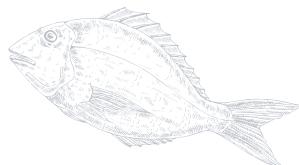




LOCAL SEAFOOD

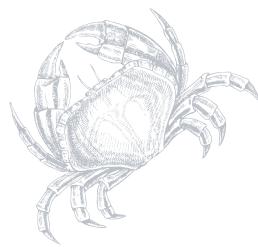
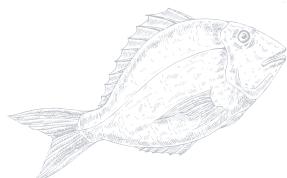
GREBESHKI

BISTRO



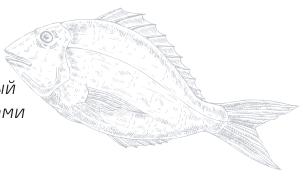
RAW BAR

Это необычный формат подачи свежих морепродуктов. Выбранные вами деликатесы повара приготовят прямо у вас на глазах, а шеф-бармен дополнит винным сопровождением.



SIMPLE

Раздел, в котором сохраняется натуральный вкус морепродуктов. Дополняется топпингами на выбор гостя



Джоли, Фин де клер	650
Муроцу, Касабланка, Белый жемчуг	800
Жилардо, Baliuje, Тиа мара	900
Морской ёж	350
Мурманский гребешок	350
Дальневосточный гребешок	550
Креветка Ама-эби	550
Роза краба	500

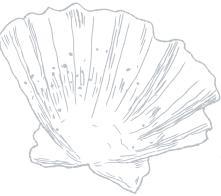
DIPS



Морской виноград 1г	120
Икра щучья 5г	100
Икра красная 5г	120
Трюфель 1г	200

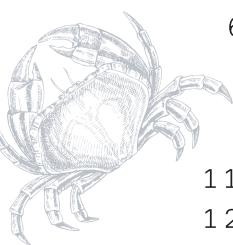
UNUSUAL

Раздел, в котором наша команда предлагает авторский взгляд на сочетания морепродуктов



Розовая Джоли, помело, розовое желе	700
Муроцу, сальса из крыжовника	800
Жилардо, манго	950
Морской еж, семена чиа, солёный лимон	450
Мурманский гребешок, анчан, ледяной гриб	460
Дальневосточный гребешок, крем цуккини, кардамон	650
Креветка Ама-эби, клубника, лемонграсс	800
Краб, беарнез, фенхель	800
Сибас, сельдерей, игристое	650

DRINKS



Domaine Louis Moreau, Chablis	1 100
Auguste Lavoisier Brut Champagne	1 200
Коктейль «Одиночные тропы»	600