

A L A C A R T E

АҚВАРИУМ

И МОРСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

AQUARIUM SEAFOOD DELICACIES

УСТРИЦА ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ

Устрица #1 300 / 1 шт.

Oysters №1



Устрица #2 380 / 1 шт.

Oysters №2



Гребешок 220 / 100 гр.

Scallop



Спизула 700 / 1 шт.

Spisula



КРАБ

C R A B

Камчатский 260
(Королевский)

Kamchatka (Red King crab)

Волосатый 210

Horsehair crab

цены за 100 г prices are for 100 g
живого веса

ОТВАРНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

B O I L E D S E A F O O D S

Гребешок 870

Scallop

Спизула 750

Spisula

Осьминог 700

Octopus

Трубач 750

Whelk

Фаланга краба 1035

Crab phalanx

Креветка Ботан 800

Prawn Botan

Креветка Северная 500

Pink shrimp

цены за 100 г prices are for 100 g

ИКРА

R O E

Лососевая 450 50 г.
Salmon

Морского ежа 300 20 г.
Sea urchin

ДЛЯ НАЧАЛА

TO START



Севиче из гребешка авокадо, карамелизированная тыква, кокосовый соус <i>Scallop ceviche, avocado, caramelized squash, coconut sauce</i>	900	190 г
Тартар из гребенчатой креветки <i>Botan Prawns tartare</i>	1020	140 г
Гребешок в горчичной заправке <i>Scallop in mustard dressing</i>	900	120 г
Трубач в горчичной заправке <i>Whelk in mustard dressing</i>	900	120 г
Трепанг в кисло-сладком соусе <i>Sea cucumber in sweet and sour sauce</i>	3700	80 г
Нарезка дикого лосося <i>Wild Salmon cuts</i>	700	120 г
Печень Дальневосточной трески в пряном масле с гренками <i>Far Eastern cod liver in spicy oil with croutons</i>	610	290 г

САЛАТЫ

SALADS

Трубач отварной, шампиньоны, салат айсберг, хумус <i>Boiled Whelk, mushrooms, iceberg lettuce, hummus</i>	820	240 г
Кукумария, ростки сои, огурец, редис <i>Cucumaria, soy sprouts, cucumber, radish</i>	780	160 г
Краб, авокадо, яблочный мармелад, соус Айоли <i>Crab, avocado, apple marmalade, Aioli sauce</i>	1010	190 г
Овощной салат с заправкой на выбор: оливковое масло Extra Virgen, сметана, овощной соус <i>Raw veggies, dressing of your choice: olive oil Extra Virgin, sour cream, vegetable sauce</i>	550	200 г
Кальмар, киноа, яйцо пашот, цуккини, болгарский перец, вяленые томаты <i>Squid, quinoa, poached egg, zucchini, bell pepper, dried tomatoes</i>	760	200 г
Маринованная свекла, сыр рикотта, кедровый орех, свекольная заправка <i>Marinated beetroot, Ricotta, cedar nut, beet sauce</i>	580	200 г
Лосось томленный, огурец, помело, красный лук, цитрусовая заправка <i>Stewed salmon, cucumber, pomelo, red onion, citrus dressing</i>	850	230 г
Гребешок, осьминог отварной, вакаме, огурец <i>Pickled scallop and octopus, wakame, cucumber</i>	820	190 г
Морепродукты-гриль, водоросли чука, болгарский перец, соус из моллюсков <i>Grilled seafood, chuka seaweed, bell pepper, mollusk sauce</i>	1050	200 г

ДЛЯ ПРОДОЛЖЕНИЯ

TO FOLLOW



Креветка Ботан соус васаби <i>Prawns Botan, wasabi sauce</i>	1100	220 г
Гёдза с начинкой из гребешка, палтуса и креветки <i>Gyoza w. scallop, halibut and prawn, mollusk sauce</i>	530	115 г
Осьминог на гриле картофельный крем, соус Ромеско <i>Grilled octopus, creamy potato, Romesco sauce</i>	900	200 г
Осьминог-кейк пюре из зеленого горошка, соус Айоли <i>Octopus-cake, mushy pea, Aioli sauce</i>	800	240 г
Вонголе с томатами в белом вине <i>Vongole in white wine</i>	800	350 г
Рапан, папоротник <i>Stewed Rapa whelk, fern</i>	850	240 г
Скоблянка из кукумарии с олениной <i>Stewed sea cucumber & venison</i>	950	200 г
Тихоокеанский кальмар с морским виноградом соус из моллюсков <i>Pacific squid with sea grapes, clam sauce</i>	350	цена за 100 г



СУПЫ

SOUPS

Суп с палтусом <i>Halibut soup</i>	580	400 г
Уха из мраморного окуня <i>Perch soup</i>	550	350 г
Норвежский сливочный суп из трески <i>Creamy Norwegian cod soup</i>	580	350 г

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

MAIN COURSE

Гребешок, пюре из цветной капусты устричный соус <i>Scallop, mushy cauliflower, oyster sauce</i>	1000	250 г
Синекорый палтус, киноа, тартар из сладкого перца соус из шпината <i>Pacific halibut, quinoa, bell pepper tartare, spinach sauce</i>	1050	300 г
Дикий лосось, вонголе, брокколи сливочный соус <i>Wild salmon, vongole, broccoli, cream sauce</i>	900	300 г
Филе камбалы, гречневое ризотто грибной соус <i>Flounder fillet, buckwheat risotto, mushroom sauce</i>	700	300 г
Фиш & Чипс <i>Fish & Chips</i>	650	450 г
Равиоли с начинкой из гребешка, палтуса и креветки соус Биск <i>Ravioli with scallop, halibut and prawn, Bisque sauce</i>	700	200 г
Паста с морепродуктами в сливочном соусе <i>Pasta with seafood in a creamy sauce</i>	950	300 г
Паста с морепродуктами в томатном соусе <i>Pasta with seafood in tomato sauce</i>	900	300 г
Стейк из тунца спинная часть на гриле, зеленые овощи, васаби <i>Steak, grilled back, green vegetables, wasabi</i>	1360	340 г

.....

ПОДАЧА БЛЮД ЦЕЛИКОМ

WHOLE HOT DISHES

Окунь Кинки <i>Perch Kinky</i>	800	цена за 100 г
Камбала <i>Flounder fish</i>	300	цена за 100 г

БЛЮДА ИЗ МЯСА



ХОЛОДНАЯ ПОДАЧА *C O L D S E R V E D*

Буженина из свиной шеи <i>Pork neck stew</i>	550	140 г
Патэ из куриной печени бриошь, конфитюр из яблок и вишни <i>Chicken liver pâté, brioche, apple and cherry coniture</i>	700	290 г
Салат с индейкой, рикоттой и айвой <i>Salad with turkey ricotta and quince</i>	720	200 г
Салат с ростбифом и маринованной свеклой <i>Salad with roast beef and pickled beets</i>	750	180 г

ГОРЯЧАЯ ПОДАЧА *H O T S E R V E D*

Свиная грудинка гриль соус черный перец, огуречный салат <i>Grilled pork belly, black pepper sauce, cucumber salad</i>	650	220 г
Запеченная перепелка тыквенное пюре, шпинат, бальзамический соус <i>Baked quail, spinach, mushysquash, balsamic sauce</i>	900	300 г
Утиная грудка, яблочное ризотто, вишня <i>Duck breast, apple risotto, cherry</i>	950	280г
Паста с утиным рагу <i>Pasta with duck stew</i>	800	280г
Томленое мраморное говяжье ребро картофель, демиглас <i>Roasted marbled beef rib, potatoes, demiglace</i>	1 300	320 г
Стейк Рибай <i>Ribeye steak</i>	1300	цена за 100 г
Таёжная похлёбка <i>Taiga soup</i>	580	400 г

ДОПОЛНЕНИЕ *S I D E S*

Отварной картофель 150 г... 150 <i>Boiled potato</i>	Овощи на гриле 150 г... 200 <i>Grilled veggies</i>
Картофельное пюре 150 г... 150 <i>Mash</i>	Овощи на пару 150 г... 200 <i>Steamed veggies</i>
Картофель фри 150 г... 200 <i>French fries</i>	Киноа 150 г... 200 <i>Quinoa</i>
	Рис жасмин 150 г... 150 <i>Jasmine rice</i>

ДЛЯ ЗАВЕРШЕНИЯ SWEET ENDING

Шоколадный фондан 180 г 500 <i>Chocolate fondant</i>	Крем-брюле 145 г 450 <i>Crème brûlée</i>
Сорбет из печеного яблока 150 г 450 с топленным молоком, брусничная пена, яблочный мармелад <i>Sorbet of baked apple, cowberry foam, crust of baked milk and apple marmalade</i>	
Сырный крем с сезонными фруктами 180 г . . 480 <i>Cheese cream with seasonal fruits</i>	Сырный борд 280 г 1 500 <i>Cheese Board</i>

НАПИТКИ SOFT DRINKS

Мин. вода «Даусуз» 0,275 л 200 <i>Still water Dausuz</i>	Свежевыжатый сок в асс. 250 мл 400 <i>Fresh-squeezed juice assorted</i>
Вода «Эдис» 0,5 л 280 <i>Still water Edis</i>	Сок 250 мл 100 <i>Juice</i>
Мин. вода «Эдис» 0,5 л 280 <i>Still water Edis</i>	Морс 250 мл 150 <i>Fruit drink</i>
Мин. вода «Сахалинская» 0,5 л 220 <i>Still water Sakhalinskaya</i>	Швепс 0,25 л 200 <i>Schweppes</i>
БонАква без газа 0,5 л 150 <i>Still water BonAqua</i>	Кока-кола 0,5 л 200 <i>Coca-cola</i>
	Ред-Бул 250 мл 250 <i>Red Bull</i>

ЛИМОНАДЫ LEMONADES

Итальянский Шприц, Киви-лайм, Ягодный микс, Манго-маракуя 250 мл 450 <i>Italian Spritz, Kiwi-Lime, Berry Mix, Mango-Passion Fruit</i>
--

ЧАЙ

TEA

Ассам, Эрл Грей, Молочный Улун, . . . 250 Сенча, Жасмин, фруктовый, травяной, с чабрецом 0,5 л <i>Assam, Earl Grey, Thyme black tea, Sencha, Jasmine, Milky oolong, Fruit</i>
--

КОФЕ

COFFEE

Эспрессо . . . 200 <i>Espresso</i>
Доппио . . . 240 <i>Doppio</i>

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

ARTISAN TEA

Облепиха/груша, Ягодный, . . . 650 Яблоко-лайм/имбирь 950 мл <i>Sea buckthorn / pear; Berry; Apple-lime / ginger</i>
--

Капучино . . . 250 <i>Cappuccino</i>	Латте 270 <i>Latte</i>
Американо . . . 200 <i>Americano</i>	Раф 270 <i>Raf</i>