



# РЫБА И МОРСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

В СПЕЦИАЛЬНОМ ПРЕДЛОЖЕНИИ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРА СЕРГЕЯ ПРИВАЛОВА



## Устрицы живые

1 шт.....	320 ₺
3 шт.....	890 ₺
5 шт.....	1450 ₺
11 шт.....	2970 ₺

## Речная форель, запеченная целиком

100 гр.....	190 ₺
250 гр (гарнир).....	225 ₺

## Стерлядка, запеченная в маринаде из сока лимона и чесночной пасты

100 гр.....	320 ₺
250 гр (гарнир).....	225 ₺

## Сом, запеченный с зеленью и чесноком

100 гр.....	130 ₺
250 гр (гарнир).....	225 ₺

**МЕНЮ**  
*SeaZone*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



### Сыровяленые мясные деликатесы (100 гр):

Спьяната романо.....	340 ₺
Пармский окорок.....	480 ₺
Чоризо.....	440 ₺
Говяжья вырезка.....	420 ₺

### Тапас из северных и магаданских креветок на льду:

1000 гр.....	2600 ₺
500 гр.....	1500 ₺
250 гр.....	800 ₺

### Татаки из тунца с апельсиновым соусом.....420 ₺

### Татаки из лосося с муссом из хрена и мякотью зеленого яблока.....420 ₺

### Севиче из лосося с чипсом из томата и соусом вьерж.....440 ₺

### Пинчос с телячьим ростбифом и кремом маскарпоне.....160 ₺

### Пинчос с крабовым мясом, креветками и авокадо.....140 ₺

### Пинчос с камамбером, хамоном и манго.....230 ₺

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хрустящие картофельные чипсы с пряными соусами.....120 ₺

Мидии киви в соусе из голубого сыра.....560 ₺

Равиоли из ягненка с грибным муссом 2/4 шт.....160/280 ₺

Халуми, жареный в хоспере с вишнево-апельсиновым конфиюром, гранатовыми зернами и мякотью ананаса.....480 ₺

Тигровые креветки, поджаренные в лаймово-чесночном масле/ в медово-соевой карамели.....540 ₺

Ролл фри из мяса кальмара со шпинатом и соусом из топлёного молока.....380 ₺

### Сыры (100 гр):

Камамбер.....	420 ₺
Козий сыр.....	360 ₺
Чеддр.....	280 ₺
Крафтовые сыры.....	460 ₺

Карпаччо из говядины с листьями пармезана и дикой рукколой.....420 ₺

Паштет из утиного филе с вишнево-апельсиновым конфиюром и жареной в хоспере брускеттой.....390 ₺

Анчоусы, маринованные в оливковом масле с томатным пюре и белыми гренками.....180 ₺

Тапас из мякоти маринованной скумбрии.....270 ₺

Тапас овощной.....250 ₺

Тапас из малосольных летних овощей.....230 ₺



## САЛАТЫ

Листья изумрудной зелени с тигровыми креветками с мякотью розового грейпфрута под соусом «Маракуйя» .....420 Р

Салат с перепелкой су-вид, соусом из дикой клюквы и листьями луговой зелени.....360 Р

Салат «Греческий» в роллах из мексиканской тартильи и корзиночке из запеченного сыра Пармезан.....310 Р

Салат с маринованным в меде лососем, яблоком и пюре ежевики.....380 Р

Салат «Фламенко» легкий салат из мяса кальмара, краба и холодной креветки .....380 Р

Салат с ростбифом прожарки medium rare, вешенками, печеным болгарским перцем и кремом из сыра маскарпоне с гранатом.....420 Р

Салат «Андалузский» с отварным яйцом, куриной грудкой, жареными шампиньонами, копченой свиной, телячьим языком и овощами.....380 Р

Теплый салат с ломтиками хека в кукурузных хлопьях и соусом из протертого томата с тимьяном .....420 Р

Салат Цезарь: лайт.....290 Р с креветками 2/4/6 шт.....180/340/420 Р с курицей.....90 Р с лососем.....210 Р

## СУПЫ

Суп морские деликатесы .....420 Р

Суп wok из говяжьей вырезки, микса овощей и фунчозы .....340 Р

Суп-крем из сельдерея с утиным филе.....320 Р

Суп из бычьих хвостов с телячьим языком, овощами и перепелиным яйцом пашот .....260 Р

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Фритюра микста.....620 Р

Рыбное мезе из сибаса, дорадо и морского окуня .....1900 Р

Планша из морепродуктов .....1800 Р

Стейк из говяжьей вырезки хоспер.....960 Р

Стейк из свиной вырезки .....640 Р

Филе трески с пудингом из картофельного пюре и соусом из дижонской горчицы .....520 Р

Шашлык из судака и окуня .....590 Р

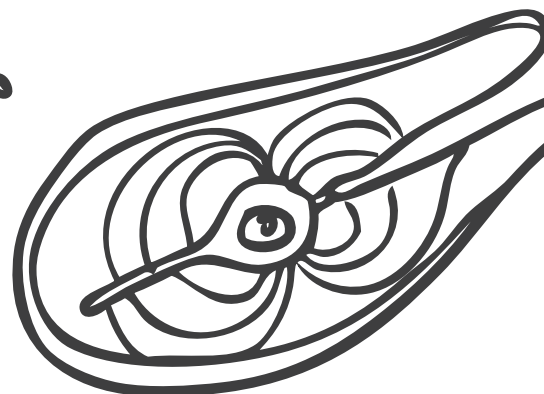
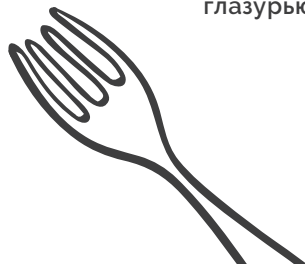
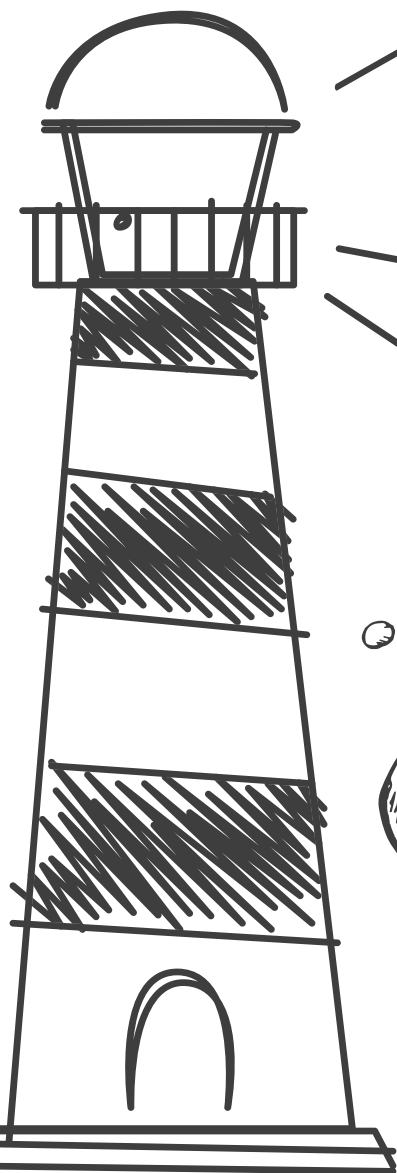
Хрустящая барабулька хоспер .....440 Р

Нежнейшая корюшка, маринованная в чесночной пасте и лимонном креме, печеная в хоспере.....340 Р

Телячьи щечки хоспер.....720 Р

Мякоть разварной свиной рульки в глазури из квасного суслу.....540 Р

Баранья голень су вид, печеная в печи под горчицей глазурью с карри.....710 Р





## ГАРНИРЫ

Пюре из печеного в хоспере картофеля.....	120 Р
Картофель фри.....	120 Р
Овощи гриль.....	160 Р
Капустное трио.....	190 Р
Мини-картофель с грибами.....	160 Р

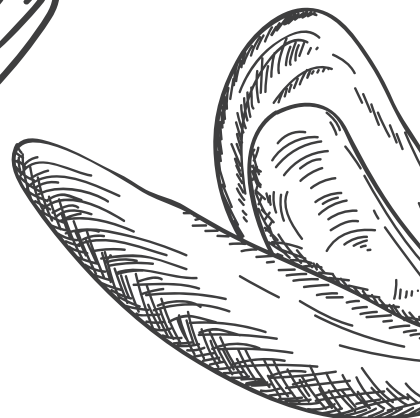
## ПАСТЫ И ПАЭЛЫ

Спагетти с морепродуктами.....380 Р

Фарфале а ля романо — паста с тонкими слайсами свиной вырезки, рукколой и карамельным чесноком.....380 Р

### Паэлья:

с кроликом.....480 Р  
с морепродуктами.....540 Р  
ассорти по-каталонски....870 Р



## ДЕСЕРТЫ И МОРОЖЕНОЕ

Эклер.....	180 Р
Павлова.....	320 Р
Тарт миндальный.....	320 Р
Чизкейк.....	320 Р
Домашний конфитюр (облепиха-лимон, вишня-апельсин, слива-вишня).....	90 Р

Бельгийское мороженое класса Super Premium «Frutta Dolce» в следующих вариациях:  
амарена,  
кленовый сироп с грецким орехом,  
карамельное,  
двойная клубника.....250 Р

## НАПИТКИ ОТ КУХНИ

Домашняя комбуча 250 мл.....	70 Р
Морс облепиха-розмарин 250 мл.....	70 Р
Морс вишня-базилик 250 мл.....	70 Р
Морс брусника-тимьян 250 мл.....	70 Р



## АССОРТИМЕНТ ФРУКТОВ

НА ВАШ ВЫБОР, ИЗ КОТОРЫХ СОСТАВЛЯЕТСЯ ИЗЯЩНАЯ ФРУКТОВАЯ КОМПОЗИЦИЯ

Апельсин 50 гр.....	30 Р	Груша 50 гр.....	40 Р
Банан 50 гр.....	30 Р	Виноград 50 гр.....	55 Р
Киви 50 гр.....	35 Р	Ананас 1 шт.....	730 Р
Яблоко 50 гр.....	35 Р	Лимон/лайм.....	120 Р

