

## RAW BAR

### СУШИ / ГУНКАНЫ / САШИМИ 50 г

Лосось / брюшко лосося	220 / 220 / 650
Угорь	310 / 790
Краб	490 / ...
Гребешок	310 / 970
Аргентинская креветка	... / 800

### ТАТАКИ

Лосось / апельсин	970
Тунец / манго	950
Креветка / грейпфрут	670
Гребешок / томатное пюре	1100

### РОЛЛЫ

Вулкан с лососем и гребешком 6 шт	970
Тунец со спайси соусом 5 шт	650
С угрем и сыром "Филадельфия" 5 шт	790
Краб с угрем 6 шт	1400
С крабом и обожженным лососем 6 шт	1550
Филадельфия 6 шт	950
Калифорния 5 шт	1050
С лососем и авокадо 5 шт	750
С тунцом и угрем 6 шт	920
С гребешком и тайским манго 6 шт	1390

## НА РАСКАЛЕННЫХ СКОВОРОДКАХ

Кальмар с чесноком и петрушкой	870
Креветки с чесноком и петрушкой	1050
Гребешок с чесноком и петрушкой	1350
Вонголе и мидии в белом вине с томатами	1550
Сковорода мидий с хрустящим багетом	1550

- в томатном соусе с базиликом
- в соусе горгонзола
- в соусе сливочный трюфель

## ГАРНИРЫ

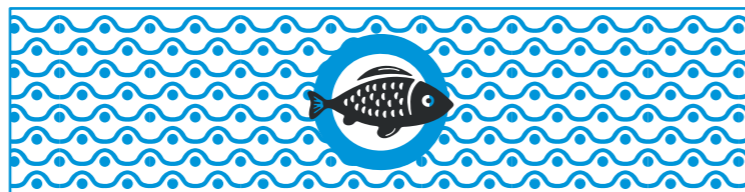
Рис басмати	300
Спаржа	950
Овощи на гриле	550
Шпинат со сливками и пармезаном / с кедровыми орехами	500
Картофельное пюре	300
Картофель фри 200 г	300
Картофель печеный с соусом Дзадзики за 1 шт	200
Болгарский перец на гриле за 100 г	300
Молодой картофель с грибами	550

## ДЕСЕРТЫ

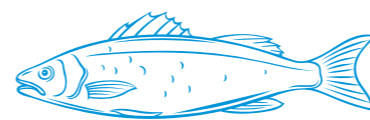
Павлова	750
Эклер	300
Фисташковый рулет с малиной и кремом маскарпоне	820
Медовик	500
Наполеон	550
Маковый торт с ванильным кремом	450
Крем-брюле с маракуйей	650

## МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пломбир / ванильное / шоколадное / фисташковое	370
Сорбет манго / лайм / кокос / малина	370



## РЫБА С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ



Сибас за 100 гр 400–600 гр. (Турция) ..... 550

Рекомендуем:

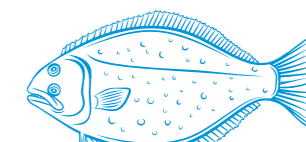
Raw: севиче / крудо / татаки  
Горячее: в конверте / на пару / на мангале / запеченная



Дорадо за 100 гр 400–600 гр. (Турция) ..... 550

Рекомендуем:

Raw: севиче / крудо / татаки  
Горячее: в конверте / на пару / на мангале / запеченная



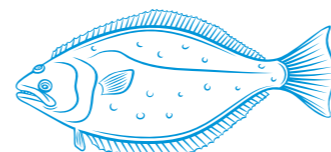
Камбала за 100 гр 1.5–3.0 кг (Мурманск) ..... 250

Рекомендуем:

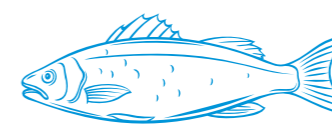
Горячее: на сковороде с пряными травами / в соусе по-средиземноморски с молодым картофелем

## ДИКАЯ РЫБА

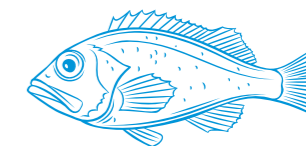
Raw: севиче / крудо / татаки / сашими Горячее: на мангале с томатной сальсой из свежих помидор / в соусе по-средиземноморски с молодым картофелем / в соли с ароматными травами



Тюрбо за 100 гр 1.0–2.0 кг (Марокко) ..... 1500



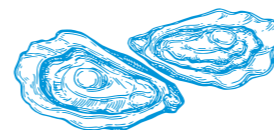
Дикий сибас за 100 гр 1.0–2.0 кг (Марокко) ..... 1300



Ред снэппер за 100 гр 1.0–2.0 кг (Шри-Ланка) ..... 970

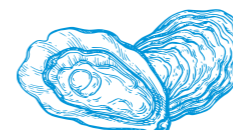
\*Наличие и ассортимент рыбы зависит от нашего улова, уточняйте у официанта

## МОЛЛЮСКИ ИЗ АКВАРИУМА / УСТРИЦЫ / КРАБЫ



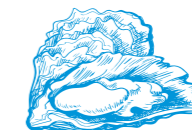
Крымская\* ..... 380  
1 шт. (Россия)

Достаточно крупная, Черное море придает моллюску сладость. Главное преимущество этих устриц - баланс соли. Обладает максимально нежным нейтральным вкусом.



Принцесса Джоли\* ..... 410  
1 шт. (ЮАР)

Приятная кремовая текстура, мякоть у нее нежная, сладковатая, с тонкими минеральными ароматами. Соленость еле заметная, атлантическая версия соленой карамели.



Муроцу\* ..... 740  
1 шт. (Япония)

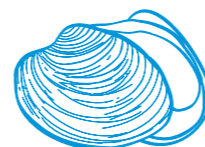
Минеральная соленость мякоти моллюсков сочетается с ярко выраженными молочными аккордами и сладким послевкусием.



Дальневосточный\* гребешок за 100 гр ..... 450  
200–500 гр (Сахалин)

Рекомендуем:

Raw: севиче / сашими / тартар  
Горячее: запеченный со шпинатом и голландским соусом / на мангале / в соусе «maitre d'hotel»



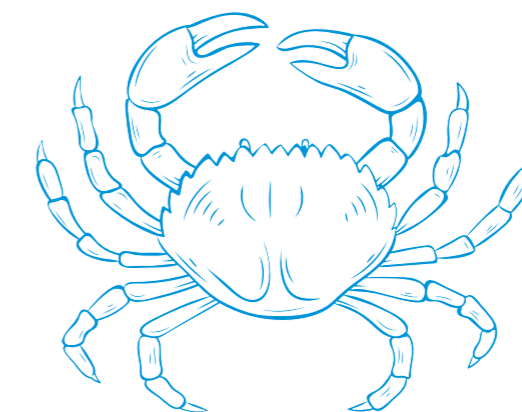
Спизула\* ..... 950  
1 шт. (Сахалин)

Мясо Спизулы упругое, насыщено изумительно приятными ароматом моря.



Анадара\* ..... 1200  
1 шт. (Сахалин)

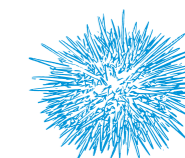
Мясо у моллюска сладковатое, с привкусом моря и железа, а вот кровь - крепкий соленый концентрат с ярким железистым вкусом, является афродизиак и подается с сакэ.



Живой камчатский краб\* за 100 г ..... 1800

Клешня камчатского краба\* за 100 г ..... 1350

Приготовим: на пару с топленным маслом и домашним майонезом, в соусах шампань / черный перец / горгонзола / биск, запеченные в соусе васаби / в соусе кимчи



Морской ёж\* ..... 450  
1 шт. (Мурманск)

Подаём с соевым соусом и перепелиным яйцом



Вонголе ..... 1500  
350 гр. (Сахалин)

Рекомендуем:

Горячее: в соусах: томатном / в белом вине / в горгонзоле / в соусе сливочный трюфель / паста

## КРЕВЕТКИ

Дикие аргентинские креветки из печи .....	970
Ассорти креветок <i>на льду, 500 гр *</i> .....	2700
Магаданские креветки <i>на льду, 500 гр *</i> .....	2700

## ИКОРНЫЙ БАР подается со сметаной и блинами

Щучья <i>за 50 г *</i> .....	950
Лососевая <i>за 50 г *</i> .....	950

## КЛЕВЫЕ БУТЕРЫ на печеном картофеле

с черноморской килькой / ростбифом .....	650
сельдью / копченой скумбрией	
с щучьей икрой .....	850

## НАМАЗКИ подаются с горячей лепешкой из дровяной печи

<b>Рыбный сет</b>	850
форшмак из сельди с щучьей икрой /	
печень трески с перепелиным яйцом /	
копченая треска с красной икрой	
<b>Мясной сет</b>	
куриный паштет /	
острый бараний болонез /	
томленые телячьи щечки в соусе демиглас	
<b>Овощной сет</b>	
хумус /	
аджапсандал /	
грибная икра с трюфелем	

## БРУСКЕТТЫ

со слабосоленым лососем .....	950
с ростбифом .....	870
с копченой треской .....	870
с крабом .....	1700
с печенью трески, рукколой и яйцом .....	970

## ФРИТЮР

Ассорти из кальмаров креветок и трески .....	850
Креветки васаби .....	970
Балтийская Корюшка .....	950

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания – сообщите об этом своему официанту.  
Все цены указаны в рублях, включая НДС.  
Скидка не суммируется и не плюсуется с другими акциями и дисконтными картами.  
\* на данные позиции из меню распространяется скидка не более чем 10%

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Форшмак из сельди .....	600	Тартар из гребешка с лососем и тайским манго .....	820
Печень трески		Тартар лосось / гуакамоле / молодой огурец /	
с бородинским хлебом .....	750	красная икра .....	1190
Сельдь с ялтинским луком		Тартар тунец / гуакамоле / ранний редис /	
и печеным картофелем .....	600	икра палтуса .....	950

## САЛАТЫ

Домашний овощной салат .....	690	Салат с крабом, томатами и авокадо .....	1950
Салат с кальмарами гриль и ореховым соусом .....	970	Буратта с томатами и базиликом .....	950
Нисуаз .....	1370	Салат с морепродуктами .....	1900
Греческий салат .....	900	Теплый салат с марокканским осьминогом	
Теплый салат с баклажанами, томатами и киноа .....	820	и молодым картофелем .....	1970

## СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

### САЛАТЫ и ЗАКУСКИ

Печёный баклажан на мангале / томаты /	
греческий сыр .....	850
Страчателла / томаты / камчатский краб /	
черешня .....	1450
Страчателла / томаты / черешня .....	950
Руккола / авокадо / клубника / креветки .....	970
Печёный перец рамиро / мусс из Феты / анчоус .....	790
Узбекские помидоры с крымским луком .....	800
Карпаччо из гребешка с клубникой .....	1700
Карпаччо аргентинская креветка /	
толчёный авокадо / цитрус юдзу .....	970

### СУПЫ

Томатный суп с морепродуктами .....	1250
Гаспаччо с крабом / с черешней .....	1200 / 790
Окрошка на кефире / на квасе .....	690
Зелёные щи из щавеля с яйцом .....	790

### САШИМИ РОЛЛЫ

Тунец / гребешок / лосось .....	1650
Лосось / авокадо / сыр Филадельфия /	
красная икра .....	1300
Тунец / лосось / папайя / тобики .....	1100

### ГОРЯЧЕЕ и ЗАКУСКИ

Филе сибаса гриль / авокадо /	
томатная сальса / щавель .....	1890
Филе дорадо гриль / сицилийский соус .....	1700
Тортеллини лосось / рикотта / томаты конкассе .....	920
Черноморский сарган:	
• ароматное масло .....	850
• по-сицилийски .....	1050
• жареный на сковороде с соусом тар-тар .....	800

### ДЕСЕРТ

Вишневое гаспаччо / черешня /	
ванильное мороженое .....	720
Щавелевая панна-котта / лесные ягоды .....	650
Lemon posset .....	700

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Камбала с пряными травами и чесноком .....	1100	Угольная треска с муссом из цветной капусты .....	1800
Клёвый рыбный / мясной бургер .....	950	Гребешки с пюре из сельдерея .....	1650
Щучьи котлеты .....	750	Марокканский осьминог с пюре из баклажанов .....	2600
Крабово – креветочные котлеты с соусом биск .....	950	Судак в сливочно-грибном соусе	
Палтус с тыквенным пюре и трюфельным кремом .....	1650	под сырной корочкой .....	1300
Стейк из форели с пюре из сельдерея .....	1300	Стейк лосося с голландским соусом	
Мурманская треска с артишоками и томатами .....	1400	и молодым шпинатом .....	1650

## СУПЫ

Мисо-суп Ким Чи с лососем .....	920
Домашний рыбный суп .....	890
Рыбная солянка .....	890
Том Ям .....	950
Куриный суп с фрикадельками .....	650

## ПАСТА / ПЕЛЬМЕНИ / ГЁДЗА

Равиоли с крабом в соусе биск .....	1550
Равиоли с морепродуктами	
в соусе по-средиземноморски .....	1450
Пельмени из телятины / из трех рыб .....	820
Гёдза с креветкой .....	750
Лингвини с вонголе и томатами .....	1200
Фузилли с креветками .....	1170
Спагетти с мидиями	
в томатном соусе с базиликом .....	1150
в соусе горгонзола .....	1250
Тальолини с крабом .....	1970
Казаречче с морепродуктами .....	1950
Паста карбонара .....	700

## НЕ РЫБА

Телячьи котлеты .....	750
Куриные котлеты .....	750
Телячьи щечки с картофельным пюре .....	1450
Люля-кебаб курица .....	800
Люля-кебаб баранина .....	950
Шашлык из куриного бедра .....	800

## АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ

в соусе горгонзола .....	7300
<i>(креветки, гребешки, кальмары, осьминог, мидии, вонголе)</i>	
в томатном соусе .....	7300
<i>(креветки, гребешки, кальмары, осьминог, мидии, вонголе)</i>	
с чесноком и петрушкой .....	3200
<i>(кальмар, креветки, гребешки)</i>	
на мангале .....	9900
<i>(аргентинские креветки, гребешок, кальмары, осьминог, Камчатский краб, стейк форели, филе сибаса, молодой картофель)</i>	