

крабы

Фаланга камчатского краба - за 100г **1150 ₹**

(цена за 100гр сырого продукта)

Подаётся с топленым маслом с зеленью или соусом айоли с кимчи

Целый камчатский краб - за 100г **1500 ₹**

Подаётся с топленым маслом с зеленью или соусом айоли с кимчи

Фаланги краба Опилио - за 100г **700 ₹**

(цена за 100гр сырого продукта)

Подаётся с топленым маслом с зеленью или соусом айоли с кимчи

Салаты

Оливье с камчатским крабом **1050 ₹**

Большой зелёный салат с крабом и авокадо **1350 ₹**

Салат с крабом, авокадо, грейпфрутом
и семенами нигеллы **1150 ₹**

Буррата с крабом и томатами **1200 ₹**

Закуски

Ассорти крабовых конфет - 6 шт **760 ₹**

Эклер с крабом с кремом из шампанского **690 ₹**

Трубочка с крабом и сырным кремом **780 ₹**

Авокадо с крабом и икрой тобико **1250 ₹**

Крабовый ролл с авокадо и икрой форели **1390 ₹**

Поке с камчатским крабом **1280 ₹**

Горячий ролл с крабом и стружкой тунца **1150 ₹**

Фаланги с камчатским крабом, авокадо
и сезонной ягодой **980 ₹**

Большая гренка с двумя видами краба **1180 ₹**

Крем из авокадо с крабом, манго и икрой форели **1090 ₹**

Raw bar

Морской ёж 1шт	390 ₺
Северная креветка на леднике из гималайской соли	1150 ₺
Устрица 1шт	690 ₺
Плато из морепродуктов на компанию	9800 ₺
Плато из морепродуктов	5900 ₺

Закуски

Карпаччо из тунца в азиатском стиле	790 ₺
Карпаччо из лосося с икрой из хрена	1350 ₺
Морской гребешок со снегом юдзу	980 ₺
Тартар из тунца с кремом из авокадо и чипсами из кунжута	960 ₺
Тартар из лосося Филадельфия	1150 ₺
Черноморские запеченные рапаны с соусом песто и чесночным маслом	740 ₺
Сырное ассорти с пикантным мармеладом и медом	990 ₺

Салаты

Большой зеленый салат с авокадо и оливковым маслом	850 ₺
Буррата с томатами и соусом песто	790 ₺
Свежие овощи с легким муссом из брынзы	720 ₺

Супы

Вонтоны с креветками и древесными грибами	690 ₺
---	-------

Горячее

Бефстроганов из рапанов с белыми грибами и картофельным муссом	880 ₺
Сибас запеченный	
- в морской соли	1390 ₺
- по-средиземноморски	1650 ₺
Филе подкопчённого палтуса с пюре из зеленого горошка	1450 ₺
Утиное филе со свеклой, молодым сыром и соусом из ягод	1200 ₺

крабы

Супы

🍴 Острый суп с крабом, морепродуктами и рисовой лапшой	1290 ₺
Томатный суп с крабом, креветками и овощами	980 ₺
Рамен с крабом и морепродуктами	1150 ₺

Горячее

Голубцы с крабом и соусом из сморчков	1150 ₺
Пельмени с крабом	1150 ₺
Крабовая котлета по-киевски с картофельным пюре	1450 ₺
Запечённые фаланги с крабом, сморчками и маринованными черри	1540 ₺
Посылка с Камчатки с тремя видами краба	1540 ₺
Королевский краб на выбор:	1890 ₺
🍴 - в перечном соусе с кампотским перцем	
🍴 - в соусе по-сингапурски	
Лингвини с крабом и морепродуктами в томатном соусе	1350 ₺
Паста с двумя видами краба и красной икрой	1450 ₺
Ризотто с крабом, сыром сулугуни и спаржей	1180 ₺
Крабовый бургер	1150 ₺
Фаланга камчатского краба конфи	1550 ₺

Блюдо на компанию

Кассероль с тремя видами краба и морепродуктами по-средиземноморски	4500 ₺
Большая сковорода со снежным крабом	2890 ₺
Снежный краб с креветками темпура и тигровыми креветками гриль	2850 ₺

ДЕСЕРТЫ

Белый шоколад с фиалкой, ягодами и сорбетом из лайма	750 ₺
Облако из белого шоколада с кокосом и манго	690 ₺
Мусс из козьего сыра с грушей, шоколадом, сотами и медовым мороженым	750 ₺
Панакота с бузиной, крем из шоколада, желе из моченых яблок, кокос	590 ₺
Медовик с мороженым из сметаны	650 ₺
«Трюфель» шоколадный мусс с ароматом трюфеля и крамблом	490 ₺
Павлова с кремом из кукурузы и малины	860 ₺
Чизкейк с соусом из красного вина	490 ₺
Трубочка с фисташковым муссом и сорбетом из манго	650 ₺

СОРБЕТЫ

Тархун	150 ₺	Манго	150 ₺
Чёрная смородина	150 ₺	Лайм	150 ₺
Малина	150 ₺	Клубника	150 ₺

МОРОЖЕНОЕ

Кокос	150 ₺	Ваниль	150 ₺
Шоколад	150 ₺	Сметана	150 ₺

FINE & MARC (50 мл)

2001 DOMAINE DE LA VOUGERAIE fine de bourgogne (FR burgundy)	3 700 ₺
2009 DOMAINE DE LA VOUGERAIE marc blanc (FR burgundy)	2 180 ₺