

ДЕСЕРТЫ

СЫРНИКИ 150 / 50 / 20 г 350
Домашние сырники подаются со свежей клубникой и сметаной.

ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ 160 / 50 / 35 г 410
Подается с шариком мороженого или сорбета *Мёвенлик* на выбор.

ДОМАШНИЙ ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ 110/35 г 380
Подается с шариком мороженого или сорбета *Мёвенлик* на выбор.

МУСС ИЗ МАНГО, МАРАКУЙИ И СЛИВОК 160 г 410

КРЕМ-БРЮЛЕ С ГОЛУБИКОЙ 130 г 410

ТИРАМИСУ 175 г 410

ПАНАКОТТА 120 / 40 г 430

NEW ПЕЧЕНАЯ ГРУША С СЫРОМ ДОР-БЛЮ И ГРУШЕВЫМ СОРБЕТОМ 230 г 490
Печеная груша, сыр Дор Блю, клубника, голубика, грушевый сорбет *Мёвенлик* подается с малиновым и манговым соусами.

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 120 / 30 / 150 / 15 г 850

СВЕЖИЙ АНАНАС 300 г 380

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

МОРОЖЕНОЕ

MÖVENPICK
THE ART OF FRESH ICE CREAM

МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР 50 г 150
Ваниль / грецкий орех / клубника / шоколад / панакотта.

СОРБЕТ НА ВЫБОР 50 г 150
Лимон / Груша / Манго.

NEW МОРОЖЕНОЕ «СЛАДКИЙ ДУЭТ» 170 г 350
Ванильное и клубничное мороженое со взбитыми сливками, киви, нежным пюре из манго с миндальным печеньем, вафельной крошкой и безе.



РЫБНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС

МАСТЕР-КЛАСС «РЫБА СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ».
МЫ ГОТОВИМ РЫБУ ПРАВИЛЬНО И НАУЧИМ ВАС!

Во время мастер-класса под руководством опытного повара вы сами приготовите легкий и неповторимый ужин из двух блюд, который вы сможете сразу отведать в сопровождении бокала белого вина.
Подобности у менеджера или по тел. +7(495)210-1-210 доб. 3.



СКИДКА 20% ИМЕНИННИКАМ

Отмечайте день рождения в неповторимой атмосфере фиш-хауса «Филимонова и Янкель»!
Скидка действует в день рождения и неделю после.



БАНКЕТЫ

- ОТДЕЛЬНЫЙ ЗАЛ БЕЗ АРЕНДЫ
- ОТ 20 ДО 80 ЧЕЛОВЕК

Подобности у менеджера.



Филимонова и Янкель®
FISH HOUSE

©Вес сырого продукта. Все цены указаны в рублях. Данный экземпляр является рекламным материалом.
Меню с более подробной информацией предоставляется гостю по первому требованию.
В счет компании из 8 человек и более включается стоимость обслуживания в размере 10% от счета.

КАЖДЫЙ ДЕНЬ СВЕЖАЯ РЫБА

Выберите способ приготовления вашей рыбы:

	готовим на пару	готовим на гриле	жарим на сковороде	горячего копчения	запекается в соли	готовим в печи	цена
Филе лосося 100 г* <i>Фарерские острова</i>							390
Дорада 100 г* <i>Турция</i>							270
Осьминог 100 г* <i>Индонезия</i>							820
Стерлядь крупная 100 г* <i>Россия, Астрахань</i>							210
Сибас 100 г* <i>Турция</i>							270
ЛЕДЯНАЯ РЫБА 100 г* <i>Норвегия</i>							390
КОРЮШКА 100 г* <i>Россия</i>							390
Стейк из осетрины 100 г* <i>Россия</i>							390
КОРОЛЕВСКАЯ КРЕВЕТКА 4/6 100 г* <i>Бангладеш</i>							450
Красная креветка 100 г* <i>Аргентина</i>							290

УСТРИЦЫ

АККЕ <i>Хоккайдо, Япония</i> Подается с лимоном и соусом из красного вина с луком-шалотом.	МУРОЗУ <i>Хёго, Япония</i> Подается с лимоном и соусом из красного вина с луком-шалотом.	СОЛОВЬЕВСКИЕ <i>Сахалин, Россия</i> Подается с лимоном и соусом из красного вина с луком-шалотом.	ВЕРДЕ / ЖЕМЧУЖНАЯ <i>Мурманск, Россия</i> Подается с лимоном и соусом из красного вина с луком-шалотом. Наличие уточняйте у официанта.
1 шт. 595	1 шт. 495	100 г* 260	1 шт. 250

КАМЧАТСКИЙ КРАБ

ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА

Камчатка, Россия
Фаланги камчатского краба, запеченные в трюфельном соусе.

Цена за 100 г* / размер порции от 500 г

650

ЖИВОЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ

Камчатка, Россия

Готовим на пару, запекаем в ароматном трюфельном соусе. Подается с лимоном.

Цена за 100 г*

740

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

NEW БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ 70 г 190

NEW БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКОЙ И ТОМАТАМИ 70 г 225

БРУСКЕТТА С СЫРОМ ФЕТА И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ 80 г 225

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ, АВОКАДО И КРАСНОЙ ИКРОЙ 80 г 250

NEW АССОРТИ БРУСКЕТТ 80 / 70 / 70 / 80 г (4 шт.) 850
С сыром Фета и печеным перцем / с томатами и моцареллой / с креветкой и томатами / с лососем, авокадо и красной икрой.

NEW СЕЛЬДЬ С ОВОЩАМИ И ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ 240 г 390
Филе сельди с мини-картофелем, свеклой, морковью, листьями Романо, красным луком и укропом под горчиной заправкой. Подается с бородинскими гренками.

ДУЭТ КРАБА И ТУНЦА 105 / 30 г 790
Мясо краба, обернутое в филе тунца, под медово-соевым соусом с кусочками авокадо.

КАРПАЧЧО, ТАРТАР, САШИМИ

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ 120 г 620
Подается с миксом салатов, редисом, каперсами, красным луком, ореховым и лимонным соусами.

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 120 г 590
Кусочки лосося, каперсы, лук-шалот и сибулет с оливковым маслом на подушке из томатов-конкассе.

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА 80 / 55 / 50 г 590
Мелко рубленное филе тунца, свежий огурец, редька, редис, лук-шалот и сибулет с оливковым и кунжутным маслом.

ТАРТАР ИЗ СИБАСА 100 / 15 г 550
Мелко рубленное филе сибаса с корнем имбиря, луком-шалотом, сибулетом, авокадо и соком лимона.

ТРИО ТАРТАР 100 / 20 г 670
Ассорти тартаров из сибаса, тунца и лосося.

NEW САШИМИ ИЗ ЦВЕТНЫХ РЫБ 170 г 650
Филе лосося и тунца с фенхелем и перцем Чили. Подается с пикантной японской заправкой.

СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА 110 / 20 г 690
Тонко нарезанное замороженное филе муксуна с крупной солью, перцем, помидорами черри и листьями салата.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

МИДИИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ 330 г 590
Свежие мидии, тушенные в белом вине с томатами, с добавлением свежего перца чили, чеснока и тимьяна. Подаются с гренками в горшочке.

МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ 390 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.

ЖАРЕНАЯ БАРАБУЛЬКА 320 / 60 / 50 / 30 г 690
Обжаренная в кляре барабулька подается с лимоном, заправкой «Цезарь» и соусом из острого перца.

NEW КРЕВЕТКИ В МАСЛЕ С ЗЕЛЕНЬЮ 160 / 15 г 590
Обжаренные креветки в масле с петрушкой и чесноком подаются с гренками.

КРЕВЕТКИ И ЦУКИНИ В ТЕМПУРЕ 140 / 30 / 60 г 690
Креветки, цукини и морковь, обжаренные в тонком тесте «Темпура» подаются с соусом Тар-Тар.

ХРУСТЯЩЕЕ АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 240 / 60 / 35 г 590
Креветки и кальмары в кляре, запеченные с сыром Пармезан, подаются с лимоном и соусом Тар-Тар.

NEW 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.

NEW МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ НА ГРИЛЕ С ПЕЧЕНЫМ БАКЛАЖАНОМ 135 г 790
Морские гребешки с белыми грибами, артишоками, 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.

САЛАТЫ

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ 270 г 440

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ 240 г 750

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ТУНЦОМ 240 г 750

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С ФЕНХЕЛЕМ 200 г 410
Фенхель, огурец, спелые томаты, редис, сельдерей и сладкий перец с зеленью и оливковым маслом.

КАПРЕЗЕ 290 г 590
Спелые томаты, сыр Моцарелла и листья Рукколы с заправкой из оливкового масла и кремом Бальзамик.

САЛАТ С СЕМГОЙ И КАМАМБЕРОМ 190 г 650
Слабосоленая семга, сыр Камамбер, томаты Черри, свежие огурцы и салатный микс с заправкой из масла и крема Бальзамик.

САЛАТ «РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ» 255 г 630
Тигровые креветки на листьях Рукколы с томатами Черри, перепелиным яйцом, сыром Пармезан и заправкой из оливкового масла с Бальзамиком.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ И ЛОСОСЕМ 200 г 650
Кальмары, креветки и лосос, обжаренные на ароматном масле с тимьяном и розмарином, с зеленой фасолью, сладким перцем и листьями Рукколы.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ 230 г 990
Осьминог, мини-картофель, Черри конфи, каперсы, Руккола, ореховый и медово-соевый соусы.

NEW САЛАТ С ТЕПЛЫМ ЛОСОСЕМ 300 г 790
Филе лосося, томаты, шпинат, салат Айсберг, редис, сыр Дор-Блю и грецкие орешки под сырно-йогуртовым соусом.

САЛАТ «ПАСАДЕНА» С КРАБОМ 210 / 10 г 980
Мясо краба с сельдереем, яблоком и салатным миксом с медово-горчиной заправкой.

«НИСУАЗ» С ФИЛЕ ТУНЦА 400 г 780
Быстро обжаренное филе тунца, сладкие томаты Черри, листья салатов, оливки и каперсы, отварная зеленая фасоль и картофель под пикантной заправкой.

ОЛИВЬЕ С КРАБОМ 285 г 1190
Мясо краба, свежий огурец, отварной картофель, морковь, яйцо и зеленый горошек под домашним майонезом. Оформляется икрой летучей рыбы и кресс-салатом.

СУПЫ

NEW ГАСПАЧЧО С КРЕВЕТКАМИ 320 г 450

Уха по-сибирски со стерлядью 350 г 650
Подается с рюмкой водки 50 мл.

НОРМАНДСКИЙ СУП 450 / 50 / 30 / 10 г 680
Густой суп-пюре из рыбы с томатами, шафраном и ликером самбука, подается с морским гребешком, кальмаром, креветкой и греноккой.

ТОМ ЯМ 320 г 690
Острый кокосовый суп с мини-осьминожками, кальмарами и креветками.

NEW РЫБАЦКАЯ ПОХЛЕБКА 440 / 45 г 890
Филе окуня, кальмары, мидии и креветки с головами в наваристом рыбном бульоне с томатами, луком-шалотом и специями. Подается с гренками.

ПАСТА

NEW ФЕТТУЧИНИ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 300 г 550
Паста с креветками, сливочным соусом, вялеными томатами, сыром Пармезан и каперсами.

NEW РИЗОТТО С ГРЕБЕШКАМИ И ГРИБАМИ 370 г 650
Рис с белыми грибами, шампиньонами и вешенками в кляре, вялеными томатами и сыром Пармезан и обжаренными гребешками.

NEW РИЗОТТО НЕРИ С БАРАБУЛЕЙ 300 / 40 г 750
Рис с ломтиками каракатицы и ее чернилами, анчоусами и сыром Пармезан. Подается с целыми обжаренными рыбками барабули.

NEW ЛИНГВИНИ С ЛОСОСЕМ И ИКРОЙ 340 г 950
Домашняя паста с филе лосося и Черри конфи в сливочном соусе подается с красной икрой.

NEW ЛИНГВИНИ С КРАБОМ 370 г 1450
Домашняя паста с мясом краба, артишоками, анчоусами и томатами Черри в сливочном или томатном соусе на выбор.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ ДАРОВ МОРЯ

МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА С ЦУКИНИ 280 г 490
Филе трески, запеченное под сливочным соусом и сыром, с цукини и картофелем.

NEW МОРСКОЙ ОКУНЬ В МАНТИИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ 240 г 650
Филе морского окуня, завернутое в тонкие ломтики картофеля и обжаренное со всех сторон, подается с пюре из молодого горошка.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ 180 / 120 г 650
Котлеты из палтуса, лосося и судака подаются с картофельным пюре.

КРЕВЕТКИ БЛЮ-ЧИЗ 330 г 980
Креветки, обжаренные с чесноком, с добавлением сливок и сыра с голубой плесенью. Подается со шпинатом.

NEW КРАСНЫЕ АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ 5 шт. 890

ТУНЕЦ С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА 150 / 70 / 35 г 950
Быстро обжаренное филе тунца в розмариновой панировке, подается с пюре из зеленого горошка.

ЖАРЕННЫЙ ПАЛТУС 180 / 120 / 30 г 1100
Обжаренное филе палтуса с картофельным пюре и сливочным соусом.

АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ 300 / 60 г 1890
Морские гребешки, кальмары, щупальца осьминога, креветки и овощи, приготовленные на гриле.

NEW КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ 4/6 3 шт. 1900

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ МЯСА НА ГРИЛЕ

Стейк «Филе-миньон» (Россия) 250 г* 2390

Стейк «Филе-шато» (Россия) 300 г* 2390

Стейк «Ривай» (Россия) 400 г* 2390

Стейк «Нью-Йорк» (Россия) 350 г* 2190

ГАРНИРЫ

Рис на пару 200 г 150

NEW Рис с овощами 220 г 150

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 200 г 150

ОБЖАРЕННЫЙ ШПИНАТ 100 г 220

ПЕЧЕНЫЙ БАКЛАЖАН С ТОМАТАМИ 140 г 380

ОВОЩИ ГРИЛЬ 200 г 390

МИНИ-КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ 170 г 320

ТОМАТЫ С СЫРОМ ФЕТА И КРАСНЫМ ЛУКОМ 280 г 540

СПАРЖА С ПАРМЕЗАНОМ 100 / 20 г 650

ДОБАВЬТЕ К ЛЮБОМУ БЛЮДУ

КРЕВЕТКИ 60 г 220

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК 60 г 320

КАЛЬМАРЫ 60 г 190

МЯСО КРАБА 60 г 790

ОСЬМИНОГ 60 г 490

СОУСЫ

СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНЫЙ 50 г / **СОУС «ТАР-ТАР»** 50 г /

АДЖИКА 50 г / **ОСТРЫЙ ЧИЛИ** 30 г / **ПУТАНЕСКА** 50 г /

СОУС ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА 30 г

*Вес сырого продукта. Все цены указаны в рублях.