



МЕНЮ

*Основа концепции ресторана —
свежая рыба утреннего отлова.*

*Мы знаем о рыбе всё и предлагаем Вам только
самое лучшее. Выбранную Вами рыбу мы можем
приготовить 6 различными способами:
на гриле, на сковороде, в соли, в тесте, в печи
и в коптильне на ольховых и яблочных опилках.*

ФИРМЕННЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

(за 100 гр живого продукта)

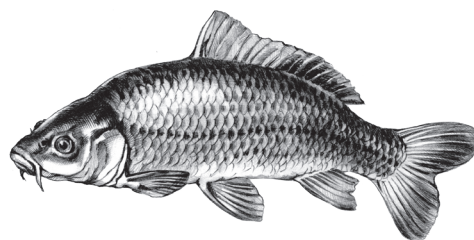


ФОРЕЛЬ

Карельская форель специально для ресторана «Fish Point» выращивается в уникальных природных условиях в Ладожском озере. Ежедневный рацион – лучшие европейские корма, что является залогом высочайшего качества рыбы. Мясо форели богато витаминами Омега-3, фосфором, цинком, йодом и калием, а это здоровое сердце, красивая кожа и позитивное настроение.

Форель в соли	339
Форель на гриле	339
Форель на сковороде	339
Форель копчёная	339
Форель в тесте	339
Форель в сметане	339

Мы можем приготовить рыбу не только выловленную нами, но и выловленную Вами в водоёме рыболовного клуба «Золотой Сазан» на Симферопольском шоссе.
Цена за 100 гр – 30
(карп без костей – 50).



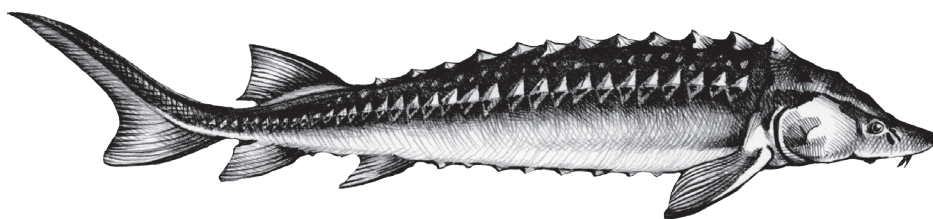
КАРП

Карп выращен в экологически чистых природных условиях Белгородской и Ростовской областей. Содержание на преимущественно зерновых кормах делает мясо этой рыбы нежным, сочным, богатым витаминами и полезными микроэлементами, а вкус немного сладковатым.

Карп	199
в фирменном стиле Fish Point	
Карп на гриле	199
Карп на сковороде	199
Карп копчёный	199
Карп	199
Фаршированный гречневой кашей, белыми грибами и болгарским перцем	
Карп в печи	199

Повара ресторана «Fish Point» в совершенстве владеют уникальной технологией разделки карпа, которая позволяет им убрать все кости из рыбы.

ОСЁТР



Осетр – это предмет особой гордости ресторана, поскольку является единственным видом рыбы, выращиваемой самостоятельно на современном предприятии в Вологодской области. Уникальные экологичные технологии, опытные рыбоводы и высококачественные корма позволяют доставить на стол вкусную рыбу, богатую витаминами и аминокислотами.

Осетр в соли	429	•	Осетр копчёный	429
Осетр на гриле	429	•	Осетр в тесте	429

ФИРМЕННЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

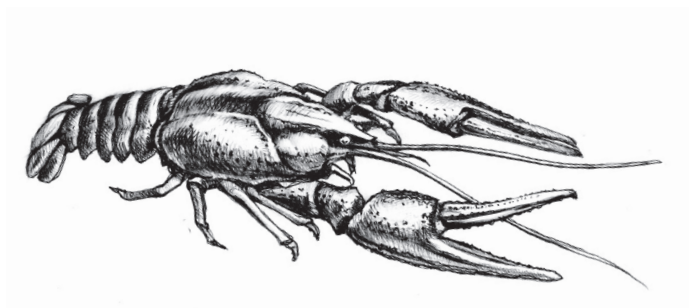
(за 100 гр живого продукта)

• ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ НА 2-4 ПЕРСОНЫ

Фирменные блюда
от бренд-шефа Артема Добровольского

*Сельдь / килька / форшмак /
Заливное из 3-х видов рыб /
Рулет из щуки /
Баклажанная икра / 5 видов форели /
Икорный сет с оладьями /
Оливье с копчеными рыбами /
Винегрет с килькой / Маринованные опята /
Малосольные огурцы / 2 вида сала /
Домашние пирожки с яйцом и зеленым луком /
Молодой картофель / Перепелиные яйца /
Фермерская сметана / Хреновуха*

8900



РАКИ

Севанские раки – уникальный природный продукт, привезенный из экологически чистых вод горного озера Севан. Нежное вкусное мясо раков питательно и содержит большое количество чистого легкоусвояемого организмом белка. Регулярное употребление раков улучшает пищеварительный процесс.

Севанские раки, отваренные со специями и травами

Особенностью **валдайских раков** является сравнительно небольшой размер (40 грамм). Выращенный специально для «Fish Point» продукт обитает в заповедной зоне озера Валдай, что говорит о богатстве их мяса различными витаминами, а также кислотами органической природы и йода. Эти раки отлично подойдут тем, кто следит за фигурой.

Ведро валдайских раков (2 кг),
отваренных по старинной русской рецептуре с березовыми ветками, крапивой, хреном, укропом, а также листьями смородины и вишни

АКВАРИУМ

• УСТРИЦЫ •

Дальневосточные (за 100 гр)

- Соловьевская
(о. Сахалин. Японское море)
- Хасанская
(г. Владивосток. Японское море)
- Анивская
(о. Сахалин. Японское море)

Устрица #2

.....

Тихоокеанские мидии (за порцию)

(г. Владивосток. Японское море)

В соусе на выбор:

сырном / томатном / на основе белого вина

Дальневосточный гребешок (за 100 гр)

(г. Владивосток. Японское море)

Готовим на выбор:

делаем сашими / запекаем в раковине

Морской еж (за 1 шт)

(г. Мурманск. Баренцево море)

Подается с желтком из перепелиного яйца,
свежим огурцом и цитрусовым соусом

Камчатский краб (за 100 гр)

(Акватория Охотского моря)

• ПЛАТО •

ИЗ ДАРОВ РУССКИХ МОРЕЙ И ОЗЕР

на 1-2 персоны

на 3-4 персоны

Всех представителей Вы можете увидеть и выбрать
в нашем аквариуме.

КОМПОТЫ

1000 мл

Фейхоа	890
Чернослив / шиповник	890
Ягоды	890
Сухофрукты	890
Клюква	890

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ФИЛЕ РЫБЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА (50 ГР)

Муксун	570	Палтус	490
Осетр	650	Форель	450
Чир	570	Нельма	690

Филе сельди домашнего посола	670
<i>С тёмным хлебом, маринованным луком и молодым картофелем</i>	
Балтийская килька домашнего посола	690
<i>С тёмным хлебом, маринованным луком и молодым картофелем</i>	
Форшмак из атлантической сельди	670
Ассорти из мини-бутербродов	690
<i>Килька, скумбрия, форшмак</i>	
Заливное из трёх видов рыб	790
<i>Осетр, форель, судак</i>	
Рулет из щуки	770
<i>Подаётся с домашним маринадом и щуцвей икрой</i>	
Баклажанная икра	550

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

.....

.....

.....

.....

ДЛЯ КОМПАНИИ

Копчёная стерлядка (за 100 гр)	470
Ассорти из северных рыб	1750
<i>Чир, муксун, нельма</i>	
Фирменные бутерброды с копчеными рыбами	1250
<i>Форель, осетр, палтус, чир</i>	
♦ 5 видов форели	1850
<i>Фирменного посола, тартар, икра, холодного и горячего копчения</i>	
♦ Икорный сет	
<i>Икра щуки, сига, палтуса и форели с фермерской сметаной и крымским луком</i>	
• 1-2 персоны	1690
• 3-4 персоны	2790
<i>Дополняем на выбор: оладьями / блинами / тостами</i>	
Ассорти из разных видов мяса	1650
<i>Ростбиф, утиная грудка, отварной язык, куриный рулет</i>	
5 видов сала	670
Ассорти из домашних солений	790
<i>Квашеная капуста, зеленые томаты, огурцы (бочковые и малосольные), чеснок, перец, черемша</i>	
Ассорти из соленых грибов	690
<i>Белые грибы / опята / маслята</i>	
Разнообразные свежие овощи и зелень	790
Сырный сет	1290

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

.....

.....

.....

.....

.....

САЛАТЫ

🌿 Овощной салат Fish Point 790
Фермерские овощи в сочетании с ароматным маслом и домашним сыром

Деревенский салат из редиса, огурца и зелени с яйцом-пашот 690

САЛАТ ИЗ АРОМАТНЫХ ТОМАТОВ

- С крымским луком и зеленью 750
- С брынзой 950

Салат из баклажана и томатов 710

Винегрет с балтийской килькой 690

ТАРТАР

- Из камчатского краба и магаданских креветок 1290
- Из лосося 1290
- Из говядины 1370

🌿 Салат с камчатским крабом и красной икрой 1470

Теплый салат с морепродуктами 1190

Теплый салат с печенью трески 780

«ОЛИВЬЕ»

- 🌿 • С филе рыб горячего копчения 870
- С камчатским крабом, валдайскими раками
и магаданскими креветками 1190
- С копчеными колбасками 790

Салат с копчеными рыбами и щавелем 850

«Мимоза» с копченой форелью и камчатским крабом 890

«Цезарь» с креветками 890

«Цезарь» с куриной грудкой 770

Печеный картофель с копченым палтусом и лососем 870

ДОМАШНИЕ ПИРОЖКИ

- С форелью и судаком 170
- С мясом 150
- С лесными грибами 150
- С яйцом и зеленым луком 120
- С капустой 120
- С молодым картофелем 120
- Ассорти из пирожков 750

СУПЫ

❖ Фирменный рыбный суп Fish Point 1590 (порция на 2 персоны) <i>Готовится на бульоне с 4-мя видами рыб (форель, карп, осетр и судак), мурманскими мидиями и овощами, подается со свежей зеленью</i>	
Рыбацкая похлёбка из осетрины с белыми грибами 1490	
❖ Русская Уха 690 <i>Подается с домашним пирожком с форелью и судаком</i>	
Домашняя лапша с фермерской курицей 670	
Борщ с щечками теленка 690	
Суп из сезонных грибов 790	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Командорские кальмары в сковороде 970	
Голубцы с магаданскими креветками 990 и камчатским крабом	
Мини-чебуреки с 2-мя видами рыб 790	
Картофельные драники 850 <i>С икрой щуки и фермерской сметаной</i>	
Жульен с камчатским крабом, раковыми шейками 910 и боровиками	
Спаржа с соусом из волжского сыра 990	

• ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ •

Пельмени с камчатским крабом 970 и магаданскими креветками	
Пельмени с форелью и судаком 790	

ЛЕГЕНДЫ FISH POINT

❖ Рёбра карпа на гриле 1470 с печеным картофелем	
❖ Котлеты из щуки с картофельным пюре 890	
❖ Котлеты из щуки с гречкой с грибами 990	
❖ Филе стерляди с боровиками 1950 <i>Подается с картофельной запеканкой и сливочным соусом</i>	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

❖ Фирменный рыбный бургер Fish Point	990
Морские гребешки с картофельным пюре	1450
Котлеты из камчатского краба	1370
с картофельным пюре	
Филе волжского судака	1150
<i>На сковороде / на пару</i>	
Стейк из мурманского палтуса	1550
с цветной капустой и брокколи	
Дальневосточная корюшка	870
с картофельным пюре	
Скоблянка из трёх видов рыб	1070
<i>Форель, судак, треска</i>	
Ассорти из рыбных шашлыков	5500
<i>Осетр, форель, 1/4 карпа на гриле, люля-кебаб из рыбы и краба</i>	

МЯСО И ПТИЦА

Оладьи из печени телянка с картофельным пюре	690
Котлета по рецепту Пожарского	870
Бефстроганов с зразами из печеного картофеля	1100
Щечки телянка, томленные в квасе	1290
Медальоны из говяжьей вырезки	1790

ШАШЛЫКИ

Свинина	850
Ягнятина (корейка)	1350
Говядина	1290
Цыпленок	750
Ассорти из мясных шашлыков	2700

ГАРНИРЫ

Молодой картофель	300	• Шпинат	490
Картофель фри	300	• Кукуруза на гриле	350
Картофель с грибами	390	• Батат фри	450
Гречка с грибами	350	• Овощи на гриле	550

ДЕСЕРТЫ

Шарлотка	550
Медовик от шефа	670
Фирменный чизкейк	670
<i>С черной смородиной и воздушным рисом в шоколаде</i>	
Мильфей с сезонной ягодой	650
Крем-брюле	590
Кекс с горячим шоколадом	650
«Павлова» с сезонной ягодой	690
Фисташковый рулет	750
<i>Подаётся с соусом из малины</i>	
Эклер с заварным кремом	210
<i>Ванильный / шоколадный / гречневый</i>	

• ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ •

Брусника / слива с корицей / облепиха	190
Земляника / малина	250

Мороженое (за 1 шарик)	210
<i>Ваниль / клубника со сливками / шоколад</i>	
Сорбет (за 1 шарик)	210
<i>Манго-груша / лайм / малина</i>	

• ТОРТ НА ЗАКАЗ •

Кондитеры ресторана *Fish Point*
рады удивить Вас вкусными и красивыми тортами,
оформленными по индивидуальным пожеланиям.

Работая исключительно с натуральными компонентами,
мы делаем торты высочайшего качества,
которые оценит самый искушенный ценитель.

Цена за 1 кг
4000