

МЯСНЫЕ БЛЮДА

150/150/30 г	Стейк Рибай с киноа и мясным соусом	2200 руб.
150/180 г	Филе-миньон с трюфельно-картофельным кремом	950 руб.
200/130/120 г	Корейка новозеландского ягненка с соусом из груши и белых грибов	2000 руб.

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

100 г	Спаржа, приготовленная по Вашему желанию (отварная, жареная, припущенная, обжаренная в воке)	720 руб.
200 г	Овощи гриль	250 руб.
250 г	Овощное ризотто	480 руб.
120 г	Шпинат (бланшированный или со сливочным соусом)	300 руб.
200 г	Картофель (гратен, отварной, жареный)	250 руб.
150 г	Рис дикий на пару	250 руб.
50 г	Соус чесночный	100 руб.
70 г	Соус Чимичурри	100 руб.
75 г	Соус сливочный с красной икрой	350 руб.
50 г	Соус помидорный (горячий)	100 руб.
75 г	Соус Песто со сливками (горячий)	150 руб.
70 г	Соус Устричный	150 руб.

Рекомендуем для приготовления рыбы и морепродуктов (1 порция на 300 гр. рыбы)

70 г	Соус Берблан-шалфей	180 руб.
185 г	Соус Крудо	150 руб.
175 г	Соус Севиче	180 руб.
100/100/75 г	Соус по-домашнему	150 руб.
200 г	Соус Средиземноморский	300 руб.
230/100/100 г	Соус Вентимилия	660 руб.
500 г	Соус Сицилийский	800 руб.
150 г	Соус ягодно-имбирный	1000 руб.
300 г	Соус Термидор	1000 руб.

ДЕСЕРТЫ

230 г	Сливовый пирог с меренгой	400 руб.
185 г	Крем-брюле из свежих ягод с горячей карамелью	900 руб.
150 г	Мильфей со свежими ягодами и соусом Манго	780 руб.
70/40/20 г	Шоколадный тортиньо с крем-брюле	550 руб.
250 г	Лимонная тарта	520 руб.
70/30 г	Ванильная Панакота с соусом из красной смородины	400 руб.
60/40/15 г	Туррон мягкий с орехами и цукатами	380 руб.
145 г	Творожно-ягодный	590 руб.
160 г	Медовик	390 руб.
90 г	Ассорти трюфелей: васаби/ острый перец/ трюфель	300 руб.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

«Сокровища в твердых створках»

Свежие устрицы из разных морей и океанов

100 г	Дикие Хасанские, Посиенские	220 руб.
100 г	Дикие Соловьевские (Камчатские)	220 руб.
1 шт.	Устричный бар	400 руб.

Предлагаем на выбор горячие устрицы

1 шт.	Со спаржей	590 руб.
1 шт.	С белыми грибами	590 руб.
1 шт.	С креветками	590 руб.

«ПАРАД ЗАКУСОК»

115 г	Сашими из гребенчатой креветки	990 руб.
94 г	Сашими из сладкой креветки	600 руб.
270 г	Никкей севиче из камчатского краба с соусом Том Ям	1100 руб.
280 г	Классическое севиче из морского волка с бататом	1100 руб.
70/50/55 г	Террин с щавелевым муссом	500 руб.
335 г	Буррата с печеным перцем и соусом Песто Кервель	750 руб.
250 г	Торнетто из тунца (нежнейший ролл из тунца в сочетании с крабовым мясом)	1400 руб.
245 г	Тартар из тунца	1300 руб.
240 г	Карпаччо из гребешка с тобико и соусом Шисо	1400 руб.
345 г	Карпаччо из осьминога с пикантной заправкой	1300 руб.
220 г	Карпаччо из тунца с имбирно-горчичным дрессингом	950 руб.
120 г	Карпаччо из лосося с жареными каперсами	850 руб.
160 г	Классическое карпаччо из говяжьей вырезки с сыром Пармезан и рукколой	700 руб.
230 г	Тартар Биф со свекольным гелем	700 руб.

«ВЕРНИСАЖ САЛАТОВ»

170 г	Крабовый салат (нежное сочетание мяса краба с салатом Корн и цитрусовым соусом)	1200 руб.
80/200 г	Салат «Капри» (дуэт семги в сопровождении мусса из авокадо, мяса краба и красной икры)	1400 руб.
235 г	Салат с тигровыми креветками, моцареллой фрито и киноа (тигровые креветки, микс листьев салата, киноа, томаты)	850 руб.
250 г	Салат с морепродуктами (осьминоги, креветки, каракатицы, микс листьев салата, помидоры черри)	1100 руб.
260 г	Салат из артишоков с печеными томатами (артишоки в ароматном масле, микс листьев салата, пармезан, рикотта, заправка на цветах Анчан)	720 руб.
220 г	Салат с морепродуктами, чипсами из пармезана и томленой грушей	940 руб.

295 г	Салат с ростбифом, бобами Лима и битым шпинатом	950 руб.
80г	Салат руколла с сыром Пармезан (рекомендован с различными морепродуктами на гриле)	400 руб.

ПАСТА И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

100/235 г	Филе дикой рыбы со спаржей и соусом Берблан	1800 руб.
400/130/30 г	Клешни краба «Нормано» (запеченные с устрицами, белыми грибами и соусом Марне)	3200 руб.
600/30/30 г	Клешни краба «Соренто» (нежное сочетание мяса краба с моллюсками, мидиями, кальмарами, помидорами черри и каперсами)	2950 руб.
250 г	Осьминог на гриле	2950 руб.
340/106 г	Осьминог по-галисийски	2100 руб.
550 г	«Порто Черво» (микс морепродуктов, приготовленных по-средиземноморски, подается с чесночными гренками)	1800 руб.
315 г	Горячий ролл из гребенчатой креветки с синекорым палтусом на апельсиновой глазури	1100 руб.
330/65 г	Каракатицы «Да Винчи» (нежное мясо каракатиц в соусе из трех видов сыра в сочетании с черным трюфелем)	890 руб.
390 г	Мини-кальмары и каракатицы, запеченные в сливочном соусе с нежными сырными профитролями	860 руб.
160 г	Улитки под лимонно-миндально-чесночным соусом	850 руб.
420 г	Спагетти «Аль Карточчо»	1300 руб.
400 г	Тренетте алле вонголе	1100 руб.
350 г	Домашняя паста с мидиями	990 руб.
384 г	Феттучини с морскими гребешками и креветками	1100 руб.
340 г	Ризотто «Сент-Жак»	1400 руб.
310 г	Черное ризотто с каракатицей	800 руб.
320 г	Домашняя паста «Карбонара»	860 руб.

СУПЫ

370 г	Уха из трех видов рыб	850 руб.
300 г	Марсельский рыбный суп	950 руб.
300/20 г	Крем-суп «Ля Рошель» с раковыми шейками	800 руб.
300 г	Луковый суп	450 руб.
300/70 г	Том Ям с морепродуктами	850 руб.
310 г	Крем-капучино из шпината с яйцом-пашот и крабовым маслом	400 руб.
320 г	Имбирно-крабовый биск с креветочным мороженым	600 руб.

КАЧЧУККО (блюдо на двоих)

735/15/110 г	Каччукко Каволи	2500 руб.
635/15/110 г	Каччукко Марина-ди-Кампо	2500 руб.
635/15/110 г	Каччукко Ливорно	2500 руб.

МИДИИ СВЕЖИЕ

(подаются в специальной чугунной посуде)

400/200 г	Мидии в соусе «блю-чиз»	1600 руб.
400/200 г	Мидии в остром томатном соусе	1600 руб.
400/200 г	Мидии томленные в белом вине и травах	1600 руб.

«РЫБНЫЙ БАЗАР»

Рыба может быть приготовлена по Вашему желанию: на углях, на гриле, припущенная, в соли, в банановых листьях, в пергаменте, по-домашнему, по-средиземноморски, с соусами от шеф-повара

100 г	Камчатский краб	750 руб.
100 г	Вонголе	400 руб.
100 г	Королевские креветки	550 руб.
100 г	Креветки аргентинские	550 руб.
100 г	Ред Снеппер	450 руб.
100 г	Император	480 руб.
100 г	Султанка	460 руб.
100 г	Морской Дракон	450 руб.
100 г	Лобстер	900 руб.
100 г	Лангуст	900 руб.
100 г	Бретонский омар	1200 руб.
100 г	Мясо морского гребешка	750 руб.
100 г	Кальмары охлажденные	350 руб.
100 г	Каракатицы	350 руб.
100 г	Окунь Пятнистый	460 руб.
100 г	Золотой Люциан	490 руб.
100 г	Стерлядь	300 руб.
100 г	Доверсоль	800 руб.
100 г	Барамунди	650 руб.
100 г	Сибас	300 руб.
100 г	Дорадо	300 руб.
100 г	Морской язык королевский	800 руб.
100 г	Тюрбо	800 руб.
100 г	Хвост морского черта	730 руб.
100 г	Барабулька	430 руб.
100 г	Речной угорь	500 руб.
100 г	Камбала	400 руб.
100 г	Морской петух	600 руб.
100 г	Меру	500 руб.
100 г	Пагр (розовая дорадо)	750 руб.
100 г	Солнечник	750 руб.
100 г	Курвила	460 руб.
100 г	Попугай	500 руб.
100 г	Альфонсино	500 руб.
100 г	Красный Люциан	600 руб.
100 г	Длиннорылый Летрин	490 руб.
100 г	Черная Треска	600 руб.
100 г	Чилийский Сибас	850 руб.