MENU

FISH
КУЛЬТУРА

OYSTERS BAR

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, ПРОСИМ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА ТО, ЧТО УСТРИЦЫ - ЖИВОЙ ОРГАНИЗМ, И НЕ КАЖДЫЙ МОЖЕТ УСВОИТЬ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО БЕЛКА.

ВОЗМОЖНО БЕЛКОВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ ИЛИ ОТРАВЛЕНИЕ НОРОВИРУСОМ КОТОРЫЙ ЧАСТО ВСТРЕЧАЕТСЯ В УСТРИЦАХ. РЕКОМЕНДУЕМ ЗАКАЗЫВАТЬ ИХ В ЗАПЕЧЁННОМ ВИДЕ.

МОРСКОЙ ЁЖ — 100
/ МУРМАНСК

УСТРИЦЫ ХАСАНСКИЕ — 100
/ ДАЛЬНИЙ ВОСТОК

ДИББА БЭЙ — 190

МЯСИСТЫЕ УСТРИЦЫ С ЯРКИМ МОРСКИМ ВКУСОМ – ДИББА БЭЙ ВЫРАЩИВАЮТ В ОМАНСКОМ ЗАЛИВЕ.
ВОДА В ЭТОЙ ЧАСТИ ИНДИЙСКОГО ОКЕАНА АБСОЛЮТНО ЧИСТАЯ И МЕНЕЕ СОЛЕНАЯ, ПОЭТОМУ УСТРИЦЫ ОБЛАДАЮТ СЛАДКОЙ МЯКОТЬЮ И ПРИЯТНЫМ ПОСЛЕВКУСИЕМ.

МААКА — 150

Новый сорт устриц из китая, нежная текстура с легким и сбалансированным вкусом. Эта устрица угодит тем, кто любит минимум солености и "моря".

РОЗОВАЯ ДЖОЛИ — 230

Намибийские устрицы, выращенные в прохладных водах. Кремовая, сливочный вкус с еле заметной соленостью.

Муроцу — 310

Японские устрицы, выращенные во внутреннем море между островами. Необычный богатый морской букет придает сладковатый и фруктовый вкус, делает их вкус насыщенным.

УСТРИЦЫ ЗАПЕЧЁННЫЕ

С ПАРМЕЗАНОМ И ОРЕХАМИ — 250

С ХУМУСОМ — 250

С ПЕЧЕНЫМ БАКЛАЖАНОМ — 250

С ТОМАТАМИ И ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ — 250

RAW FISH BAR

Торнетто из тунца с крабом и огурцами кимчи — 490

Тартар из тунца с эспумой из козьего сыра — 450

Татаки тунец с сальсой из томатов и манго — 390

Тартар из лосося с манго — 560

Севиче из гребешка — 450

Поке тунец/лосось — 590

Special rolls

Открытый ролл темпура со спайси тунцом — 650

Ролл с опаленным лангустином и сливочным сыром — 500

Ролл с хрустящей креветкой, крабом и гуакамоле — 550

Ролл с тунцом и манго — 550

HAND ROLL

КРАБ — 280

ЛОСОСЬ — 280

ТУНЕЦ — 280

ГРЕБЕШОК — 280

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ

Маринованные оливки и маслины — 250

Битые огурцы кимчи — 360

Мидии в соусе сливочный пармезан/том ям 300гр — 850

Хумус с брокколи и кальмарами — 390

Бабагануш с томатами и креветками — 410

Фаршированный мини кальмар с зеленым яблоком — 390

Брускетта с копченной треской — 450

Черная икра осетровая 50гр — 1800

Плато северных креветок 500гр — 2000

ГОРЯЧЕЕ

Котлеты из щуки с картофельным пюре и маринованными огурчиками — 680

Фиш-н-чипс с картофельными дольками — 680

Стейк из тунца с чатни из томатов — 720

Спагетти арабьятта с креветками — 720

Фиш строганов с гребешком — 680

Паста алио олио с рубленными лангустинами — 680

САЛАТЫ

Салат из баклажан с креветками — 470

Салат Нисуаз — 530

Салат с треской — 450

Салат с морепродуктами — 540

Салат с крабом — 590

ГРИЛЬ

Сибас 250гр — 950

Дорадо 250гр — 950

Краб 200гр — 1590

Лосось 100гр — 800

Гребешок 100гр — 700

Кальмар 100гр — 600

Креветки 100 гр — 600

СУПЫ

Том ям с морепродуктами — 680

Каччуко с морепродуктами — 590

Сливочный суп с морепродуктами — 530

ГАРНИРЫ

Брокколи — 300

Картофельное пюре — 200

Японскй рис — 200

ДЕСЕРТЫ

Моти орео 1шт — 300

Моти манго маракуйя 1шт — 300

Холодный чизкейк с сезонными фруктами — 400

Блинный торт матча — 400

*КРАСИВАЯ ПОДАЧА *ОСТРОЕ *ХИТ *ВЕГАН

FISH

КУЛЬТУРА

MENU