MYAO KOZYO



# **ЛЕДНИК**

# живой гребешок

<b>На гриле</b> за 100 г <b>440</b> оливковое масло	Э.
<b>Карпаччо</b> за 100 г <b>440</b> понзу, трюфельное масло	ე.

### ПЛАТО «ЛУКОМОРЬЕ»

5950.

Устрицы, ежи, камчатский краб, ассорти сашими, магаданские креветки

\*скидки на данное блюдо не распространяются

# ПЛАТО МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ

Отварные 2500.

соус чили тобико тунец



### Рекомендуем вина к морепродуктам:

Sauvignon Blanc "Paddle Creek", Lake Road /New Zealand/	6500.
Chablis, Jean-Marc Brocard /Bourgogne/	9600.
Chanoine Freres Reserve Privee Brut	12000.



# ЕЖИ

Морской ёж 1 шт 480. перепелиное яйцо, понзу



# **УСТРИЦЫ**

Маака	1 шт 450.
Белый жемчуг	1 шт 540.
Джоли	1 шт 570.
Муроцу	1 шт 790.
Ямогути	1 шт 790.

### РЫБА

Целиком или филе

Запечённая в печи или в соли



Дорадо за 100 г. 420.



Ред снеппер \_\_\_\_\_\_ 3а 100 г. 590.





Морской во**лк** \_\_\_\_\_\_ за 100 г. 590.





# С НОЖА / RAW

NEW Taptap tuna bluefin	1840.
Спайси лосось, нори такос	1180.
Карпаччо гребешок, красная икра	1370.
Трио сашими new style	1450.
Карпаччо лосось, трюфель	1470.
Тартар говядина трюфель, пармезан	1670.
Карпаччо говядина	1160.



# Рекомендуем вина:

Ţ	Cava Dos Caprichos, Bodegas Jaume Serra /Catalogna, Spain/	4750.
	Chablis, Jean-Marc Brocard /Bourgogne, France/	9600.
	Geoffroy Rose de Saignee / Champagne, France/	18000.







# ЗАКУСКИ / САЛАТЫ

**NEW** NEW NEW

Бочковые грузди с попкорном из сметаны	980.
Нисуаз	1380.
Битый редис, битые огурцы, мочёная	клюква 630.
Крабовый тартар на бриошь	1270.
Большой зелёный салат	1250.
Томаты, красный лук	580.
Овощной салат	680.
Буррата,томаты	1340.
Тайный Цезарь с курицей	1150.
Тайный Цезарь с креветками	1350.
Тёплый салат Лукоморье мидии, креветки, вонголе, кальмары	1380.
Оливье с копчёной уткой	950.
Салат крабовый	1990.
Вителло тоннато	880.
Разносол	760.
Итальянские сыры	1330.
Маринованные оливки	за 100 г 440.





 
 Рекомендуем вина:

 Riesling Red Stone, Gunderloch /Rheinhessen, Germany/
 7800. Spatburgunder Blauer, Knisper /Pfalz, Germany/ 7700.



<b>NEW</b> Том ям с креветками	950.
Щи из печи	680.
Борщ	650.
Уха	780.
Куриная лапша	440.



Шашл	IPIKN	XI ц	a ca	бле
шаш	ואחומו	$\Lambda$ L $\Pi$	a La	wie

ELEMENT AL TIL CUONC	
<b>NEW</b> Мраморная говядина	2490.
<b>NEW</b> Карачаевский ягнёнок	2780.
<b>NEW</b> Фермерский цыплёнок	1770.
Аргентинское BBQ Churrasco	
Колбаски из курицы с сыром	1330.
Колбаски из баранины	1380.
Peкомендуем с вином: Shiraz, Angels Shea, Two Hands /Australia, McLaren Valley/	9100.
=, 3,	

	PRIME		
	Шашлык из рибая prime	2870.	<b>З</b> шеф рекомендует
Λ	Peкомендуем с вином: Malbec "La Linda", Luigi Bosca /Mendoza, Argentina/		
U	Malbec "La Linda", Luigi Bosca /Mendoza, Argentina/	5250.	
	Кебаб по-бомбейски		
	из баранины	1450.	
	из тигровых креветок	1120.	
	из курицы в йогурте	990.	



	Флорентийский (T-bone) Striploin Ribeye	1330. 1070. 1550.
}	Рекомендуем вина: Cotes du Rhone Rouge, Guigal /Rhone, France/ Brunello di Montalcino, Tenuta Buona Tempo /Toscana, Italy/	6700. 13700.

















# Запечённые в чугунных сковородках:

NEW	Дорадо филе с ризони и шпинатом	2760.	
NEW	Пол утки с томленой капустой	2350.	
NEW	Говяжья грудинка с томленой капустой	2840.	
	Осьминог с картофелем	3980.	<b>З</b> шеф рекомендует
	Курица в сене	1770.	•

NEW	Камамбер-фило с брусничным соусом	1	1380.
NEW	Гребешок моцарелла пармезан		1970.
	Креветки в чесночном coyce al pil pil		1120.
	Стейк из лосося	за 100 г	990.
	Ребро быка в coyce Jack Daniel's с брусникой	за 100 г	750.

Блюда в сковородках запекаются в печи от 40 минут.

 Рекомендуем вина:

 La Sitelle BLANC /Languedoc-Roussillon, France/

4500.



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

# МОРЕПРОДУКТЫ / МЯСО / ПТИЦА

NEW	Трио минибургеры		1220.	
NEW	Сибас по-китайски с чёрным рисом		1460.	
	Мексиканские пирожки с креветками		990.	
	Куриные крылья по-корейски		840.	<b>23</b> шеф рекомендует
	Бургер мраморная говядина, трюфель		1290.	
	Котлета из краба		1180.	
	Золотой крабсбургер		1350.	
	Каре ягнёнка на гриле	за 100 г	1250.	
	Котлета по-киевски		980.	

**Рекомендуем вина:**Macon-Villages, Joseph Drouhin /Bourgogne, France/

7700.



# ПИЦЦА

Маргарита	920.
Мортаделла, страчателла	1650. 👸 шеф рекомендует
Пеперони	990.
4 сыра	1080.
С трюфелем	1480.

Pекомендуем вина: Chianti "Castiglioni", Frescobaldi /Toscana, Italy/ Chardonnay "L'Altro", Pio Cezare /Piamont/ 6800. 8700.



<b>NEW</b> Ризони цезарь с креветками	1350.

нем Черные спагетти с вонголе 1440. **NEW Сырная каламарата** с рваной говядиной 1340.

1670. Лингвини с осьминогом Спагетти Лукоморье мидии, креветки, вонголе, кальмары 1460. **З** шеф рекомендует

1560. **NEW Черное ризотто** с копченым лососем 1370. **NEW Ризотто с рваной говядиной** 

Ризотто шафран, креветки, кальмар 1490.

Рекомендуем вино:

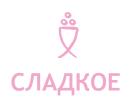
Riesling Red Stone, Gunderloch / Rheinhessen, Germany/ 7800.



# ГАРНИРЫ

	Картофель фри пармезан	590.
NEW	Картошка Френч Фрайз XL	650.
	Мятый запеченный картофель	550.
	Басмати зира кешью	460.
	Овощи гриль	590.
	Батат фри	690.





NEW	Тирамису для царевны Медовик-сметанник	850. 670.	
	Золотой шоколадный фондан	790.	
	Клубничный танцующий торт	750.	<b>З</b> шеф рекомендует
	Мусс манго-маракуйя	680.	-0-
	Японский чизкейк	650.	
	Мороженое семифредо	540.	
NEW	Лавандовое мороженое	270.	
NEW	Советский пломбир с малиной	540.	



# СОУСЫ

Спайси тунец тобико Юдзу Трюфельный Брусничный Перечный Кебаб Медово-горчичный Тартар Чимичурри Чили гарлик	200. 200. 200. 200. 200. 200. 200. 200.
Сальса	200.



# $\mathsf{B} \mathsf{R} \not \mathsf{O} \mathsf{D} \textcircled{}$ **СКАНДИНАВСКИЙ ХЛЕБ**

Хлеб со стародавних времен - главный символ дома. Каждого, кто к нам в гости приходит, мы встречаем свежим и тёплым хлебом, который можно приобрести домой. Весь хлеб мы печем в собственных печах. Сильная высокобелковая мука, пшеничная закваска на диких дрожжах и длительная ферментация в холоде - три столпа, которые делают наш хлеб таким, что половину буханки хочется умять за минуту.





**NEW** Березовый 690.



Лавандовый 790. <sub>1/2</sub> 395.



Деревенский 350. <sub>1/2</sub> 175.



Деревенский с семечками 450. <sub>1/2</sub> 225.

Хлебная доска 280.





Бородинский 350. <sub>1/2</sub> 175.

