



МЕНЮ

*Основная концепция 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)

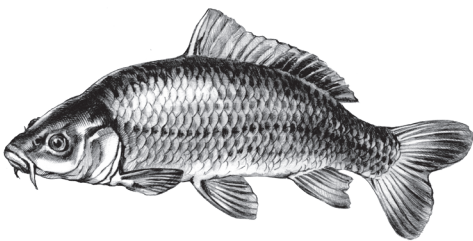


Ф О Р Е Л Ь

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).



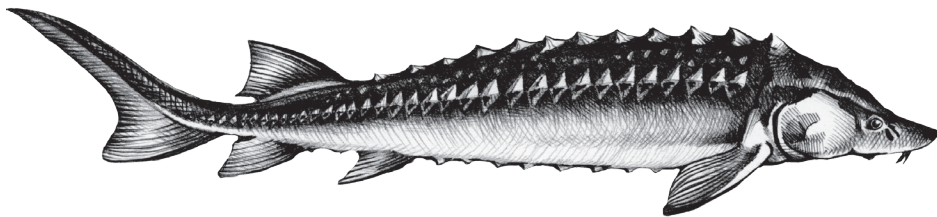
КА Р П

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
Карп 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.

О С Е Т Р



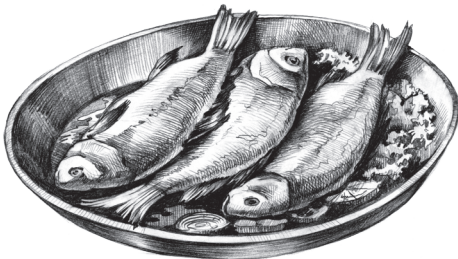
Осетр – это предмет особой гордости ресторана, поскольку является
единственным видом рыбы, выращиваемой самостоятельно на современном
предприятии в Вологодской области. Уникальные экологичные технологии,
опытные рыбоводы и высококачественные корма позволяют доставить
на стол вкусную рыбу, богатую витаминами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

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

ФИРМЕННЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

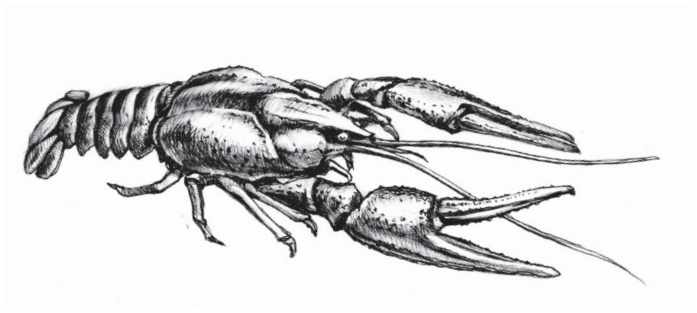
(за 100 гр живого продукта)

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.

Хрустящий карась по-строгановски (за порцию) 850



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 аквариуме на первом этаже ресторана.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

• ФИЛЕ РЫБЫ •

ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА
(50 ГР)

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

♦ Филе сельди домашнего посола	570
<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	570
Ассорти из мини-бутербродов NEW	590
<i>Килька, скумбрия, форшмак</i>	
♦ Заливное из трёх видов рыб	790
<i>Осётр, 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)	430
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

• 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

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

❖ 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

«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 150
- С мясом 120
- С лесными грибами 110
- С яйцом и зеленым луком 90
- С капустой 100
- С молодым картофелем 90
- Ассорти из пирожков 590

СУПЫ

❖ Фирменный рыбный суп Fish Point 1470 (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 940 с белыми грибами	
❖ Русская Уха 690 <i>Подается с домашним пирожком с форелью и судаком</i>	
Домашняя лапша с фермерской курицей 670	
Борщ с щечками телят 690	
Суп из сезонных грибов 690	

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 790	

❖ ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ ❖

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

ЛЕГЕНДЫ FISH POINT

❖ Рёбра карпа на гриле 1370 с печеным картофелем	
❖ Котлеты из щуки с картофельным пюре 830	
❖ Котлеты из щуки с гречкой с грибами 910	
❖ Филе стерляди с боровиками 1850 <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	890
На сковороде / на пару	
Стейк из мурманского палтуса	1390
с цветной капустой и брокколи	
Дальневосточная корюшка	870
с картофельным пюре	
Скоблянка из трёх видов рыб	1070
Форель, судак, треска	
Ассорти из рыбных шашлыков	5500
Осетр, форель, 1/4 карпа на гриле, люля-кебаб из рыбы и краба	

МЯСО И ПТИЦА

Оладьи из печени теленка с картофельным пюре	690
Котлета по рецепту Пожарского	870
Бефстроганов с зразами из печеного картофеля	1100
Щечки теленка, 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	570
Фирменный чизкейк	670
<i>С черной смородиной и воздушным рисом в шоколаде</i>	
Мильфей с сезонной ягодой	650
Крем-брюле	590
Шоколадный фондан	650
«Павлова» с сезонной ягодой	590
Фисташковый рулет	750
<i>Подаётся с соусом из малины</i>	
Эклер с заварным кремом	150
<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