



ИКРА

Siberian Sturgeon

(50 г) **105.00**

(125 г) **200.00**

Russian Oscietra

(50 г) **125.00**

Красная икра лосося (50 г) 25.00

** Подается со сливочным маслом
и хрустящим хлебом*



СВЕЖИЕ УСТРИЦЫ

Gillardeau Nr. 2 (Франция)

(1 шт./ 6 шт.)

6.50 / 36.00

Umami Nr. 3 (Ирландия)

(1 шт./ 6 шт.)

5.50 / 30.00

Poesie Nr. 2 (Франция)

(1 шт./ 6 шт.)

4.00 / 22.00

ЗАКУСКИ

Ассорти оливок (roja picante, romani) 5.50

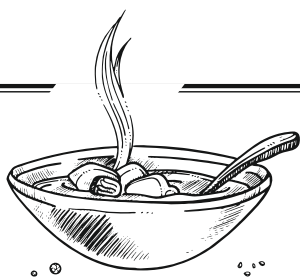
Рыбная закуска «Гардесис» (набор копченой рыбы на 2-3 человека) 18.00

Набор к вину (различные сыры, варенье, ветчина, колбаса) 16.00

Литовский копченый угорь с помидорами черри и ржаным хлебом 17.00

Литовский копченый угорь (целая рыба, уточните у официанта вес) (100 г) 15.00

Жареные маленькие корюшки 8.00



СУПЫ

Уха дня 7.00

Рыбный суп с копченым угрем 11.00

Фирменный суп ресторана «Bouillabaisse»

*(тигровые креветки, треска, лосось, судак, мидии и рыбный бульон
с шафраном и помидорами)*

на двоих 38.00 / на троих 55.00

** Если Вы аллергичны, информируйте нас.*

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Тартар из тунца с бальзамическим соусом и свежими яблоками	17.00
Тартар из говядины с каперсами и бальзамическим соусом	17.00
RAW лосось (100 г) с маринованными водорослями и соевым соусом	18.00
Рубленая сельдь с жареной морковью и луком	12.00
Греческий салат с сыром фета и оливками	12.00
Салат «от Шефа» с жареным лососем и гренками ржаного хлеба	17.00
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками и анчоусами	17.00

НЕБОЛЬШИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Морские гребешки под соусом на коньяке с миндальным пюре из моркови и с чипсами из пастернака	22.00
Улитки запеченные в чесночно-сливочном масле в керамическом блюде (6 шт.)	12.00
Пельмени с начинкой из рыбца и с соусом из белых грибов	15.00
(количество ограничено)	



РЫБА КЛАССИКА РЕСТОРАНА



Стейк из розового тунца с маринованными помидорами черри и пюре из цветной капусты и белых трюфелей	30.00
Осьминог, жареный в чесночно-сливочном масле с картофельным пюре, “ <i>romodoro</i> ” соусом и мини брокколи	34.00
Филе атлантического палтуса с ризотто из перловки и с соусом из белых грибов.....	32.00
Филе сома с картофельным пюре, с кара мелизированной свеклой и солёными огурцами	20.00
Синие мидии в чесночно-сливочном соусе с вином	19.00
(подаётся с картофелем фри)	
<i>Fish and Chips</i> из филе атлантической трески в темпуре	20.00
(с картофелем фри, coleslaw салатом и манговым майонезом)	

* Если Вы аллергичны, информируйте нас.

КРЕВЕТКИ



Тигровые креветки в темпуре обжаренные во фритюре	18.00
Хвостики креветок в чесночно-сливочном соусе (7 шт.)	16.00
Хвостики креветок в остром чоризо соусе (7 шт.) (острый).....	16.00

НЕ РЫБА

Стейк говяжий Ангус с овощами гриль, мини картофелем и соусом из красного вина	34.00
Каре молочного ягненка с маринованными помидорами черри и пюре из цветной капусты и белых трюфелей	34.00
Жареный козий сыр «Буше» с овощами гриль и с копченой грушей	20.00

ДЕТЯМ

Куриные полоски в темпуре с картофелем фри и томатным соусом или манговым майонезом	15.00
Котлеты из щуки с картофельным пюре	15.00
Картофель фри с томатным соусом	7.00

ДЕСЕРТЫ

Карамелизованный яблочный пирог с мороженым	10.00
Шоколадный торт маскарпоне с клубникой	9.00
Шоколадный фонданс мороженым	9.00
Лимонный десерт из кешью со свежей черникой (веган)	9.00

МОРОЖЕНОЕ СВОЕГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Малиновое / Черной смородины / Черничное / Крыжовника
Козьего сыра
1 шарик – 4.00 / 2 шарика – 7.00

* Если Вы аллергичны, информируйте нас.