

РЫБА LOVE

made in love



Raw bar



Морской Ёж

подаём с перепелиным желтком
и соусом понзу

410.-

1 шт.





Устрицы

Дибба Бэй

выращенные в Оманском заливе, мясистые и немного хрустящие. Обладают сладкой мякотью и приятным послевкусием

450.-

1 шт.

Фин де Клер

самая популярная устрица Франции. Имеет нежно-слоноватый вкус с лёгкими нотами ореха и ванили

570.-

1 шт.

Маака

устрицы выращенные в Китае на территории жёлтого моря. У моллюска нежная мякоть, насыщенный сбалансированный сладко-солёный вкус

370.-

1 шт.

Розовая Джоли

привезённая из Намибии, плотная и нежная, обладает мягким и немного сладковатым вкусом с тонким, минеральным ароматом

390.-

1 шт.

*актуальный ассортимент аквариума уточняйте у официанта



**Строганина
из муксуна**

подаём с острым соусом,
молотыми чёрным перцем
и морской солью

750.-

100/30g.



Сугудай из свежего муксуна

с лимонным соком, кольцами
репчатого лука и икрой летучей рыбы

650.-

120g.



Тартар из говядины
с муссом пармезан

450.-

135g



Тартар из тунца

с авокадо

570.-

110/40g.

Мартар

Тартар из лосося

с сыром страчателла, луком шалот,
редисом и цитрусовым соусом

790.-

140/40g.



Тартар с форелью

с томатами и облепиховым
соусом

710.-

95g.



Краб



Ломаный краб
в соусе блю чиз

1950.-

220g.



Опилио

подаётся с лимоном
и соусом майо кимчи

1300.-

170/30/20g.



Нога камчатского краба

подаём с топлёным
сливочным маслом и
кимчи майо

2300.-

150/30/20g.



Креветки на льду

подаем с лимоном и кимчи майо

1 Северная

самая мелкая,
нежная, сладковатая

490.-

100/20/30g.

2 Магаданская

среднего размера,
нежная, сладковатая

550.-

100/20/30g.



РЫБА
LOVE

Плато Рояль

морские ежи, устрицы, креветки Магаданские, нога камчатского краба.
Подаём с соусом понзу, кимчи майо, французским и тайским соусами.

5500.-

1400/100/120/20/10g.

#people4people

#рыбалов_ресторан

Селёдка под шубой

с запечённой свеклой, приготовленными на пару морковью и картофелем с домашним майонезом и слабосолёной сельдью

330.-

180g.



Мимоза

с фермерскими овощами, домашним майонезом и слабосолёным лососем

410.-

185g.



Салат из запечённой свеклы

с пряной шафрановой грушей, киноа, рукколой и сливочным крем-соусом

430.-

185g.

РЫБА
LOVE

Салаты

**Салат
с осьминогом**
с печёным перцем
и картофелем беби

690.-

140g.

#people4people

#рыбалов_ресторан



**Цезарь
с цыплёнком**

550.-

210g.

**Цезарь
с креветками**

650.-

190g.



Зелёный салат

с яйцом пашот
и слабосолённым лососем

610.-

220g.



**Оливье с ростбифом
и магаданскими
креветками**

530.-

170g.



Азиатский салат

с копчёным угрём, рисовой лапшой,
водорослями чука, обжаренными овощами
и кисло-сладким соусом

570.-

200g.



**Тёплый салат
с курицей и беконом**

с картофелем, свежими томатами
и листьями салата

450.-

230g.



#people4people

#рыбалов_ресторан

РЫБА
LOVE

с креветками

550.-

290g.

Тюхе

с тунцом

530.-

290g.

с форелью

650.-

290g.



**Тихоокеанская
сельдь**

с отварным картофелем
и красным луком

350.-

200/30g.

Ростбиф

с соусом чимичурри
и хрустящим редисом

650.-

140 g





Сырная тарелка

камамбер, бри, чеддер,
реджано с перцем, реджано
с трюфелем, дорблю,
виноград, кешью, мёд

850.-

240g.



Мясная нарезка

ростбиф, мортаделла,
пармская ветчина,
копчёная утиная грудка,
бастурма, говяжий язык,
корнишоны
и соус чимичурри

710.-

160/30g.

Холодные
закуски

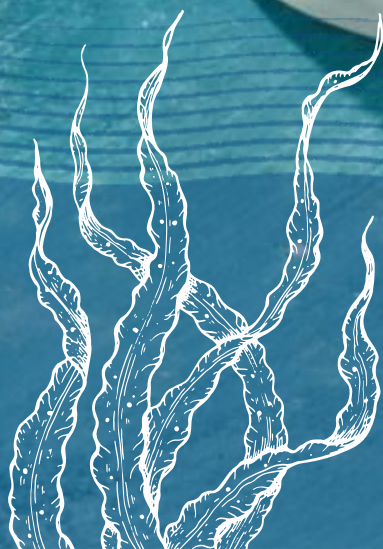


Рыбная тарелка

муксун холодного копчения,
лосось слабосолёный,
форель холодного копчения,
нерка холодного копчения,
палтус холодного копчения

950.-

240g.





**Эклер
с камчатским крабом
и авокадо в соусе спайси**

550.-
135g.



**Пирожок с лососем
с винно-сливочным
соусом**

490.-
110/20g.



**Ассорти брускетт
с креветкой, с кальмаром,
с лососем слабой соли,
с треской горячего копчения**

630.-
150g.



Хрустящие баклажаны
с соусом сладкий чили

410.-
150/20g.



Фиш & Чипс

филе трески в воздушном кляре, обжаренное во фритюре до золотистой корочки. Подаём с домашними картофельными чипсами, соусом тартар и пюре из зелёного горошка

450.-
100/15/30/30g.

Горячие закуски

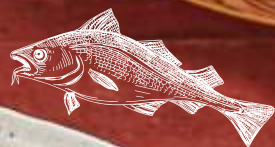


Мезе

хумус с копчёной паприкой, крем из авокадо, икра из баклажан, паштет из утиной печени с яблочным чатни, соус дзадзики, пита

530.-
240/95g.





Креветки темпура
с соусом на основе васаби

570.-
100/40/15g.



Печёный авокадо
с креветкой в соусе том-ям

670.-
170g.



Авокадо на гриле
с крабом и соусом спайси

690.-
170g.

Роллы

порция – 8 штук



Аляска



690.- / 210/20g.



**Калифорния
с креветкой**



550.- / 210/20g.



**Спайси-ролл
форель и авокадо**



510.- / 205/20g.



Бонито



490.- / 195/20g.



**Ролл с сибасом
и маринованным
дайконом**



410.- / 210/20g.



Филадельфия



770.- / 225/20g.



**Калифорния
с крабом**



650.- / 210/20g.



**Ролл с тунцом,
чука и кунжутом**



390.- / 180/20g.



Веган-ролл



290.- / 135/20g.



**Русский ролл
со слабосолёной
форелью**



690.- / 210/20g.



Ролл с угрём



450.- / 120/20g.



**Ролл с гребешком
и чука**



690.- / 230/20g.



Ролл с тунцом



370.- / 125/20g.



Ролл с форелью



490.- / 120/20g.



Канада



750.- / 235/20g.



**Ролл запечённый
с беконом**

с филе цыплёнка, болгарским
перцем и сливочным сыром

410.-

260/20g.



**Ролл запечённый
с кальмаром**

со свежим огурцом, омлетом
и творожным сыром

530.-

280/20g.



Сеты для гбоух



Simple

ролл с форелью, ролл с тунцом,
ролл с угрём, веган-ролл

1500.-

500/60g

Рыба
LOVE



oneLOVE

филадельфия, аляска,
спайси форель
с авокадо, ролл
с форелью

2300.-

765/70g.



Сеты на компанию



РыбаLOVE

филадельфия, канадский ролл,
калифорния с креветкой,
ролл с гребешком, ролл с тунцом
и чука, ролл с сибасом

3300.-

1270/95g.





Fusion

русский ролл, бонито, аляска,
калифорния с креветкой,
ролл с угрём, ролл с тунцом

3100.-

1070/95g.



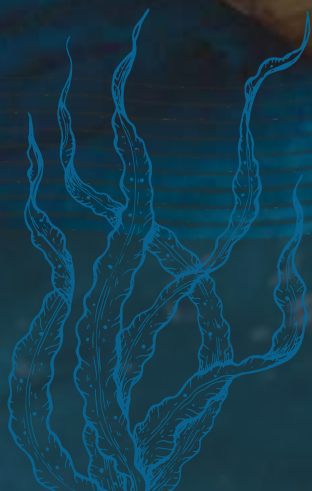
Суши



Форель 190.-
35g.

Тунец 170.-
37g.

Угорь 190.-
35g.



Супы



Том ям острый суп
с морепродуктами
на кокосовом молоке

670.-

370/50g.



Крем суп
из цветной капусты
с подкопчённым лососем

490.-

280/10g.



Уха из двух видов рыб

из лосося и судака
с овощами

490.-

300g.



Борщ

с пампушками
и сметаной

350.-

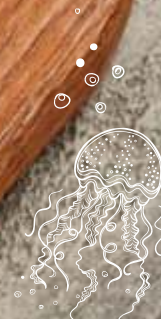
290/30/30g.

Уха на угольных

сливках с креветками,
лососем, картофелем беби
и свежей зеленью

570.-

400g.





Гаспачо
с камчатским крабом
и клубникой

670.-
210/85g.



Суп рамен
с креветками

410.-
440g.

#реорле4реорле

#рыбалов_ресторан



**Спагетти
с рапанами**
с белыми грибами
и ароматными травами

570.-

245g.



**Тальятелле
верде**

690.-

280g.



*Тасста
и ризотто*

Ризотто

с морепродуктами
в соусе биск

770.-

320g.



Ризотто

с лесными грибами

470.-

250g.

Жюльен из рапанов

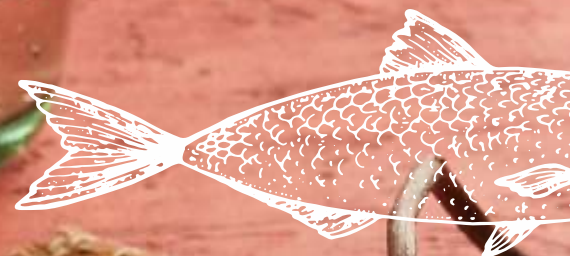
490.-

230g.

Спагетти
карбонара

390.-

250g.



Азиатская лапша
с цыплёнком

450.-

350g.

Азиатская лапша
с креветками

550.-

360g.



Гребешки

в соусе на основе игристого
вина с икрой тобико

1300.-

120/50g.

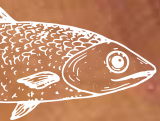


Креветки

в соусе на основе игристого
вина с сыром пармезан

590.-

100/50g.



РЫБА
LOVE

На сковороде из дровяной печи

Бефстроганов

с картофельным
пюре и грибным
соусом

590.-

160/120g.

Филе муксуна

запечённое с картофелем
и сливочно-грибным
соусом

870.-

300g.

Любую рыбу можем
приготовить для вас:
на гриле / на пару / в соли





Рыба целиком

—с соусами цитронель и чимичурри—



Камбала 530.-
250/30/30/20g.

**Радужная
форель** 750.-
170/30/30/20g.

Сибас 790.-
250/30/30/20g.

Дорадо 850.-
250/30/30/20g.

Мидии



750.-
340/50g.

990.-
550/50g.

**Черноморские
мидии**
в соусе блю чиз

**Черноморские
мидии**
в белом вине

750.-
340/50g.

990.-
550/50g.



590.-
100/20/30g.

Кальмар
фаршированный
спаржей, белыми
грибами и кешью



РЫБА
LOVE



Соте с морепродуктами

с соусом на основе
игристого вина и сливок

950.-

230/40g.

*Рыба
и морепродукты*

Филе палтуса

со спаржей, вешенками
и мясным соусом

770.-

165g.





Филе судака

с томлёным
картофелем беби
в сливочном соусе

730.-

270g.



Лосось с овощами стир-фрай
и апельсиновым терияке

990.-

250g.





Телячьи щёчки
с картофельным пюре
и соусом песто

690.-
260g.



Куриная грудка
с муссом пармезан
и печёной морковью

590.-
245g.



**Бифштекс
из говядины**
с яйцом пашот
и картофелем беби
под сливочно-
грибным соусом

590.-
250g.



**Котлеты
из трёх видов рыбы**
с картофельным пюре

630.-
290g.



570.-
300g.

Котлеты из щуки
с картофельным пюре
и соусом тар-тар

Шашлык из барашка	730.- / 140/50/40/40g.	Люля-кебаб из говядины	650.- / 160/50/40/40g.
Шашлык из свинины	510.- / 140/50/40/40g.	Люля-кебаб из цыплёнка	470.- / 160/50/40/40g.
Шашлык из бедра цыплёнка	490.- / 160/50/40/40g.	Люля-кебаб из барашка	630.- / 160/50/40/40g.
Шашлык из цукини	350.- / 160/40/40g.	Креветки гриль	690.- / 100/30/25g.
Шашлык из овощей	390.- / 170/40/40g.	Шашлык из шампиньонов	330.- / 160/40/40g.



Сочинская
кухня

Хачапури
по-мегрельски

410.-

330g.



Хачапури
РЫБА LOVE

со слабосолённым
лососем, оливками
и шпинатом

630.-

370g.



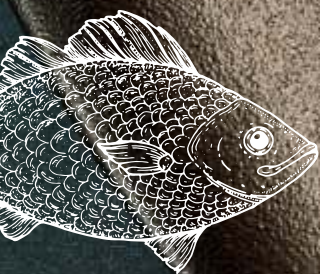
Хачапури
по-аджарски

390.-

300g.



На ужин



Стейк из лосося

2500.-

220/30/30g.



РЫБА
LOVE

Командорские
кальмары

590.-
130/30/30/20g.



Морские
гребешки

1300.-
80/30/30/10g.



Щупальца
осьминога

1500.-
90/30/30/20g.



Выход мяса указан за вес сырого продукта.
Вес порции будет зависеть от степени прожарки,
которую Вы можете выбрать сами.



Чак ролл

1300.-

Рекомендуемая
степень прожарки: 300/20/20/40g.
medium well



Азиатский рис

100.-

120g.

Картофель фри

с пармезаном
и соусом BBQ

290.-

155/30g.

Картофель «Пушкин»

с лесными грибами

230.-

150g.

Картофельное пюре

170.-

150g.

Стейки

Выход мяса указан за вес сырого продукта.
Вес порции будет зависеть от степени прожарки,
которую Вы можете выбрать сами.

Мачете

Рекомендуемая степень
прожарки: medium

2100.-

200/40/40g.

Филе-миньон

Рекомендуемая
степень прожарки:
medium rare

2700.-

230/40/40g.

Рибай

Рекомендуемая степень
прожарки: medium

2700.-

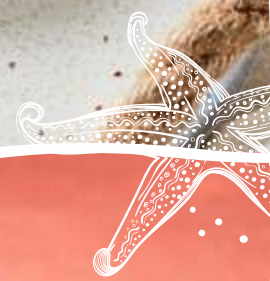
300/40/40g.

Десерт РЫБА LOVE

муссовый десерт на основе
нежного крем-чиза
с карамельной прослойкой

470.-

110g.

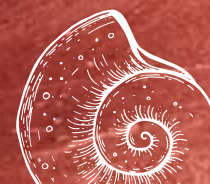


Десерт «Павлова»

хрустящее безе
со свежими ягодами
и с кремом маракуйя

390.-

160g.



Десерты



370.-
180g.

Тирамису
воздушный многослойный
десерт в оригинальной подаче,
украшенный кофейной икрой

Коралл

классический торт
«красный бархат» с напылением
из красного шоколада

370.-

150g.



Шоколадный фондан

с ванильным мороженым

470.-

145g.

Яблочный пирог

с солёной карамелью
и ванильным мороженым

390.-

200/50g.





Семифредо

итальянский вариант
домашнего мороженого
с карамелью и крошкой
из молочного шоколада
с арахисом
в оригинальной подаче

370.-

50g.



110.-

50g.

Мороженое

шоколадное / двойная клубника / с кленовым сиропом / фисташковое / ванильное

Чизкейк

с сезонными фруктами
и соусом маракуйя

390.-

150g.

