ

ОСНОВНОЕ МЕНЮ



ATLANTICA
RESTAURANT

RAW

Устрицы 1шт	
«Дибба Бэй» Индийский океан, ОАЭ	590
«Жёлтый Дракон» Японское море, Россия	590
«Люмбер» Японское море, Россия	630
«Джоли» Атлантический океан, Намибия	630
«Касабланка» Средиземное море, Марокко	670
«Белый жемчуг» Средиземное море, Марокко	650
«Черный жемчуг» Средиземное море, Марокко	650
«Фин Де Клер» Средиземное море, Тунис	660
«Муроцу» Японское море, Япония	890
«Моана» Тихий океан, Новая Зеландия	690
Морской ёж 1шт	395
- с тартаром из огурца и кремом из желтка	430
Живой гребешок Японское море, Россия	
- с соусом шисо и луком шалот	850
- в соусе пондзу с юдзу, красной икрой и огурцом	950
Анадара или спизула Японское море, Россия	
- с конкассе из томатов и соусом шисо	750
Тартар из анадары	990
Карпаччо из трепанга	1650
Сашими из гуидака	3000

ЗАКУСКИ

Единственный и самый вкусный в Москве!

Большой краб-дог	1390
- с черной осетровой икрой	1790
булочка бриошь на выбор: классика, черная	
Большой угорь-дог	1300
Сицилийские оливки с косточкой	490
Маслины каламата	490
Икра на выбор ^{NEW}	
Подаем с оладьями, блинами, сливочным маслом и домашней сметаной	
- красная икра горбуши 50г	1350
- черная осетровая икра 50г	4950
Три хенд - ролла с крабом, гребешком и форелью	1250
Цветы цуккини с камчатским крабом и соусом васаби	1290
Карпаччо из форели, сибаса и тунца, с томатным дрессингом и снегом «юдзу»	990
Сашими из карельской форели, мурманского лосося и дикой нерки	1060
Запеченный камамбер с ягодным конфитюром	890
Паштет из утки с вареньем из помидоров и маслом белого трюфеля	650
Подкопченный баклажан с угрем	890
Сырная тарелка	1990
Пармезан, горгонзола, домашний овечий сыр, камамбер, цветочный мёд, козинаки из тыквы, виноград	
Чилийские мидии	
Прибрежные воды Тихого океана, Чили	
- в соусе блю чиз	1650
- в соусе медово-чесночный	1290
- в соусе кунжутный с кешью	1550

Брускетта	
- с камчатским крабом, авокадо и красной икрой	1250
- с ростбифом, свежим огурцом	890
- с икрой щуки и печеным перцем	790
Лепешка с запеченным угрем, авокадо и соусом чимичурри	860
Пряная лепешка роти с опалённой форелью, огурцами кимчи и икрой тобико	930
Лепешка с белыми грибами, ростбифом и страчателлой	950
Карпаччо из карельской форели со свежим хреном	970
Карпаччо из дикого сахалинского гребешка	1350
Тартар из дикой нерки с красной икрой	1050
Тартар из тунца yellowfin	890
Тартар с морским ежом, лангустином, мурманским гребешком и юдзу	790
Тартар филадельфия из мурманского лосося, со спелым авокадо и соусом понзу	1190
Магаданская креветка 1/2 персоны	1390/2590
Охотское море, Россия	

САЛАТЫ

Греческий салат с фетой, крымским луком и тartiном	990
Салат Нисуаз с тунцом	1170
Страчателла с узбекскими томатами	750
Большой зелёный салат	950
Теплый салат с хрустящими баклажанами и томатами	790
Суперсалат с лангустинами, гребешками, кальмарами, мидиями и вонголе	1650
Зелёный салат с камчатским крабом и авокадо	1550
Салат с ростбифом и медово-горчичной заправкой	990
Оливье с камчатским крабом и красной икрой	1290

МОРСКИЕ ПЛАТО

Редкие моллюски с острова Русский!

Посейдон	2850
(мия 1шт, анадара 2шт, спизула 1шт, перуанская горная мака, соус понзу из водорослей с острова Русский, дрессинг юдзу-бергамот, томатная вода с малиновым уксусом, настурция)	
Афродита	3100
(каллиста 1шт, трепанг дальневосточный фермерский, ёж морской 2шт, устрица 2шт, маринованный корень лотоса, морской виноград, спинулина, сушёный имбирь, перуанская горная мака, соус понзу из водорослей с острова Русский, дрессинг юдзу-бергамот, томатная вода с малиновым уксусом)	
Морская коллекция double 1,4кг*	5500
(клешня камчатского краба 200г, магаданские креветки 200г, крупные красные лангустины 200г, тихоокеанские креветки 200г, кальмар 200г, чилийские мидии 400г, соус айоли)	
Ассорти креветок 910г*	3700
(крупные красные лангустины 330г, магаданские креветки 330г, тихоокеанские креветки 250г)	
Большое плато на гриле 2кг*	7850
(крупные красные лангустины 500г, осьминог 150г, гребешки 120г, тунец 150г, лосось 160г, кальмар 200г, вонголе 200г, мидии 200г, шпинат, соус кунжутный и айоли)	
Плато на гриле 1,1кг*	4550
(крупные красные лангустины 200г, осьминог 90г, гребешки 60г, тунец 75г, лосось 80г, кальмар 100г, вонголе 100г, мидии 100г, шпинат, соус кунжутный и айоли)	
Большое плато на льду 1,7кг*	9150
(клешня камчатского краба 200г, тунец сашими 100г, лосось сашими 100г, гребешок сашими 80г, морской ёж 3шт, устрицы «Джоли» 6шт, магаданские креветки 300г, соус васаби, кунжутный, чили с имбирем и лаймом)	
Плато на льду 950г*	5400
(клешня камчатского краба 120г, тунец сашими 50г, лосось сашими 50г, гребешок сашими 40г, морской ёж 2шт, устрицы «Джоли» 3шт, магаданские креветки 150г, соус васаби, кунжутный, чили с имбирем и лаймом)	
Плато Гранд 7,5кг*	39000
(лобстер 600г, камчатский краб 2кг, сашими из лосося, форели и нерки 300г, креветка магаданская 500г, гребешки дальневосточные живые 4шт, ёж морской 9шт, устрицы «Желтый дракон» 9шт, икра форели 150г, лангустины 500г, индонезийский осьминог 450г, осьминог мини 500г, кальмар мини «Лолиго» 500г)	
*выход блюда указан в сыром виде	
Фирменный соус: икорный, блю чиз	270
Фирменный соус: сливочный, кунжутный, айоли	150

ПАСТА/РИЗОТТО

Вонтоны с камчатским крабом, лангустином, кунжутом и имбирным соусом	990
Лингвини с осьминогом, лангустином, кальмаром в соусе из спелых томатов	1450
Паккери с гребешком и черным трюфелем	1200
Орекьетте «Качо-е-пепе» с рапанами, страчателлой и черным трюфелем	990
Птитим с угрем и пекорино	1090
Черная паста с лососем, сливочным соусом и красной икрой	1290
Черное ризотто с чернилами каракатицы, камчатским крабом и осьминогом	1650
Ризотто с белыми грибами	990
Ризотто с камчатским крабом и томатами	1690

СУПЫ

По будням с 13:00 до 18:00	
Большая тарелка марсельской ухи с морепродуктами 800мл	495
Тыквенный суп с камчатским крабом и снегом из сметаны	890
Уха из трех видов рыб	950
Том-ям с морепродуктами подается с рисом	990
Куриный суп с цесаркой	690

МЯСО И ПТИЦА

Все стейки зернового откорма	
Рибай 300г	4500
Флэт айрон 300г	1900
Стриплойн 300г	3400
Хрустящий цыплёнок с пюре маш и соусом из рисового вина	790

РЫБА ЦЕЛИКОМ

Дикая камбала, запеченная по-средиземноморски 1кг+	за 100г 290
Дикий сибас	за 100г 650
приготовим на ваш выбор: в соли, на гриле или с томленными томатами	
Камбала 300-500г	870
Дорадо 300-400г	1290
Сибас 300-400г	1290
Рекомендуется с соусом на выбор: с томленными томатами, грибной	230

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Surf&Turf - Утиная грудка с сахалинским гребешком и осетровой икрой	1490
Surf&Turf - Флет айрон с черной тигровой креветкой	1750
Пельмени с осьминогом, креветками и черным трюфелем	950
Голубцы с рапаном, креветками и икорным соусом	1050
Азовская кефаль с мидиями, вонголе и черри конфи	1200
Черная треска со шпинатом	1450
Стейк из тунца с зеленым салатом и кунжутом	1390
Фритто мисто из морепродуктов и овощей	990
Осетр с припущенной брокколи и соусом из белого вина и можжевельной ягоды	1550
Креветки в соусе том-ям	950
Палтус синекорый с ячменным солодом, цукини нуазет и сливочно-лимонным биском	1690
Дорадо с киноа, брокколи и соусом из сочного апельсина	1390
Карельская форель со спаржей и черным рисом	1450
Стейк из мурманского лосося с тальятелле из цуккини и пюре из цветной капусты	1690
Поке с лососем и рисом	950
Осьминог на гриле с печеным картофелем и маслинами	1950
Краб-кейк с салатом из печёного авокадо, яйцом пашот и соусом берблан	1290
Запечённая фаланга камчатского краба с белыми грибами и корнеплодами	1450
Большая клешня камчатского краба 400г	3490
Крупная фаланга камчатского краба размер 10-12+	
- с топленым маслом	3200
- в соусе сливочное шампанское	3400
- в икорном соусе	3650

ГРИЛЬ

Крупные аргентинские лангустины в травах 1/2 персоны	1250/2300
Осьминог, запеченный в пряных травах	
Половина 150-185г	1950
Целиком 300-370г	3700
Крупный сахалинский гребешок 150г	1850

ДЕСЕРТЫ

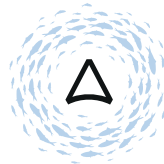
Авторская ракушка с жемчужиной	490
- черная смородина	
- матча-фисташка-клубника (без сахара и глютена)	
- кокос-вишня (без сахара и глютена)	
Большой торт тирамису с манго	950
Веганская кокосовая панна-котта с лимонным манго	490
Фирменный медовик с домашним пломбиром	550
Шоколадный тарт с трюфелем, золотом и грибным мороженым	690
Устричное мороженое с алоэ, яблоком и черной икрой	690
Павлова с кокосовым муссом, клубникой и грейпфрутом, подается с живой розой	890
Мороженое / сорбет в ассортименте	170

🍷 - Чёрный трюфель 1г
Рекомендуем добавить к блюдам, уточняйте у официантов

Если у Вас аллергия на какой-то продукт, то сообщите об этом официанту. На блюда со значком * скидки и акции не распространяются. Вес блюд указан в сыром виде. В день рождения и 6 дней после - 10% скидка при заказе от 8000р. и предъявлении документа. Скидка 10% - при покупке блюд на вынос. С 12:00 до 17:00 скидка на меню 10% с понедельника по пятницу. Все цены указаны в рублях, НДС не облагается. Контрольное меню находится у менеджера. На блюда из раздела Морские плато скидки и акции не распространяются. Обслуживание 10% включается в счёт компаниям от 8 гостей и более.

MENU

MAIN COURSES



ATLANTICA
RESTAURANT

RAW

Oysters 1pcs	
«Dibba Bay» Indian Ocean, UAE	590
«Yellow Dragon» Sea of Japan, Russia	590
«Lumiere» Sea of Japan, Russia	630
«Jolie» Atlantic Ocean, Namibia	630
«Casablanca» Mediterranean Sea, Morocco	670
«White pearl» Mediterranean Sea, Morocco	650
«Black pearl» Mediterranean Sea, Morocco	650
«Fin De Clare» Mediterranean Sea, Tunisia	660
«Murotsu» Sea of Japan, Japan	890
«Moana» Pacific Ocean, New Zealand	690
Sea urchin 1pc Barents Sea, Russia	395
- with cucumber tartare and egg yolk cream	430
Far Eastern live scallop Sea of Japan, Russia	
- with shiso sauce and shallots	850
- in ponzu sauce with red caviar and cucumber	950
Anadara or spizula Sea of Japan, Russia	
- with tomato concasse and shiso sauce	750
Anadara tartare	990
Trepang carpaccio	1650
Guidak sashimi	3000

STARTER

The only and most delicious in Moscow!	
Big crab-dog	1390
- with black sturgeon caviar	1790
brioche bun to choose from: classic, black	
Big eel-dog	1300

Sicilian olives with pits	490
Kalamata olives	490
Caviar of your choice	
Serve with pancakes, crepes, butter, and homemade sour cream	
- red pink salmon caviar 50g	1350
- black sturgeon caviar 50g	4950
Three hand rolls with crab, scallop and trout	1250
Zucchini flowers with Kamchatka crab and wasabi sauce	1290
Carpaccio of trout, sea bass and tuna, with tomato dressing and yuzu snow	990
Sashimi from Karelian trout, Murmansk salmon and wild sockeye salmon	1060
Baked camembert with berry jam	890
Duck pate with tomato jam and white truffle oil	650
Smoked eggplant with eel	890
Cheese plate	1990
parmesan, gorgonzola, homemade sheep cheese, camembert, flower honey, pumpkin, kozinaki, grapes	
Chilean mussels	
Coastal waters of the Pacific Ocean, Chile	
- in blue cheese sauce	1650
- in honey-garlic sauce	1290
- in sesame sauce with cashews	1550
Bruschetta	
- with crab Opilio and avocado	1250
- with roast beef, fresh cucumber	890
- with pike caviar and baked pepper	790
Tortilla with baked eel, avocado and chimichurri sauce	860
Spicy roti tortilla with singed salmon, kimchi cucumbers and tobiko caviar	930
Flatbread with porcini mushrooms, roast beef and stracciatella	950
Karelian trout carpaccio with fresh horseradish	970
Carpaccio of wild Sakhalin scallop	1350
Wild sockeye salmon tartare with red caviar	1050
Tuna tartare yellowfin	890
Tartare with sea urchin, langoustine, Murmansk scallop and yuzu	790
Philadelphia tartare of Murmansk salmon with ripe avocado and ponzu sauce	1190
Magadan shrimps for 1 or 2 persons	1390/2590
Okhotsk Sea, Russia	

SALADS

Greek salad with feta, Crimean onion and tartine	990
Salad Nicoise with tuna	1170
Stracchatella with Uzbek tomatoes	750
Big green salad	950
Warm salad with crispy eggplants and tomatoes	790
Super salad with langoustines, scallops, squids, mussels and vongole	1650
Green salad with Kamchatka crab and avocado	1550
Salad with roast beef and honey mustard dressing	990
Olivier salad with crayfish necks, Kamchatka crab and red caviar	1290

SEA PLATEAUS

Rare molluscs from Russky Island!	
Poseidon	2850
(mija 1pc, anadara 2pc, spizula 1pc, Peruvian mountain maca, ponzu sauce made of seaweed from the island Russian, yuzu-bergamot dressing, tomato water with raspberry vinegar, nasturtium)	
Aphrodite	3100
(1pc callista, Far East farm trepang, 2pc sea urchin, 2pc oyster, salicornia, sea grapes, spirulina, dried ginger, Peruvian mountain maca, ponzu sauce made of seaweed from Russian island, yuzu-bergamot dressing, tomato water with rasperry vinegar)	
Marine collection double 1,4kg*	5500
(kamchatka crab claw 200g, Magadan shrimps 200g, large red langoustines 200g, Pacific shrimps 200g, squid 200g, Chilean mussels 400g, aioli sauce)	
Assorted shrimp 910g*	3700
(large red langoustines 330g, Magadan shrimps 330g, Pacific shrimps 250g)	
Large grilled plateau 2kg*	7850
(large red langoustines 500g, octopus 150g, scallops 120g, tuna 150g, salmon 160g, squid 200g, vongole 200g, mussels 200g, spinach, sesame sauce and aioli)	
Grilled plateau 1,1kg*	4550
(large red langoustines 200g, octopus 90g, scallops 60g, tuna 75g, salmon 80g, squid 100g, vongole 100g, mussels 100g, spinach, sesame sauce and aioli)	
Large plateau on ice 1,7kg*	9150
(kamchatka crab claw 200g, tuna sashimi 100g, salmon sashimi 100g, scallop sashimi 80g, sea urchin 3 pcs, oysters "Jolie" 6pcs, Magadan shrimps 300g, wasabi sauce, sesame, chili with ginger and lime)	
Plateau on ice 950g*	5400
(kamchatka crab claw 120g, tuna sashimi 50g, salmon sashimi 50g, scallop sashimi 40g, sea urchin 2 pcs, oysters "Jolie" 3 pcs, Magadan shrimps 150g, wasabi sauce, sesame, chili with ginger and lime)	
Plateau Grand 7.5kg*	39000
(lobster 600g, Kamchatka crab 2kg, salmon, trout and sockeye salmon sashimi 300g, Magadan shrimp 500g, Far Eastern live scallops 4pcs, sea urchin 9pcs, oysters "Yellow dragon" 9pcs, trout caviar 150g, langoustines 500g, Indonesian octopus 450g, mini octopus 500g, mini squid "Loligo" 500g)	
*the output of the dish is indicated in raw form	
Signature sauce: caviar, blue cheese	270
Signature sauce: creamy, sesame, aioli	150

PASTA/RISOTTO

Wontons with Kamchatka crab, langoustine, sesame and ginger sauce	990
Linguini with octopus, langoustine, squid in a sauce of ripe tomatoes	1450
Paccheri with scallop, and black truffle	1200
Cacho-e-pepe orechiette with rapana, stracciatella and black truffle	990
Ptitim with eel and pecorino	1090
Black pasta with salmon, cream sauce and red caviar	1290
Black risotto with cuttlefish ink, Kamchatka crab and octopus	1650
Risotto with porcini mushrooms	990
Risotto with Kamchatka crab and tomatoes	1690

SOUPS

Weekdays from 13:00 to 18:00	
A large plate of Marseille fish soup with seafood 800ml	495
Pumpkin soup with Kamchatka crab and snow of sour cream	890
Three fish soup	950
Tom-Yum with seafood served with rice	990
Chicken soup with guinea fowl	690

MEAT AND POULTRY

All steaks are grain fed	
Rib Eye 300g	4500
Flat Iron 300g	1900
Striploin 300g	3400
Crispy chicken with mash of mung bean and rice wine sauce	790

WHOLE FISH

Wild flounder, baked mediterranean style 1kg+	per 100g 290
Wild sea bass	per 100g 650
We'll prepare it your way: salted, grilled, or with stewed tomatoes.	
Flatfish 300-500g	870
Dorado 300-400g	1290
Sea bass 300-400g	1290
Recommended with a sauce: with stewed tomatoes, mushroom	230

FISH AND SEAFOOD

Surf&Turf - Duck breast with Sakhalin scallops and sturgeon caviar	1490
Surf&Turf - Flat iron with black tiger shrimp	1750
Octopus and shrimp dumplings and black truffle	950
Cabbage rolls with rapana, shrimp and caviar sauce	1050
Azov mullet with mussels, vongole and tomato confit	1200
Black cod with spinach	1450
Tuna steak with green salad and sesame seeds	1390
Seafood fritto misto and vegetables	990
Sturgeon with poached broccoli and white wine and juniper berry sauce	1550
Shrimps in tom-yum sauce	950
Blue-throated halibut with barley malt, zucchini, noisette and creamy lemon bisque	1690
Dorado with quinoa, broccoli and juicy orange sauce	1390
Trout with asparagus and black rice	1450
Murmansk salmon steak with zucchini tagliatelle and cauliflower puree	1690
Poke with salmon and rice	950
Grilled octopus with baked potatoes and olives	1950
Crab cake with baked avocado salad, poached eggand berblanc sauce	1290
Baked phalanx of Kamchatka crab with porcini mushrooms and root vegetables	1450
Kamchatka 's Big claw crab 400g	3490

Large phalanx of Kamchatka crab size 10-12+	
- with melted butter	3200
- in sauce champagne cream	3400
- in caviar sauce	3650

GRILL

Large Argentine langoustines in herbs 1/2 person	1250/2300
Octopus baked in herbs	
Half 150-185g	1950
Whole 300-370g	3700
Sakhalin scallop 150g	1850

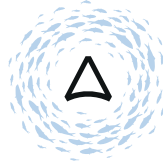
DESSERTS

Author's shell with pearl	490
- blackcurrant	
- matcha-pistachio-strawberry (sugar and gluten free)	
- coconut-cherry (sugar and gluten free)	
Large tiramisu cake with mango	950
Vegan coconut panna cotta with lemon mango	490
Signature honey cake with homemade ice cream	550
Chocolate tart with truffle, gold and mushroom ice cream	690
Oyster ice cream with aloe, apple and black caviar	690
Pavlova with coconut mousse, strawberries and grapefruit, served with fresh rose	890
Ice cream / sorbet in assortment	170

● - Black truffle 1g	190
We recommend adding to the dishes, check with the waiters.	

If you are allergic to any product, then inform the waiter about it. Discounts and promotions do not apply to dishes with the * icon. The weight of the dishes is indicated in raw form. On your birthday, 6 days before and after - 10% discount when ordering from 8000 rubles and presenting a document. 10% discount - when buying takeaway dishes. From 12:00 to 17:00, 10% discount on the menu from Monday to Friday. All prices are indicated in rubles, including VAT. The control menu is located at the manager. Discounts and promotions do not apply to dishes from the Sea Plateaus section. 10% service is included in the bill for companies from 8 guests or more.

菜单主菜单



ATLANTICA
RESTAURANT

生的食物

生蚝 1 个	
“后湾” 印度洋·阿联酋	590
“黄龙” 日本海·俄罗斯	590
“卢米埃尔” 日本海·俄罗斯	630
“朱莉” 大西洋·纳米比亚	630
“卡萨布兰卡” 地中海·摩洛哥	670
“白珍珠” 地中海·摩洛哥	650
“黑珍珠” 地中海·摩洛哥	650
“Fin De Claire ” 地中海·突尼斯	660
“室津” 日本海, 日本	890
“莫阿娜” 太平洋·新西兰	690
海胆俄罗斯巴伦支海	395
- 与黄瓜鞑靼和蛋黄奶油	430
活扇贝 俄罗斯日本海	
- 与紫苏酱和香葱	850
柚子橙酱汁·红色鱼子酱和黄瓜	950
粗饰蚶或马珂蛤 日本海·俄罗斯	
- 与番茄酱和紫苏酱	750
粗饰蚶的塔塔酱	990
海参薄的切生肉	1650
象拔蚌的生鱼片	3000

小食品

莫斯科唯一最美味的

大螃蟹狗	1390
- 与黑鲱鱼鱼子酱	1790
布里欧修: 黑面包, 白面包	
大鳗狗	1300
西西里橄榄	490
卡拉马塔橄榄	490
任选鱼子酱 ^{NEW}	
佐以煎饼·可丽饼·黄油和自制酸奶油。	
- 红粉鲑鱼子酱 50克	1350
- 黑鲱鱼子酱 50克	4950
蟹肉扇贝手卷三件 和 鳕鱼	1250
夏南瓜与堪察加蟹和芥辣	1290
鳕鱼、鲈鱼和金枪鱼薄片生肉、	
与番茄酱汁和“香橙”	990
和野生海豹	1060
卡芒贝尔与加糖煮过的水果	890
鸭肉酱与番茄酱和白松露油	650
鳗鱼熏茄子	890
干酪盘	1990
帕尔马干酪·古冈左拉芝士·	
自制羊奶酪·卡芒贝尔·花蜜·	
南瓜糖果·葡萄	
智利贻贝	
智利太平洋沿岸水域	
-蓝奶酪酱	1650
-在蜂蜜大蒜酱中	1290
-在芝麻酱中加入腰果	1550
意式多士	
-与奥皮利奥蟹和鳄梨	1250
-与烤牛肉·新鲜黄瓜	890
-与狗鱼鱼子酱和烤胡椒	790
烤鳗鱼饼·鳄梨和阿根廷香辣酱	860
辣味罗蒂饼与烤鳕鱼·泡菜黄瓜 和飞鱼籽鱼子	930
牛肝菌小面包·烤牛肉 和斯特拉西亚特拉	950
酱卡累利阿鳕鱼薄片生肉与新鲜辣根	970
萨哈林岛野生扇贝薄片生肉	1350
红大麻哈鱼塔塔酱	1050
金枪鱼 塔塔酱	890
塔塔酱与海胆·小龙虾·	
扇贝和柚子酱	790
摩尔曼斯克三文鱼塔塔酱	
与成熟牛油果和柚子酱	1190
马加虾1/2 人份	1390/2290
俄罗斯鄂霍次克海	

沙拉

希腊沙拉与菲达奶酪,	990
红洋葱和面包	
尼斯沙拉与金枪鱼	1170
斯特拉恰特拉与乌兹别克番茄	750
大绿色沙拉	950
西红柿和茄子的热沙拉	790
海螯虾·扇贝·鱿鱼·贻贝沙拉	1650
堪察加拟石蟹和鳄梨	1550
绿色沙拉沙拉与烤牛肉和蜂蜜芥末酱	990
俄罗斯沙律与虾仁,螃蟹和红色鱼子酱	1290

海产品

俄罗斯岛罕见的软体动物！

波塞冬 (咪呀1 个、粗饰蚶 2 个、库页岛马珂蛤1 个、 秘鲁山玛卡·俄罗斯海藻柚子酱、柚子佛手柑酱、 覆盆子醋番茄水、金莲花)	2850
阿芙落狄忒 (卡莉斯塔1个、远东农场海参·海胆2个、 牡蛎2个、海蓬子·海葡萄·螺旋藻·干、 秘鲁山玛卡·俄罗斯海藻柚子酱、柚子佛手柑酱、 覆盆子醋番茄水、金莲花)	3100
海洋系列double 1.4公斤* (堪察加蟹爪200克、马加丹虾200克、 大红海挪威海螯虾200克、太平洋虾200克、 鱿鱼200克、智利贻贝400克、蒜泥蛋黄酱)	5500
虾仁锦910克* (马加丹虾330克、大红海挪威海螯虾330克, 太平洋虾250克)	3700
烧烤大海台2公斤* (大红海挪威海螯虾550克, 章鱼150克·扇贝120克·金枪鱼150克· 三文鱼160克·鱿鱼200克·蛤蜊200克· 贻贝200克·菠菜·芝麻酱和蒜泥蛋黄酱)	7850
烧烤海台1.1公斤* (大红海挪威海螯虾220克, 章鱼90克· 扇贝60克·金枪鱼75克·三文鱼80克· 鱿鱼100克·蛤蜊100克·贻贝100克· 菠菜·芝麻酱和蒜泥蛋黄酱)	4550
冰上大海台 1.7公斤* (堪察加蟹爪200克、金枪鱼刺身100克· 三文鱼刺身100克·扇贝刺身80克· 海胆3粒·朱莉生蚝6粒·马加丹虾300克· 瓦萨比, 芝麻·姜酸橙辣椒)	9150
冰上海台 950克* (堪察加蟹爪120克、金枪鱼刺身50克· 三文鱼刺身50克·扇贝刺身40克·海胆2粒· 朱莉生蚝3粒·马加丹虾150克·瓦萨比, 芝麻· 姜酸橙辣椒)	5400
高原大 7.5 公斤 * (龙虾600克·堪察加蟹2公斤· 鲑鱼·鳕鱼和红鲑鱼生鱼片 300 克· 马加丹虾 500克·远东活扇贝 4 只·刺猬 海参9个·黄龙牡蛎9个·鳕鱼鱼子酱 150克· 海螯虾 500克·印尼章鱼 450克·迷你章鱼 500克· 迷你鱿鱼“Loligo” 500克)	39000
*菜品的出菜形式是生的	
招牌酱汁: 鱼子酱·蓝乳酪	270
招牌酱汁: 奶油酱汁,芝麻酱, 普罗旺斯酱汁	150

意大利面/意大利调味饭

馄饨与帝王蟹挪威海螯虾,	990
芝麻和姜汁	
中细面与章鱼挪威海螯虾,	1490
鱿鱼在成熟的番茄酱中	
扇贝黑松露烩饭	1200
Orecchiette “Cacho-e pepe”	
与海螺肉和黑松露	990
古斯古斯饭与鳗鱼和干酪	1090
黑色意大利面与三文鱼·奶油酱汁和红色鱼子	1290
黑色意大利调味饭与墨鱼汁帝王蟹和章鱼	1650
牛肝菌烩饭	990
意大利调味饭与堪察加拟石蟹和番茄	1690

汤类

工作日 13:00 至 18:00

一大盘马赛海鲜鱼汤 800毫升	495
南瓜汤与蟹和酸奶油	890
三鱼汤	950
冬阴功海鲜 有米饭	990
鸡肉汤与珠鸡	690

肉和禽类

所有牛排均采用谷物喂养	
肉眼牛排 300克	4500
牛肩 300克	1900
纽约客牛排 300克	3400
脆皮鸡和泥,米酒酱汁	790

整条鱼

野生比目鱼烤地中海风味 1 公斤以上 100克	290
野生鲈鱼 100克	650
我们将根据您的喜好烹制: 盐渍·烧烤或搭配炖番茄	
比目鱼300-500克	870
金头鲷 300-400克	1290
黑鲈鱼 300-400克	1290
建议搭与酱汁: 炖番茄·蘑菇酱。	230

鱼和海鲜

Surf&Turf - 鸭胸肉配萨哈林扇贝和鲟鱼子酱	1490
Surf&Turf -黑虎虾平底熨斗	1750
章鱼虾黑松露饺子	950
卷心菜卷配红菜、虾和鱼子酱	1050
亚速海鲱鱼配贻贝·蛤蜊 和番茄酱	1200
黑鳕鱼配菠菜	1450
菠菜和番茄金枪鱼牛排与绿色沙拉	1390
和芝麻海鲜炸物拼盘	990
和蔬菜西伯利亚鲟鱼与西兰花	1550
冬阴功酱汁虾	950
马舌蝶与粒粒面	1690
多拉多配藜麦·西兰花 和多汁的橙汁	1390
卡累利阿鳕鱼与芦笋和黑米	1450
摩尔曼斯克三文鱼肉排与菜花 和羊肚菌酱	1690
三文鱼盖饭	950
烤章鱼与烤土豆和橄榄	1950
蟹饼与烤牛油果沙拉·荷包蛋和白奶油酱	1290
烤堪察加蟹排配牛肝菌和根茎类蔬菜	1450
帝王蟹螯 400克	3490

堪察加蟹的大螯尺寸 10-12+	
与炼过的黄油	3200
在奶油香槟酱中	3400
在鱼子酱汁中	3650

烧烤

草中的大型阿根廷挪威海螯虾 1 或 2 人	1250/2300
草焗章鱼	
半个 150-185克	1950
整个地300-370克	3700
野生萨哈林扇贝150克	1850

甜点

珍珠贝壳 新品	490
- 黑加仑味	
- 抹茶开心果草莓味 (无糖无麸质)	
- 椰子樱桃味 (无糖无麸质)	
大号提拉米苏芒果蛋糕	950
纯素椰子奶冻配柠檬芒果	490
招牌蜂蜜蛋糕配自制冰淇淋	550
巧克力挞配松露·金黄色和蘑菇冰淇淋	690
牡蛎冰淇淋配芦荟·苹果和黑鱼子酱	690
帕夫洛娃蛋糕配椰子慕斯·草莓和西柚·	890
佐以新鲜玫瑰	
西西里红橙雪芭	350
冰淇淋/雪葩各种口味	170

● -黑松露 1 克	190
建议添加到菜肴中· 请向服务员询问	

带有*标志的菜品不参与折扣和促销活动。
菜肴的重量以原始形式提供。
生日当天及之后 6 天- 如订购 8000 卢布以上的产品
并出示护照, 可享受 10% 折扣。10% 折扣- 购买
外卖餐点时。从12:00到17:00· 周一至周五菜单
折扣10%。所有价格均以卢布计算, 包括增值税。
经理有菜单在海产品部分的菜品上·
折扣和促销活动不适用。服务费10%已包含在账单中