



# 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)

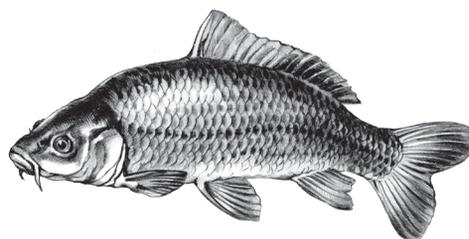


## ФОРЕЛЬ

**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 Новорижском шоссе. Цена за 100 гр – 30 (карп без костей – 50).



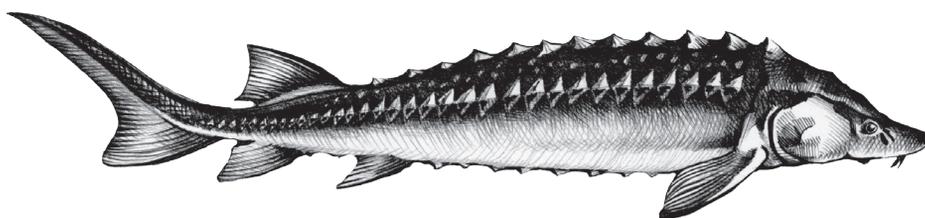
## КАРП

**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.

## ОСЕТР



**Осётр** – 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.

Осётр в соли .....	429	Осётр копчёный .....	429
Осётр на гриле .....	429	Осётр в тесте .....	429

# ФИРМЕННЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

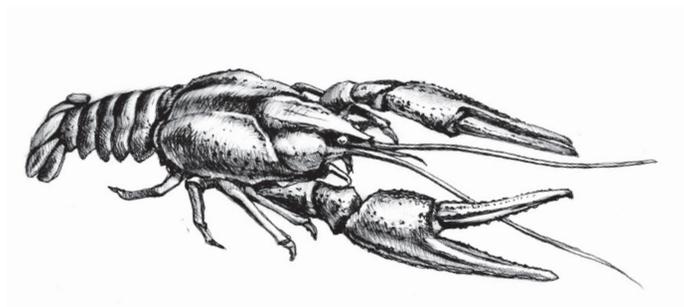
(за 100 гр живого продукта)

## • 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

Любое блюдо из меню вы можете взять с собой со скидкой 10%

# 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 аквариуме на первом этаже ресторана.

• 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 щучьей 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	
◆ Кобяйские караси по-строгановски ..... 850	
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	
Скобянка 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