

М Е Н Ю

Le Marin.

RESTAURANT & TERRACE



SEL MARIN | RESTAURANT & TERRACE

*Искусство кулинарии – это целая Вселенная.
Вселенная страсти к своей работе,
удовольствия и бесконечного творчества.
Это музыка, которая пишется при помощи
вдохновения и прекрасных ингредиентов.
Искусство, которое делает людей счастливыми.
Мы постарались создать для Вас
идеальную симфонию классических сочетаний
и южных вкусов, черпая вдохновение в богатстве
Черноморского побережья и классических
средиземноморских рецептурах.
Желаем приятного путешествия к новым
гастрономическими впечатлениям!*

Оксана Нагорская
шеф-повар
ресторана & террасы
Sel Marin



АНТИПАСТИ

		ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
	Антипаста: микс оливок, вяленые томаты, гриссини, сыр Грана Падано, Прошутто ди Парма	280	1 500
	Выдержанные сыры от фермерского хозяйства Волино: качотта с трюфелем, мантацио и козий, орехи, виноград, варенье из инжира	105 210	1 850
	Плато мясных деликатесов: свиной окорок варено-копченый, бастурма, пастроми из говядины, чиабатта, с оливками и вялеными томатами	120 145	1 300
	Микс оливок	100	450
	Вяленые томаты	50	450
	Гриссини	50	250
	Сыр Грана Падано	100	1 100
	Прошутто ди Парма	50	550
	Артишоки	100	550



ЗАКУСКИ

		ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
	Брускетта с лососем холодного копчения, авокадо и яйцом пашот	220	950
	Брускетта с ростбифом, свежими томатами, крем-сыром и трюфельным соусом	210	750
	Мягкий козий сыр с фисташками, трюфельным маслом и маринованным виноградом	145 25	1 150
	Фенхель запеченный с грушей в вине и сыром Рокфор	215	1 050
	Тартар из дорадо с авокадо и айоли из свежей зелени	115 45	850
	Тартар из лосося на чипсах тапиоки с кунжутным соусом	135	1 050
	Авокадо-гриль с тартаром из дорадо и лосося	175	1 300
	Щучья икра с салатом из свежих огурцов, сметаной, мини-оладушками из кабачков и яйцом-пашот	250	800
	Хрустящее филе барабули с копченым сыром и помидорами	225	1 250
	Перец Рамиро с тартаром из тунца, авокадо и соусом Тоннато	140	950
	Перец Рамиро запеченный с сыром фета и баклажанами, с салатом из фенхеля и маринованного винограда	230	800
	Паштет из фуа-гра на хрустящем багете с малиновым кремом и яблочным желе	130	850
	Тартар из говядины на бриоше с трюфельным айоли и рукколой	160	950
	Пастроми из говядины с греческим йогуртом, запеченным перцем и лавашом	180	850
	Копченая утиная грудка с нектаринами, орехом пекан и сыром страчателла	185	900

САЛАТЫ

		ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, ₽
	Большой овощной салат с заправкой на ваш выбор	500	850
	Салат с тигровыми креветками, авокадо и сыром страчателла	230	1 450
	Овощной салат с соленой брынзой, таджасскими оливками под соусом из кинзы	245 20	800
	Салат с куриной грудкой, жареным сыром халуми, авокадо, томатами, таджасскими оливками и мятным соусом	270	950
	Хрустящие баклажаны с соусом Чили и салатом из свежих томатов	265	650
	Салат Романо с цыпленком	285	950
	Руккола с креветками, авокадо, томатами, пармезаном и кедровыми орехами	205	1 300
	Зеленый салат с авокадо, брокколи и кабачками с оливковым маслом и бальзамическим уксусом	210	950
	Салат Нисуаз с обжаренным тунцом, печеным картофелем, оливками, помидорами черри, фасолью, красным луком и яйцом	300	950
	Салат из свежих огурцов с редисом, сметаной и яйцом-пашот	255	650
	Малосольный лосось с салатом из кабачков-гриль, свежих огурцов и зеленого яблока	165	1 150
	Жареный сыр халуми с йогуртовым соусом и цитрусами	265	800



СУПЫ

		ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, ₽
	Куриная суп-лапша с поджаренным хлебом со сливочным маслом и зеленью	450 45	700
	Щавелевый суп с курицей, яйцом и сметаной	470 150	800
	Крем-суп из тыквы с мясом краба и сливочным сыром	320	1 150
	Том ям с креветками, кальмарами и мидиями	450 75	1 350
	Гаспачо со свежими овощами и хрустящей чабаттой	330 55	850
	Окрошка с копченой курицей и овощами на кефире квасе	370 125	750

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

		ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
	Тунец с тапенадом из маслин	150 100	1 150
	Креветки обжаренные с белым вином, чесноком, сливочным маслом и петрушкой, подаются с брокколи, помидорами черри и запеченным багетом	220 60	1 350
	Черная треска с арахисовым соусом и пюре из сельдерея	225	1 750
	Барабуля обжаренная до золотистой корочки, с соусом айоли	100 30	850
	Филе палтуса с брокколи, пюре из зеленого горошка и голландским соусом	100 170	1 750
	Радужная форель запеченная целиком, с микс салатом из овощей	1 шт 175	1 900
	Рыба Эсколар на гриле, с соусом из зеленых слив и салатом из томатов с красным луком и кинзой	150 240	1 600
	Бифштекс с яйцом, картофельным пюре и коньячно-перечным соусом	360	1 350
	Филе миньон с молодым картофелем и мороженым из белых грибов	100 185	2 400
	Утиная грудка с запеченными нектаринами и сыром маскарпоне	120 135	1 900
	Томленая говядина с вишневым демигласом и щавелем	240	1 400
	Баранина и тиропита-пирог из фило теста с сыром фета	220	1 500
	Пита с говядиной на гриле, печеным картофелем и соусом дзадзики	75 255	1 200
	Половика цыпленка обжаренного до хрустящей корочки, подается с салатом из розовых томатов с цахтоном и зеленью	100 220	1 100
	Говяжья вырезка на гриле с сырной лепешкой с салатом из свежих томатов с красным луком	150 240	1 450
	Стейк из свинины с картофельным пюре и кисло-сладкой зерновой горчицей	220 190	1 150



Г А Р Н И Р Ы

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
 Авокадо - гриль	120	850
   Спаржа с голландским соусом	140	1 750
  Батат фри с сырным соусом и трюфельным маслом	100 40	550
  Капуста брокколи с базиликовым маслом и пармезаном	110	550
 Овощи гриль	150	550
  Печеный беби-картофель, сливочное масло с чесноком и зеленью	200	400
  Картофельное пюре	150	400
  Рис «Жасмин»	150	350

ПАСТА

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
 Паста Каламарата с кальмарами и креветками	270	1 550
 Качо э пепе - спагетти со свежемолотым черным перцем и сливочным маслом	200	800
 Паста орзо с рапанами, белым вином, шпинатом и икорным соусом	260 60	1 100
 Безглютеновые спагетти с кабачками, сыром страчателла, томатами и базиликом	300	1 000

МИДИИ

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
 Мидии по-средиземноморски с белым вином, томатами, оливками и сыром фета, подаются с запеченным багетом	470 55	1 500
 Мидии в сырном соусе, подаются с картофелем фри	370 100	1 350
 Мидии с соусом карри, грибами, лемонграссом и листьями лайма на кокосовом молоке	470 55	1 400



ДЕСЕРТЫ

		ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, ₽
   	Торт Наполеон с карамельной грушей и липовым медом	220	700
   	Фисташковая пахлава с мороженым из сливочного сыра	150	850
   	Меренговый торт с персиками, абрикосами и клубничным мороженым	320	900
   	Баскский чизкейк с малиновым соусом	270	850
   	«Плавучий остров» с заварным кремом и ванильным соусом	155	700
   	Пряное яблоко с топленым молоком и карамельным мороженым	220	650
   	Панна-котта из авокадо с щавелем и соусом из сезонной свежей клубники	145	750
	Ассорти сезонных фруктов	500	1 100
	Ассорти сезонных фруктов	1 000	1 750

НОМЕ-МАДЕ МОРОЖЕНОЕ

		ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, ₽
  	Мороженое Ванильное Шоколадное Клубничное Карамельное	60	350

СОРБЕТЫ БЕЗ САХАРА

		ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, ₽
	Сорбет Манго-юдзу Малина-личи Мандарин	60	350



УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ
АЛЛЕРГИЯ ИЛИ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ
КАКИХ-ЛИБО ПРОДУКТОВ, ПОЖАЛУЙСТА,
СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

 Горчица и производные

 Яйцо

 Глютен | Злаки

 Лактоза | Молоко

 Орехи

 Кунжут и производные

 Моллюски и ракообразные

 Веганское блюдо

 Грибы

 Рыба и производные

 Соя и производные

 Диоксид серы | Сульфиты

 Аспартам | Заменитель

 Сельдерей

 Арахис

 Люпин

 Вегетарианское блюдо

 Мед

Все цены указаны в рублях и включает НДС 20 %

SEL MARIN | RESTAURANT & TERRACE