



SEAFOOD BAR

2018

ЖИВЫЕ КРАБЫ



Целый камчатский краб

1шт 4550.-

Половина камчатского краба

1шт 2500.-

Нога камчатского краба
с топленым чесночным маслом

1шт 1250.-

Камчатский краб
в сливочном соусе

1шт 1350.-

Камчатский краб
под соусом «Термидор»

1шт 1950.-

Салат с мясом камчатского
краба и авокадо

240g 590.-

SEAFOOD TOWER

устрицы, фаланги,
кулаки камчатского краба,
подкопченные лангустины,
магаданская креветка,
севиче из морского гребешка

940/100/150g 3900.-

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Тартар из северной нельмы
с моченой облепихой

140/65g 590.-

Тартар из лосося со сливочным сыром
и красной икрой с Камчатки

125/65g 550.-

Тартар из тунца на гуакамоле
с чипсом из нори и икрой синекорого
атлантического палтуса

140g 540.-

Трюфельное крудо из тунца с кунжутом

110g 550.-

Севиче из сахалинского гребешка
с салатом корн и соусом «Цитрон»

90g 590.-

Опаленное сашими из лосося
с ким-чи и соком лайма

110g 450.-

Крудо из подкопченных лангустинов
в цитрусовом соусе

4шт 370.-

Сугудай из муксуна зимнего улова
с зернистой горчицей,
моченой брусникой и красным луком

130g 590.-

Фирменная брускетта с камчатским крабом
и дальневосточной красной икрой нерки

200g 890.-

Дегустационный сет «Река. Море. Океан»:

Тартар из северной нельмы
с моченой облепихой

Тартар из лосося

со сливочным сыром и красной икрой с Камчатки

Тартар из тунца на гуакамоле

с икрой синекорого атлантического палтуса

225/65g 690.-

СУПЫ



Мидии, вонголе,
мурманская треска,
дальневосточный кальмар
и креветка
в пряном томатном супе
400g 550.-

Фирменная солянка
из четырех рыб
400/30g 450.-

Сырный чаудер
с дальневосточным кальмаром,
тигровой креветкой
и мурманской треской
350g 390.-

ПАСТА



Черные равиоли
с тигровой креветкой и сибасом
в сливочном пряном соусе
с подкопченным лангустином
280g 590.-

Спагетти с чернилами каракатиц
с дальневосточными кальмарами
и сахалинским гребешком
400g 590.-

Феттуччине с лососем
в сливочном соусе и с икрой нерки
335g 650.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Запеченная дорадо с цукини,
томатами и паприкой по-лигурийски
550g 750.-

Атлантический палтус
с воздушным пюре из сельдерея
200g 670.-

Котлеты из щуки
с трюфельным пюре
и соусом «Тар-тар»
160/185g 450.-

Котлеты из камчатского краба
с тигровыми креветками
на подушке
из шпината в сливках
165/95g 990.-

Сахалинские гребешки,
обжаренные на сливочном масле,
и пюре с васаби
85/100g 950.-

Филе морского окуня
из Охотского моря
с киноа и томатами
130/230g 450.-

Стейк из подкопченного лосося
с пряным пюре из медовой тыквы
с имбирем
125/70g 650.-

Сахалинские вонголе
в пряном соусе
350/20g 510.-

ЛУЧШИЕ БЕЛЫЕ ВИНА И ШАМПАНСКОЕ



Белые вина

Кастелино Бьянко, Италия

150/500мл 220/1100.-

Скофф, «Скоффиньон», Южная Штирия, Австрия

150/750мл 380/1900.-

Домейн Франсуа Шиден,
Совиньон Блан, Турен, Луара, Франция

750мл 2800.-

Кантина Андриан, Гевюрцтраминер,
Альто Адиге, Италия

750мл 3100.-

Павел Швец, «Уппа Белый»

Крым, Севастополь, Россия

750мл 3600.-

Игристые вина

Мартини Просекко, Италия

200/500мл 470/2400.-

Мартини Асти, Италия

200/750мл 820/2750.-

Шампань

Анри Жиро, Эспри Натюр, Ай

375мл 2950.-

Шартонь-Тайи, «Сент-Анн», Мёрфи

750мл 3900.-

Пьер Жимонне, Блан де Блан, Кью

750мл 4600.-

Мумм Розе, Реймс

750мл 5600.-

Береш э Фис, «Рефле д'Антан»,

Монтань де Реймс

750мл 11900.-



