



Роман Калинин  
шеф-повар ресторана  
МОМО

«Гостям фестиваля прежде всего рекомендую  
первую фалангу королевского краба, приготовленную  
в соусе из черного перца.

Также наше особенное блюдо — салат с сыром страчателла,  
гуакамоле с гуавой и мясом краба-опилио.

Оно сочное и плотное с особым сладковатым вкусом.

Качество крабов — отличное. Надеюсь, посылки от друзей  
из Владивостока хватит на две недели, пока будет идти фестиваль».



**Держи краба!**<sup>®</sup>  
ON TOUR 2017

ВЛАДИВОСТОК - ЕКАТЕРИНБУРГ



**Держи краба!**<sup>®</sup>

**МЕНЮ ФЕСТИВАЛЯ**



**МЯСО КРАБА**  
опилио в соусе  
«Черный перец»  
с хрустящим картофелем

.....  
*Snow crab meat in Black Pepper  
sauce with crispy potatoes*

690.- 240 gr.

**САЛАТ ИЗ КРАБА**  
опилио с сыром страчателла  
и гуакамолем с гуавой

.....  
*Snow crab salad with stracciatella  
cheese and guava guacamole*

590.- 130 gr.



**ЛАПА**  
камчатского краба,  
приготовленная на пару,  
с двумя соусами: «Черный перец»  
и «Томатный чили»

.....  
*Steamed king crab leg served with two sauces:  
Black Pepper and Tomato Chili*

790.- 300 gr.



**ЛАПА**  
камчатского краба,  
запеченная под соусом  
«Термидор»

.....  
*King crab leg baked with Thermidor sauce*

790.- 250 gr.



**ЛАПА**  
камчатского краба,  
приготовленная на воке  
с соусом «Томатный чили»

.....  
*King crab leg stir-fry with Tomato Chili sauce*

690.- 200 gr.

Особенно рекомендуем

**КАРТОФЕЛЬ**  
хрустящий картофель  
с трюфельным маслом

.....  
*Crispy potatoes with truffle oil*

120.- 120 gr.