

КАЖДЫЙ ДЕНЬ СВЕЖАЯ РЫБА

Выберите способ приготовления вашей рыбы:

	готовим на пару	готовим на гриле	запекается в соли	готовим в печи	цена
СИБАС 100 г ^о <i>Турция</i>					270
Дорада 100 г ^о <i>Турция</i>					270
Филе лосося 100 г ^о <i>Фарерские острова</i>					390
Стейк из осетрины 100 г ^о <i>Россия / Наличие уточняйте у официанта.</i>					390
Осьминог 100 г ^о <i>Индонезия</i>					720
Красные креветки 100 г ^о <i>Аргентина</i>					320
Гребешки 100 г ^о <i>Китай</i>					480

УСТРИЦЫ

Японские устрицы 1 шт. <i>Япония</i>	Подаются с лимоном и соусом из красного вина с луком-шалотом.	495
Верде / Жемчужная 1 шт. <i>Мурманск, Россия</i>	Подаются с лимоном и соусом из красного вина с луком-шалотом. Наличие уточняйте у официанта.	250

КАМЧАТСКИЙ КРАБ

Фаланги Камчатского краба <i>Камчатка, Россия</i>	Фаланги камчатского краба, запеченные в трюфельном соусе. Цена за 100 г ^о / размер порции от 500 г	590
Живой камчатский краб <i>Камчатка, Россия</i>	Готовим на пару, запекаем в ароматном трюфельном соусе. Подается с лимоном. Наличие уточняйте у официанта. Цена за 100 г ^о	740

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетта с томатами и моцареллой 70 г	190
Брускетта с креветкой и томатами 70 г	225
Брускетта с лососем, авокадо и красной икрой 80 г	270
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 160 г	590
Кусочки лосося, каперсы, лук-шалот и сибует с оливковым маслом на подушке из томатов-конкассе.	
Тартар из тунца 155 г	690
Свежий тунец, авокадо, сладкий перец и зелень.	
Сашими из цветных рыб 170 г	650
Филе лосося и тунца с фенхелем и перцем Чили. Подается с пикантной японской заправкой.	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мидии в томатном соусе 330 / 40 г	590
Свежие мидии, тушеные в белом вине с томатами, с добавлением свежего перца чили, чеснока и тимьяна. Подаются с гренками в горшочке.	
Мидии в сливочном соусе 390 / 40 г	780
Свежие мидии, приготовленные в сливках с голубым сыром, томатами и белым вином с добавлением чеснока, свежего перца чили и тимьяна. Подаются с гренками в горшочке.	
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. Подаются запеченные в сливочном соусе.	
Креветки в масле с зеленью 160 / 15 г	590
Обжаренные креветки в масле с петрушкой и чесноком подаются с гренками.	

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с курицей 300 г	650
Салат «Цезарь» с креветками 245 г	750
Салат «Цезарь» с тунцом 240 г	750
Теплый салат с осьминогом 230 г	990
Осьминог, мини-картофель, томаты Черри, каперсы, Руккола, ореховый и медово-соевый соусы.	
Салат «Руккола с креветками» 200 г	630
Тигровые креветки на листьях Рукколы с томатами Черри, сыром Пармезан и заправкой из оливкового масла с Бальзамиком.	
Салат «Пасадена» с крабом 220 г	980
Мясо краба с сельдереем, яблоком и салатным миксом с медово-горчичной заправкой.	
«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».	
Салат с сыром буррата 115 / 140 г	890
Сыр Буррата, томаты, базилик и кедровые орешки.	

СУП

Рыбацкая похлебка 400 / 12 г	890
Филе трески, лосось, мидии, креветки в наваристом рыбном бульоне с томатами, луком-шалотом и специями. Подается с гренками.	

ПАСТА

Феттучини с тигровыми креветками 300 г	650
Паста с креветками, сливочным соусом, вялеными томатами, сыром Пармезан и каперсами.	
Лингвини с лососем и икрой 395 г	950
Паста с филе лосося и сладкими томатами Черри в сливочном соусе подается с красной икрой.	
Лингвини с крабом 370 г	1450
Домашняя паста с мясом краба и томатами Черри в сливочном или томатном соусе на выбор.	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ДАРОВ МОРЯ

Креветки Блю-Чиз 330 г	980
Креветки, обжаренные с чесноком, с добавлением сливок и сыра с голубой плесенью. Подаются со шпинатом.	
Тигровые креветки с томатами и травами 200 / 60 г	980
Тунец с Каппанатой 150 / 120 / 35 г	950
Быстро обжаренное филе тунца в розмариновой панировке, подается с обжаренными на гриле овощами «Каппаната».	
Осьминог на гриле 200 / 140 г	1250
Подается с картофельным пюре, свежими огурцами, томатами и кинзой.	
Фаланги камчатского краба 100 г / 590	590
Запеченные в Хоспере с трюфельно-грибным соусом. Подаются с лимоном. Минимальный размер порции 300 г ^о . Рекомендуемая порция 500 г ^о .	
Сибас 180 / 50 / 60 / 60 г	790
Целая рыба сибас, запеченная с травами, подается с гуакомоле из авокадо, вяленых томатов, паприки и кинзы.	
Стейк из лосося 220 / 60 г	1290
Стейк из палтуса с горчичным маслом 220 / 60 г	1390
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.	

ГАРНИРЫ

Классический коул-слоу 240 г	290
Картофель жаренный с грибами 250 г	380
Картофельное пюре 250 г	290
Картофель фри 150 г	380
Печеный баклажан с томатами 160 г	380
Спаржа гриль 100 г	590
Овощи гриль 200 г	450
Зеленая фасоль 150 г	380
Шпинат со сливками и сыром пармезан 200 г	380
Спелые томаты с красным луком и базиликом 290 г	480
Томаты с сыром фета и красным луком 235 г	480

ДОБАВЬТЕ К ЛЮБОМУ БЛЮДУ

Морской гребешок 60 г	320
Мясо краба 60 г	790
Осьминог 60 г	490

СОУСЫ

Пряный / Томатный 50 г	125
Терияки 30 г / Японский 20 г / Трюфельно-грибной 50 г / Сливочно-горчичный 50 г / Тар-тар 50 г	100

ДЕСЕРТЫ

Домашний бисквит с теплым шоколадом внутри 110 / 50 г	380
Подается с шариком мороженого на выбор.	
Медовик 170 г	380
Свежий ананас 300 г	380
Мусс из манго, маракуйи и сливок 200 г	410
Крем-брюле с голубикой 130 г	410
Теплый яблочный пирог 160 / 50 / 50 г	410
Подается с шариком мороженого на выбор.	
Тирамису 160 г	410
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 / панакотта.	
Сорбет на выбор 150 г	390
Лимон / Груша / Манго. Уточняйте у официанта.	

ВИНО ПО БОКАЛАМ

ИГРИСТЫЕ ВИНА

ИТАЛИЯ

Фиестино Брют 150 мл 350

БЕЛЫЕ ВИНА

ФРАНЦИЯ

ШАБЛИ / Домен де Маланд 150 мл 640

ИТАЛИЯ

Пино Гриджио / Кормонс /
Фриули-Венеция-Джулия 150 мл 480

2015 «Вилла Антинори» Бьянко 150 мл 560

2015 «Казасоле» Орвието Классико
Маркези Антинори п/сл. 150 мл 490

ГЕРМАНИЯ

2015-17 Рислинг Мозель / Ник Вайс 150 мл 560

ЮАР

2015-17 Совиньон Блан / Ту Оушенс /
Западный Кейп 150 мл 450

РОЗОВЫЕ ВИНА

ИСПАНИЯ

2015-16 Финка Нуэва Росадо /
Финка Нуэва 150 мл 460



**РЕКОМЕНДУЕМ
К ВИНУ**

Оливки
КАЛАМАТА 100 г 390

СЫРНОЕ
АССОРТИ 55 / 48 г 350
Сыры камамбер, пармезан
и дор-блю с виноградом, клубникой,
грецким орехом и медом.

* Вес сырого продукта.
Все цены указаны в рублях.

ВИНО ПО БУТЫЛКАМ

БЕЛЫЕ ВИНА

АВСТРИЯ

ЮЖНАЯ ШТИРИЯ

2013-15 Совиньон Блан Классик /
Скофф Вайн 750 мл 2600

ФРАНЦИЯ

ШАБЛИ

2015 Шабли / Домен де Маланд 750 мл 2950

2014-15 Шабли Премье Крю Монмэн /
Жан-Марк Брокер 750 мл 4500

ИТАЛИЯ

ТРЕНТИНО-АЛЬТО-АДИДЖЕ

2016 Гевюрцтраминер /
Кольтеренцио 750 мл 2900

ФРИУЛИ-ВЕНЕЦИЯ-ДЖУЛИЯ

2014-16 Пино Гриджио / Кормонс 750 мл 1900

2015 Совиньон блан Подери
ди Карло 750 мл 1950

ВЕНЕТО

2016 Лугана Сан Бенедетто / Дзенато 750 мл 2500

НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

МАЛЬБОРО

2015 Совиньон Блан / Бабич /
Мальборо 750 мл 2500

ЮАР

2015-16 Совиньон Блан / Ту Оушенс /
Западный Кейп 750 мл 1760

ЧИЛИ

2015-16 Шардоне Резерва /
Винья Калитерра 750 мл 1950

ГЕРМАНИЯ

2015-17 Рислинг Мозель / Ник Вайс 750 мл 2800



**ВИННЫЙ
МАСТЕР-КЛАСС**

МАСТЕР-КЛАСС
«ИСТИНА В ВИНЕ».
Мы научим Вас
РАЗБИРАТЬСЯ В ВИНЕ
И РАССКАЖЕМ О БАЗОВЫХ
ПРИНЦИПАХ СОЧЕТАНИЯ
ВИНА И ЕДЫ!

Подобности у менеджера или по тел. +7(495)210-1-210 доб. 3.