



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)

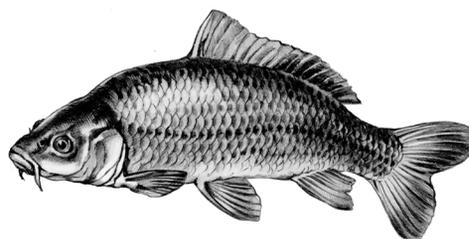


ФОРЕЛЬ

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	199
Форель на гриле	199
Форель на сковороде	199
Форель копчёная	199
Форель в тесте	199
Форель в сметане	199

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



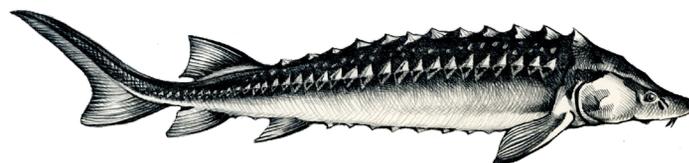
КАРП

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

Карп	119
в фирменном стиле Fish Point	
Карп на гриле	99
Карп на сковороде	99
Карп копчёный	99
Карп	115
Фаршированный гречневой кашей, белыми грибами и болгарским перцем	
Карп в печи	115

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

ОСЕТР

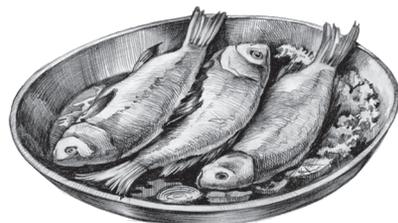


Осетр – это предмет особой гордости ресторана, поскольку является единственным видом рыбы, выращиваемой самостоятельно на современном предприятии в Московской области. Уникальные экологичные технологии, опытные рыбоводы и высококачественные корма позволяют доставить на стол вкусную рыбу, богатую витаминами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

Осетр в соли	279	Осетр копчёный	279
Осетр на гриле	279	Осетр в тесте	279

ФИРМЕННЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

(за 100 гр живого продукта)

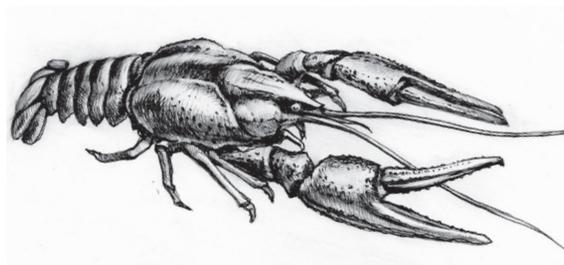


КАРАСИ

Курские караси, выращенные на высококачественном биологическом корме, имеют сочное белое и, главное, диетическое мясо, насыщенное аминокислотами и витаминами А, Е и D, а также фосфором и кальцием. Эта рыба крайне полезна для умственного развития детей.

Караси, 670
жаренные на сковороде

Караси в сметане 790



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, 590
отваренные со специями
и травами

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ВЕДРО ВАЛДАЙСКИХ РАКОВ (2 кг)

Отваренных по старинной русской рецептуре с березовыми ветками, крапивой, хреном, укропом, а также листьями смородины и вишни

3750

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.

.....

.....

.....

.....

.....

АКВАРИУМ

Все представленные в данном разделе морепродукты привезены в Fish Point из разных уголков нашей страны. Мы их еще называем – Дары русского моря.

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ УСТРИЦЫ

СОЛОВЬЕВСКАЯ

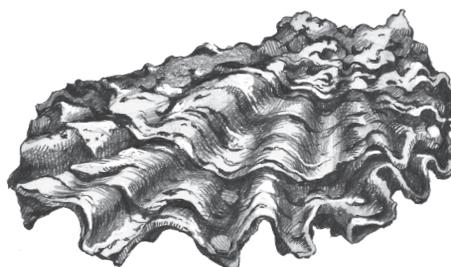
о. Сахалин. Японское море



(за 100 гр)
190

ХАСАНСКАЯ

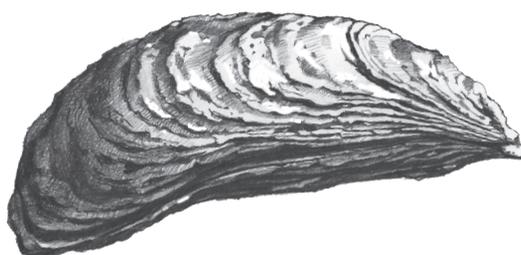
г. Владивосток. Японское море



(за 100 гр)
190

АНИВСКАЯ

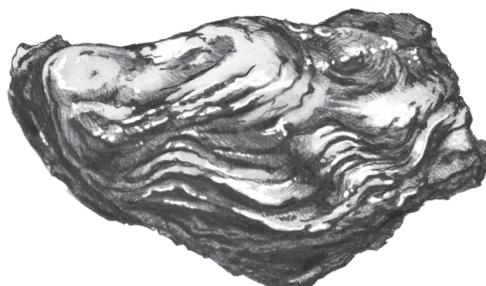
о. Сахалин. Японское море



(за 100 гр)
190

ТИХООКЕАНСКИЕ УСТРИЦЫ

Япония. г. Осаки



(за 1 шт.)
390

ДЛЯ БОЛЕЕ НАСЫЩЕННОГО ВКУСА РЕКОМЕНДУЕМ
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СБРЫЗНУТЬ УСТРИЦЫ ЛИМОННЫМ СОКОМ.



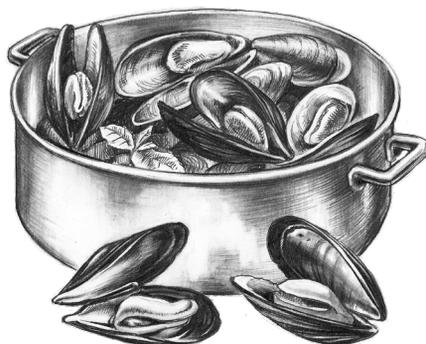
Всех представителей русских морей Вы можете увидеть и выбрать в аквариуме на первом этаже ресторана.

АКВАРИУМ

Все представленные в данном разделе морепродукты привезены в Fish Point из разных уголков нашей страны. Мы их еще называем – Дары русского моря.

ТИХООКЕАНСКИЕ МИДИИ

г. Владивосток. Японское море



В соусе на Ваш выбор: сырном / томатном / на основе белого вина
990

МОРСКОЙ ЕЖ

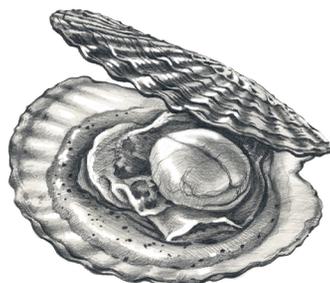
г. Мурманск. Баренцево море



Подается
с желтком из перепелиного яйца,
свежим огурцом и цитрусовым соусом
(за 1 шт.)
290

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГРЕБЕШОК

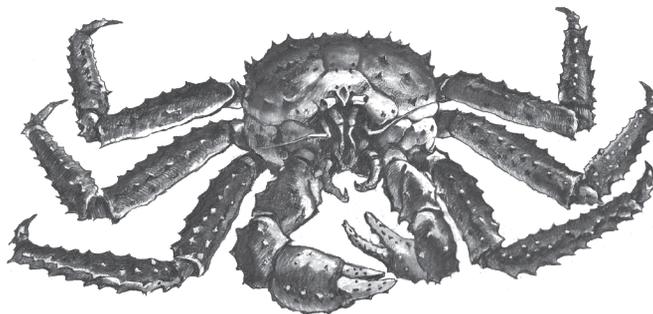
г. Владивосток. Японское море



Готовим на Ваш выбор:
делаем сашими / запекаем в раковине
(за 100 гр)
390

КАМЧАТСКИЙ КРАБ

Акватория Охотского моря



Отваренный со специями и травами
(за 100 гр)
870

Всех представителей русских морей Вы можете увидеть и выбрать в аквариуме на первом этаже ресторана.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

• ФИЛЕ РЫБЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА (50 ГР) •

◆ Карп / форель / муксун	390	◆ Чир	390
◆ Осетр	570	◆ Омуль	390
◆ Палтус	450	◆ Нельма	420

◆ Филе сельди домашнего посола	490
<i>С тёмным хлебом, крымским луком и молодым картофелем</i>	
Балтийская килька домашнего посола	590
<i>С тёмным хлебом, крымским луком и молодым картофелем</i>	
Скумбрия холодного копчения	540
<i>С молодым картофелем</i>	
Форшмак из атлантической сельди	490
Фирменная закуска из печени трески	890
◆ Заливное из камчатского краба	850
<i>С пюре из авокадо и фирменным соусом</i>	
◆ Строганина из муксуна и нельмы	720
◆ Заливное из трёх видов рыб	790
<i>Осетр, форель, судак</i>	
◆ Рулет из щуки	650
<i>Подается с домашним маринадом и щучьей икрой</i>	
Карпаччо из форели с соусом из ароматных томатов и зелени	890
Икра «заморская» (баклажанная)	490

• ДЛЯ КОМПАНИИ •

Копчёная стерлядка (за 100 гр)	430
Ассорти из северных рыб	1190
<i>Чир, муксун, нельма, омуль</i>	
◆ 5 видов форели	1370
<i>Фирменного посола, тартар, икра, холодного и горячего копчения</i>	
◆ Икорный сет	1650
<i>Икра щуки, сига, палтуса и форели с фермерской сметаной и крымским луком</i>	
Ассорти из разных видов мяса	1270
<i>Ростбиф, утиная грудка, отварной язык, куриный рулет</i>	
5 видов сала	550
Ассорти из домашних солений	790
<i>Квашеная капуста, зеленые томаты, огурцы (бочковые и малосольные), чеснок, перец, черемша</i>	
Ассорти из соленых грибов	570
<i>Белые грибы / опята / маслята</i>	
Разнообразные свежие овощи и зелень	690
Сырный сет	1190
<i>Пармезан, Бри, Горгонзола Дольче, Блан де Бюш</i>	

САЛАТЫ

🍴 Овощной салат Fish Point 690	
<i>Фермерские овощи в сочетании с ароматным маслом и домашним сыром</i>	
Деревенский салат из редиса, огурца и зелени с яйцом-пашот 490	

САЛАТ ИЗ АРОМАТНЫХ ТОМАТОВ

• С крымским луком и зеленью 640
• С мягким сыром 770
• С камчатским крабом и авокадо 1270

Копчёная свекла с муссом из фермерского сыра и соусом из орехов 520
Салат из баклажана и томатов 590

ТАРТАР

• Из камчатского краба и магаданских креветок 1290
• Из лосося 970

🍴 Салат с камчатским крабом и красной икрой 1470
Теплый салат с морепродуктами 1190
Салат с осьминогом 1590

«ОЛИВЬЕ»

🍴 • С филе рыб горячего копчения 690
• С камчатским крабом, валдайскими раками и магаданскими креветками 990
• С ростбифом 790

«Мимоза» с копчёной форелью 890
«Цезарь» с креветками на гриле 890
«Цезарь» с хрустящим цыпленком 650
Салат с копчёным палтусом и лососем 870

ДОМАШНИЕ ПИРОЖКИ

С форелью и судаком 150
С мясом 90
С лесными грибами 80
С яйцом и зеленым луком 70
С капустой 60
С молодым картофелем 60
Ассорти из пирожков 490

• **ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ** •
НА 2-4 ПЕРСОНЫ

Фирменные блюда
от бренд-шефа Артема Добровольского

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

7900

СУПЫ

♦ Фирменный рыбный суп Fish Point (порция на 2 персоны)	1470
<i>Готовится на бульоне с 4-мя видами рыб (форель, карп, осетр и судак), мурманскими мидиями и овощами, подается со свежей зеленью</i>	
Рыбачья похлёбка из осетрины с белыми грибами	940
♦ Русская Уха	590
<i>Готовится по старинной русской рецептуре на бульоне из четырёх видов рыб, подаётся с растегаем с визигой</i>	
Борщ с молодой телятиной	590
Домашняя лапша с фермерской курицей	590
Суп из сезонных грибов	590
<i>Подаётся в тёмном хлебе</i>	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Командорские кальмары, жаренные на сковороде	970
Голубцы с магаданскими креветками и камчатским крабом	850
Блин с камчатским крабом	890
Мини-чебуреки с 3-мя видами рыб	790
Вареники из молодого картофеля	620
<i>Подаются с соусом из 3-х видов икры (форель, сиг, щука)</i>	
Картофельные драники	690
<i>С икрой ладожского сига и фермерской сметаной</i>	
Жульен с камчатским крабом, раковыми шейками и боровиками	830

• **ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ** •

с камчатским крабом и магаданскими креветками	970
с осетриной	990
с форелью	790
с муксуном и нельмой	870

ЛЕГЕНДЫ FISH POINT

◆ Рёбра карпа на гриле с печеным картофелем	990
◆ Котлеты из щуки	
• С картофельным пюре	830
• С гречкой с белыми грибами	910
◆ Филе стерляди с белыми грибами	1590
<i>Подается с картофельной запеканкой и сливочным соусом</i>	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

◆ Фирменный рыбный бургер Fish Point	870
Котлеты из камчатского краба с картофельным пюре	1370
Филе волжского судака	890
<i>На сковороде / на пару</i>	
Стейк из мурманского палтуса с цветной капустой и брокколи	1290
Скобянка из трёх видов рыб	990
<i>Форель, судак, треска</i>	
Шашлык из астраханского сома	850
Ассорти из рыбных шашлыков	3990
<i>Осетр, лосось, сом, ребра карпа, люля-кебаб из рыбы и краба</i>	

МЯСО И ПТИЦА

Котлета по рецепту Пожарского	870
Бефстроганов с зразами из печеного картофеля	870
Стейк Рибай	2990

ШАШЛЫКИ

Свинина	630	Цыпленок	590
Ягнятина (корейка)	1190	Ассорти	1890
Телятина	890	<i>из мясных шашлыков</i>	

ГАРНИРЫ

Молодой картофель / британский фри	300
Молодой картофель с белыми грибами	390
Гречка с белыми грибами	350
Спаржа с соусом из волжского сыра	690
Шпинат	490
Кукуруза на гриле	350
Овощи на гриле	550

ДЕСЕРТЫ

♦ Фирменный десерт Fish Point	490
<i>Бисквит из черного хлеба с козым муссом и мороженым Бородино</i>	
Медовик от шефа	500
Мильфей с клубникой	550
Шоколадный фондан	650
«Павлова» с сезонной ягодой	590
Чизкейк	490
Фисташковый рулет	750
<i>Погаётся с соусом из малины</i>	
Эклер с заварным кремом	120
<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 – 3500