

Устрицы



УСТРИЦЫ ЧЕРНОМОРСКИЕ 1 шт. 390

Подаются с лимоном и соусом из красного вина с луком-шалотом. Наличие уточняйте у официанта.
Крым, Россия.

Камчатский краб

ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА 100 г* 590

Фаланги камчатского краба, запеченные в трюфельном соусе. Размер порции от 500 г.
Камчатка, Россия.

ЖИВОЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ 100 г* 500

Готовим на пару, запекаем в ароматном трюфельном соусе. Подается с лимоном.
Наличие уточняйте у официанта.
Камчатка, Россия.

Каждый день свежие рыба и морепродукты

способы приготовления	на пару	на гриле	запекается в соли / муке	готовится в печи	цена за 100 г*
СИБАС <i>Турция</i>					330
ДОРАДА <i>Турция</i>					270
ФИЛЕ ЛОСОСЯ <i>Фарерские острова</i>					390
СТЕЙК ИЗ ОСЕТРИНЫ** <i>Россия</i>					450
ОСЬМИНОГ <i>Индонезия</i>					650
КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ <i>Аргентина</i>					320
ГРЕБЕШКИ <i>Россия</i>					590
NEW КОРЮШКА** <i>Россия</i>					280
NEW КАЛЬМАР <i>Россия</i>					270

* Вес сырого продукта. ** Наличие уточняйте у официанта. Все цены указаны в рублях.

Закуски



NEW АССОРТИ КРЕВЕТОК НА ЛЬДУ 140/150/180/60/60 г 1350
 Креветки тигровые, аргентинские, копченые, лимон, соус Гуакамоле, соус 1000 островов.

Холодные

- БРУСКЕТТЫ**
- С томатами и моцареллой 70 г 190
 - С креветкой и томатами 70 г 230
 - С лососем, авокадо и красной икрой 80 г 270
 - NEW** С копченой форелью, соусом из творожного сыра со сливками, луком шиблет и укропом 50 г 230
- АССОРТИ ИЗ БРУСКЕТТ** 70 | 70 | 80 г 610
 С томатами и моцареллой | с креветкой и томатами | с лососем, авокадо и красной икрой.
- ДУЭТ КРАБА И ТУНЦА** 105 | 30 г 790
 Мясо краба, обернутое в филе тунца, под медово-соевым соусом с кусочками авокадо.
- КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ** 120 г 620
 Подается с миксом салатов, редисом, каперсами, красным луком, ореховым и лимонным соусами.
- КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА** 100 г 590
- ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ** 150 г 590
 Кусочки лосося, каперсы, лук-шалот и шиблет с оливковым маслом на подушке из томатов-конкассе.
- ТАРТАР ИЗ ТУНЦА** 155 г 690
 Свежий тунец, авокадо, сладкий перец и зелень.
- NEW СЫРНОЕ АССОРТИ** 95 | 48 г 370
 Сыры камамбер, пармезан, блю-чиз, монтазио и каччокавалло с виноградом, клубникой, грецким орехом и медом.

Салаты

- «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ 300 г 650
- «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ 245 г 750
- «ЦЕЗАРЬ» С ТУНЦОМ 240 г 750
- NEW ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ И КРЕВЕТКАМИ** 245 г 790
 Осьминок и тигровые креветки с мини-картофелем, фасолью, оливками, салатным миксом, грецким орехом и пикантным соусом.
- «РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ» 200 г 630
 Тигровые креветки на листьях рукколы с томатами черри, сыром пармезан и заправкой из оливкового масла с бальзамиком.
- «НИСУАЗ» С ФИЛЕ ТУНЦА 400 г 790
 Обжаренный на оливковом масле тунец в специях с томатами, оливками, каперсами, кенийской фасолью и картофелем, заправляется соусом «Нисуаз».

Торжественные

- МИДИИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ** 330 | 40 г 590
 Свежие мидии, тушеные в белом вине с томатами, с добавлением свежего перца чили, чеснока и тимьяна. Подается с гренками в горшочке.
- МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ** 390 | 40 г 790
 Свежие мидии, приготовленные в сливках с голубым сыром, томатами и белым вином с добавлением чеснока, свежего перца чили и тимьяна. Подается с гренками в горшочке.
- КРЕВЕТКИ В МАСЛЕ С ЗЕЛЕНЬЮ** 160 | 15 г 590
 Обжаренные креветки в масле с петрушкой и чесноком. Подается с гренками.
- МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ НА ГРИЛЕ С ПЕЧЕНЫМ БАКЛАЖАНОМ** 135 г 790
 Морские гребешки с печеным сладким перцем и баклажанами, салатным миксом, ореховым соусом и лимонной заправкой.
- МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ** 120 г 790
 Обжаренные с белыми грибами морские гребешки. Подается запеченные в сливочном соусе.

- «ПАСАДЕНА» С КРАБОМ 220 г 980
 Мясо краба с сельдереем, яблоком и салатным миксом с медово-горчичной заправкой.
- САЛАТ С СЫРОМ БУРРАТА** 115 | 140 г 890
 Сыр буррата, томаты, базилик и кедровые орешки.
- NEW САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ** 200 г 750
 Форель горячего копчения, мини-картофель, микс салатов, помидоры черри, огурцы свежие, салат корни, соус из творожного сыра, сливок и лука шиблет.
- NEW САЛАТ С УТРЕМ И КРЕВЕТКАМИ** 220 г 850
 Угорь, креветки, микс салатов, мякоть апельсина, огурцы, авокадо, болгарский перец, ореховый соус.
- NEW САЛАТ С ГРЕБЕШКАМИ И СПАРЖЕЙ** 195 г 890
 Гребешок, спаржа, микс салатов, корни, помидоры черри, авокадо, кедровые орешки, соус из маринады.

Торжественный банкет

Из даров моря



АССОРТИ ДАРОВ МОРЯ 290 | 200 | 50 | 20 г . . . 1890

Филе лосося, морской гребешок, осьминог, красные креветки и овощи, обжаренные на гриле. Подается с соусом «Терьяки».

КРЕВЕТКИ БЛЮ-ЧИЗ 330 г 980

Креветки, обжаренные с чесноком, с добавлением сливок и сыра с голубой плесенью. Подается со шпинатом.

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С ТОМАТАМИ И ТРАВАМИ 200 | 60 г 980

Быстро обжаренное филе тунца в розмариновой панировке, подается с обжаренными на гриле овощами «Каптаната».

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ 200 | 140 г 1250

Подается с картофельным пюре, свежими огурцами, томатами и кинзой.

ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА . . . 100 г | 590

Запеченные в Хоспере с трюфельно-грибным соусом. Подается с лимоном. Минимальный размер порции 300 г*. Рекомендуемая порция 500 г*.

СИБАС 180 | 50 | 60 | 60 г 890

Целая рыба сибас, запеченная с травами, подается с гуакамоле из авокадо, вяленых томатов, паприки и кинзы.

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ 220 | 60 г 1290

СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА С ГОРЧИЧНЫМ МАСЛОМ 220 | 60 г 1390

Паста

ФЕТТУЧНИ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 300 г 650

Паста с креветками, сливочным соусом, вялеными томатами, сыром пармезан и каперсами.

ЛИНГВИНИ С КРАБОМ 340 г 1450

Домашняя паста с мясом краба и томатами черри в сливочном или томатном соусе на выбор.

ЛИНГВИНИ С ЛОСОСЕМ И ИКРОЙ 395 г 950

Паста с филе лосося и сладкими томатами черри в сливочном соусе подается с красной икрой.

гарниры

КЛАССИЧЕСКИЙ КОУЛ-СЛОУ 240 г 290	ОВОЩИ ГРИЛЬ 200 г 450
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ 250 г 380	ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ 150 г 380
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 250 г 290	ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН 200 г 380
КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 г 380	СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ 290 г 480
ПЕЧЕНый БАКЛАЖАН С ТОМАТАМИ 160 г 380	ТОМАТЫ С СЫРОМ ФЕТА И КРАСНЫМ ЛУКОМ 235 г 480
СПАРЖА ГРИЛЬ 100 г 590	

супы

СОЛЯНКА С ОСЕТРИНОЙ 375 30 г 520	ГАСПАЧО С КРЕВЕТКАМИ 350 40 10 г 580
Наваристый рыбный бульон с филе осетрины, припущенными солеными огурцами, оливками, маслинами, каперсами, лимоном и зеленью.	ГАСПАЧО С КРАБОМ 350 15 10 г 650

соусы

ПРЯНЫЙ / ТОМАТНЫЙ 50 г 130
ТЕРЬЯКИ 30 г / ЯПОНСКИЙ 20 г / ТРЮФЕЛЬНО-ГРИБНОЙ 50 г / СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНЫЙ 50 г / ТАР-ТАР 50 г 110

добавьте

к любому блюду

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК 60 г 320
МЯСО КРАБА 60 г 790
ОСЬМИНОГ 60 г 490



Десерты

**МУСС ИЗ МАНГО, МАРАКУЙИ
И СЛИВОК 170 г 420**

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН 110 | 50 г 440
Подается с шариком мороженого Mövenpick на выбор.

МЕДОВИК 170 г 390

СВЕЖИЙ АНАНАС 300 г 380

КРЕМ-БРЮЛЕ С ГОЛУБИКОЙ 130 г 420

ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ 160 | 50 | 50 г 440
Подается с шариком мороженого Mövenpick на выбор.

ВАРЕНЬЕ 70 г 150
Белая черешня | грецкий орех | инжир.

Мороженое

MÖVENPICK
THE ART OF SWISS ICE CREAM

МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР 150 г 390
Ваниль | шоколад | клубника | грецкий орех | пломбир с малиной.

СОРБЕТ НА ВЫБОР 150 г 390
Лимон | груша | манго. Уточняйте у официанта.

Вино по фокчалаш

Вино по бутылкам



Эноматик

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

СОВИНЬОН БЛАН БЛЕК

ЛЕЙБЛ / БАБИЧ 150 мл 700

SAUVIGNON BLACK LABEL BABICH

ИТАЛИЯ

ГАВИ ДИ ГАВИ / ВОЛО / МОРГАССИ СУПЕРИОРЕ 150 мл . . . 500

GAVI DI GAVI / VOLO / MORGASSI SUPERIORE

ФРАНЦИЯ

САНСЕР СЕЛЕКСЬОН ДОМЕН ШАТЛЕН 150 мл 460

SANCERE SELECTION DOMAINE CHATELAIN

ШАБЛИ ДОМЕН ДЕ МАЛАНД

ПРЕМЬЕ КРЮ МОНМЕН 150 мл 850

CHABLIS DOMAINE DES MALANDES PREMIER CRU MONTMAINS

Белые вина

ФРАНЦИЯ

ШАБЛИ / ДОМЕН ДЕ МАЛАНД 150 мл 640

DOMAINE DES MALANDES, CHABLI

ИТАЛИЯ

ПИНО ГРИДЖИО / КОРМОНС /
ФРИУЛИ-ВЕНЕЦИЯ-ДЖУЛИЯ 150 мл 480

PINOT GRIGIO CORMONS

«ВИЛЛА АНТИНОРИ» БЬЯНКО 150 мл 560

«VILLA ANTINORI» BIANCO, TOSCANA

«КАЗАСОЛЕ» ОРВИЕТО КЛАССИКО

МАРКЕЗИ АНТИНОРИ П/СЛ. 150 мл 490

CASASOLE ORVIETO CLASSICO SEMI SWEET

ЮАР

СОВИНЬОН БЛАН КВВ / ЗАПАДНЫЙ КЕЙП 150 мл 450

SAUVIGNON BLANC KWV / WESTERN CAPE

Игристые вина

ИТАЛИЯ

ПРОСЕККО АББАЦИЯ / ФИОРИНО Д'ОРО 150 мл 350

PROSECCO ABBAZIA / FIORINO D'ORO

Розовые вина

ИСПАНИЯ

ФИНКА НУЭВА РОСАДО / ФИНКА НУЭВА 150 мл 460

FINCA NUEVA ROSADO

Белые вина

АВСТРИЯ

ЮЖНАЯ ШТИРИЯ

СОВИНЬОН БЛАН ШТАЙРИШЕ КЛАССИК ГУТСВАЙН /
ВАЙНГУТ ТЕМЕН 750 мл 2600

SAUVIGNON BLANC STEIRSHCE KLASSIC / GUTSWEIN TEMEN

ФРАНЦИЯ

ШАБЛИ

ШАБЛИ / ДОМЕН ДЕ МАЛАНД 750 мл 2950

CHABLIS DOMAINE DES MALANDES

ШАБЛИ ДОМЕН ДЕ МАЛАНД

ПРЕМЬЕ КРЮ МОНМЕН 750 мл 4200

CHABLIS DOMAINE DES MALANDES PREMIER CRU MONTMAINS

ДОЛИНА ЛУАРЫ

САНСЕР СЕЛЕКСЬОН ДОМЕН ШАТЛЕН 750 мл 2270

SANCERE SELECTION DOMAINE CHATELAIN

ИТАЛИЯ

ФРИУЛИ-ВЕНЕЦИЯ-ДЖУЛИЯ

ПИНО ГРИДЖИО / КОРМОНС 750 мл 1950

PINOT GRIGIO CORMONS

СОВИНЬОН БЛАН ПОДЕРИ ДИ КАРЛО 750 мл 1950

«PODERI DI CARLO» SAUVIGNON BLANC

ВЕНЕТО

ЛУГАНА САН БЕНЕДЕТТО / ДЗЕНАТО 750 мл 2750

LUGANA DOC «SAN BENEDETTO»

ПЬЕМОНТ

РОССИ БАСС 750 мл 9200

GAJA, «ROSSJ-BASS», LANGHE DOC

ГАВИ ДИ ГАВИ / ВОЛО / МОРГАССИ СУПЕРИОРЕ 750 мл . . 2500

GAVI DI GAVI / VOLO / MORGASSI SUPERIORE

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

МАЛЬБОРО

СОВИНЬОН БЛАН / БАБИЧ / МАЛЬБОРО 750 мл 2500

SAUVIGNON BLANC/BABICH/MARLBORO

СОВИНЬОН БЛАН / БАБИЧ / БЛЕК ЛЕЙБЛ 750 мл 3500

SAUVIGNON BLANC / BABICH / BLACK LABEL

ЮАР

СОВИНЬОН БЛАН КВВ / ЗАПАДНЫЙ КЕЙП 750 мл 1950

SAUVIGNON BLANC KWV / WESTERN CAPE

ЧИЛИ

ШАРДОНЕ РЕСЕРВА / ВИНЬЯ КАЛИТЕРРА 750 мл 1970

CHARDONNAY RESERVA

Игристые вина

ИТАЛИЯ

ПРОСЕККО АББАЦИЯ / ФИОРИНО Д'ОРО 750 мл 1250

PROSECCO ABBAZIA / FIORINO D'ORO

рекомендуем к вину

ОЛИВКИ КАЛАМАТА 100 г 390

NEW СЫРНОЕ АССОРТИ 95 / 48 г 370

Сыры камамбер, пармезан, блю-чиз, монтазано и каччиокавалло с виноградом, клубникой, грецким орехом и медом.

Все цены указаны в рублях. К оплате принимаются рубли и основные кредитные карты. Данный проспект является рекламным материалом. Полное меню подается по требованию. Для получения меню необходимо обратиться к менеджеру ресторана.