



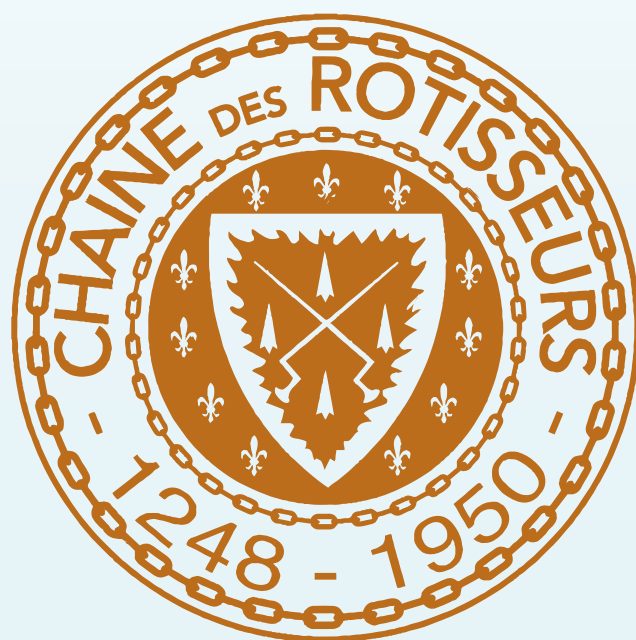
LA PERLA

FISH HOUSE RESTAURANT

МЕНЮ

Основан в 1999 году

www.mfishhouse.ru



«Ни одно стихотворение не стоит обеда»

Жозеф Бершу

Гурман, который ввел слово «гастрономия»
во французский обиход



Станислав Потемкин

Шеф-повар ресторана La Perla Fish House

член Всемирной Гильдии Гастрономов

Chaine des Rotisseurs, лауреат конкурса «Золотая Кулина»
в номинации «Лучший повар Санкт-Петербурга»

Морские деликатесы — наша специальность.
Желаем Вам новых гастрономических
удовольствий и приятного аппетита!

Морепродукты на льду

Дегустационный сет		850
Три устрицы Эльмар и бокал домашнего белого вина		
Ледяное плато La Perla на две персоны		4900
Шесть устриц ассорти (Эльмар и Сахалинские), черные тигровые креветки, беломорские мидии, нога камчатского краба		
Устрица Эльмар № 3 / 2	12 шт.	2300
Устрица Эльмар № 3 / 2	1 шт.	230
Устрица Эльмар № 1	1 шт.	380
Устрица Приморская № 1	Россия 1 шт.	420
Устрица Сахалинская № 2	Россия 1 шт.	380
Устрица Сахалинская № 1	Россия 1 шт.	490
Устрица Сахалинская № 00	Россия 1 шт.	650
Устрица Белый Жемчуг № 1	1 шт.	560
Устрица Средиземноморская № 2	1 шт.	490
Приморский гребешок № 1	1 шт.	460
Мурманский морской гребешок № 3	1 шт.	390
Морской еж	100 гр.	390
Черная осетровая икра	10 гр.	850

Рекомендуем отварить

Беломорские мидии	100 гр.	170
Вонголе	100 гр.	350
Корбикула	100 гр.	320
Морской целитель		
Морской кулак (спизула)	100 гр.	350
Анадара	100 гр.	390
Моллюск с кровеносной системой; подается нарезанным в сопровождении рюмки с кровью моллюска, обладает невероятными тонизирующими свойствами.		
Чёрные тигровые креветки	100 гр.	350
Нога камчатского краба в панцире	100 гр.	380

Скидки на морепродукты на льду не предоставляются



Крудо, карпаччо и тар–тары

Томатно–огуречное карпаччо с кинзой и мятой	290
Карпаччо из лосося с соусом из маракуйи	460
Карпаччо из дорады с лимонно–лаймовой заправкой	560
Карпаччо из морского гребешка с соусом манго и черной икрой	650
Тар–тар из тунца с козьим сыром	590
Тар–тар из рыбы меч с имбирем и лаймом	650
Тунец крудо с маринованным фенхелем	590
Севиче из креветок с соусом текила–цитрус	460
Карпаччо из говядины с рукколой и сыром пармезан	460
Тар–тар из говядины в классическом французском стиле	560

Закуски

Икорный сет на две персоны Черная осетровая икра, икра дальневосточного лосося, озерной форели, щуки из Питкяранта, Карелия; подается на ледяном плато с ржаными краюшками	1150
Рыбная мелочь шеф–посола Черноморская тюлька, хамса, чудская уклейка (ассортимент по наличию)	190
Ассорти из оливок	230
Тарелка к вину Красные и зеленые оливки, перец пикадольче, артишок, каперсы на ветке	290
Филе атлантической сельди в горчичной заправке	260
Фаршированный карп	350
Русские закуски на хлебе Маринованные белые грибы, омуль холодного копчения, красная икра, домашнее сало	380
Скумбрия шеф–посола с тар–таром из свежих томатов	350
Тигровые креветки, фламбированные коньяком	590



Салаты

Оливье нуво с телятиной, заправленный соусом из тунца	280
Цезарь салат	
· с куриным филе	390
· с тигровыми креветками	460
· с мясом камчатского краба	560
Салат из копченого угря с авокадо и манго–дрессингом	650
Салат с камчатским крабом и теплым домашним сыром	580
Салат с морепродуктами	550
Морские гребешки, тигровые креветки, кальмары и мидии	
Салат с байкальским копченым омулем и картофелем	460
Салат из сезонных овощей и листьев салата	350

Паста и равиоли

Равиоли со свежими овечьим сыром	350
Спагетти с лососем и шпинатом в сливочном соусе	460
Фетучини с белыми грибами	580
Спагетти с морепродуктами	650
Мидии, кальмары, гребешок, креветки, вонголе	
Хрустящие равиоли с треской	390
Равиоли с белыми грибами и соусом из фуа–гра	650
Спагетти с вонголе	650

Мидии в кастрюле

Малая кастрюля 350 гр.	/	Стандартная кастрюля 650 гр.	/	Большая кастрюля 1000 гр.
Мидии «Маринер» Сливочное масло, белое вино				350/650/1250
Мидии «Прованс» Томаты, тимьян, белое вино				350/650/1250
Мидии «Блю-чиз» Сливочный соус с сыром Блю-моулд				350/650/1250

Супы

Картофельной крем-суп с хрустящей панчеттой	260
Биск из раков с рыбными кнелями	380
Чио-Пио Суп с томатами и морепродуктами	590
Старо-русская пряная уха «Калья» из пяти видов беломорской рыбы	450
Русская похлебка из дичи с квашеной капустой и белыми грибами	350
Суп-пюре из тыквы с зернами мака и обжаренным фуа-гра	450



Рыба целиком

Цена за 100 гр.

Способы приготовления:
запеченная по-провански с томатами и тимьяном
и au naturel, с лимоном и соусом алио-олио

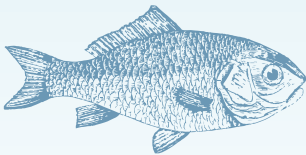
Рыба дня

Специальное предложение, спрашивайте у официанта

Озерная форель	170
Сиг	230
Стерлядь из аквариума	290
Дорада	290
Камбала	170

Соусы к рыбе

Гремолата,	Алио-олио
Томатно-чесночная сальса,	Песто



Фирменные блюда

Рыба, морепродукты

Филе ладожского судака, приготовленное в густом соусе вермут	690
Мурманская треска с соусом крем-чиз, приготовленная при низкой температуре	580
Лосось в имбирно-чесночной глазури, гарнированный папарделле	790
Хрустящее филе зубатки с огуречным салатом и острым японским соусом	650
Филе палтуса с пюре из печеного картофеля с базиликом и соусом с тигровыми креветками	980
Испанское рагу из осьминога и чоризо	980
Филе стерляди с гречей и соусом «черная икра»	1150
Мясо морских улиток «Рапанов» с белыми грибами и беконом	980
Стейк из красного тунца с овощным соте и зернами мака	1150
Традиционная португальская асорда с разными морепродуктами Мидии, кальмары, тигровые креветки, гребешки	980
Морской микс на две персоны Черные тигровые креветки, дорада, кальмар, лосось, мидии	2900

Мясо

Натуральная свиная котлета на кости с соусом порто и черносливом	650
Оленина тушеная с можжевельными ягодами Подается с деревенскими драниками	1150
Перепел конфи с копченым картофелем и соусом тимьян	650
Кордон Блю из домашней телятины и соусом с белыми грибами	850
Утиная ножка конфи с картофелем дюшес	750

Гарниры и хлеб

Отварной картофель с укропом	130
Рататуй из разных овощей	280
Гречотто с белым вином и пармезаном	350
Овощи гриль	280
Зеленая спаржа	480
Хлебная корзина	130
Гренки с чесноком	150

Десерты

Миндальная панна کوتا	260
Ассорти из домашнего мороженого	350
Ванильное крем-брюле с апельсиново-кокосовым тьюиль	280
Шоколадный фондан с шариком ванильного мороженого	350
Теплый яблочный пирог с мороженым, приправленным корицей	280



