



УСТРИЦЫ

CREUSES SPAIN (150.+) / Spain

Нежный, нейтральный вкус

MUIRGEN 2 (80-120g+) / Ireland + Cancale-St.Michele)

Нежный и сладкий вкус.....

PERLE BLANCHE 2 (80g) / France (Normandie)

Сладкий вкус с выраженным ароматом йода.....

CREUSES TG (100g) / France (Cancale/St.Michele)

Солёный с небольшим привкусом
и послевкусием йода

BELON 00 (100-120g) / France (Cancale/St.Michele)

Вкус йода, орехов и с легким привкусом железа

BRETAGNE 2 (80g) / France (Bretagne)

Солёный, с небольшим привкусом йода
и сладким послевкусием

TSARSKAYA 2 (80-120g) / France (Cancale/St.Michele)

Жирный, нежный и ярко выраженный вкус

FINES GRAND CRU 2 (80-100g) / France (Marenne Oleron)

Жирный, нежный и ярко выраженный вкус

GILLARDEAU 2 (80-100g)

Богатый, насыщенный вкус

CREUSES MEDITERRANEE PINK (80g) / France

Богатый, насыщенный вкус

PIED DE CHEVAL (150g+) / France (Cancale/St.Michele)

Свежий вкус с ароматом кедрового ореха

BOUZIGUE, (80-100g) / France

Солёный, с лёгким привкусом йода
и сладким послевкусием

POUSSEN CLARE LABEL ROUGE (80-100g) /

France (Marenne Oleron)
Солёная с небольшим привкусом йода

FINE DE CLAIRE VERTE LABEL ROUGE, 2 (80-100g)

Сбалансированный вкус,
со сладким послевкусием

SP FLEUR DES EAUX 2 (80)

Сладкий вкус с острым привкусом, мясистые

Fine de Claire de Marenne 2 (80g)

Сочные, изысканный вкус моря

За актуальным предложением, пожалуйста, обращайтесь к официанту!



МОРЕПРОДУКТЫ

Камчатский краб 100г

21.00 €

Камчатский краб (2-3 кг) 100г

16.00 €



Аргентинские креветки 100г

7.60 €

Южно-американские креветки Vannamei 100г

6.00 €

Мадагаскарские креветки 100г

13.00 €

Сенегальские креветки 100г

17.00 €



Камбала (Turbot) целая рыба (от 1кг) 100г

5.50 €



Лиманда 100г

3.60 €



Baby кальмары 100г

3.30 €



Морской язык 100г

7.00 €



Камбала 100г

2.10 €

Дорада 100г

3.90 €

Морской окунь (Sea Bass) 100г

3.90 €

Белая дорада 100г

6.80 €

Красная дорада 100г

5.50 €

Барабулька 100г

6.80 €



Арктическая треска, филе 100г

16.50 €



Камбала (Turbot) стейк или филе

29.50 €

Чилийский морской окунь, стейк

26.50 €



Стейк из тунца

19.90 €



Филе Шотландского лосося

15.50 €



Филе или стейк морского чёрта

23.00 €

Стейк Атлантического палтуса

29.50 €



Осьминог

25.00 €

Плата с морепродуктами Gastronome 29.00 €

Морской гребешок, Мадагаскарская креветка,
тунец, осьминог



Wild fish.
Маркировка указывает, что рыба и другие морепродукты пойманы и выросли в естественной среде.



MSC
Маркировка гарантирует, что во время ловли рыбы был нанесен минимальный вред природе, а также улов рыбы и хранение состояло в соответствии с устойчивыми принципами рыболовства.



Label Rouge
Маркировка свидетельствует о соблюдении очень строгих стандартов рыболовства, которые включают соблюдение высочайших стандартов кормления рыбы, инвентаря, гигиены, а также компетенции персонала. Их соблюдение контролирует сельскохозяйственное министерство Франции.



Friend of the Sea
Маркировка означает, что ловля рыбы осуществлялась, не превышая допустимые объемы, и были использованы благоприятные для природы методы отлова.



ДАРЫ МОРЯ НА ЛЬДУ

Предложение может меняться
в зависимости от сезона вылова

	Плата с дарами моря на 1 персону/ на 2 персоны Устрицы <i>Creuses TG</i> и <i>Bretagne</i> , розовые креветки, королевские креветки, испанские мидии, моллюски <i>Razor</i> , <i>Bulot</i> и <i>Clams</i>	35.00 € / 63.00 €
	Королевская плата с морепродуктами (рекомендуем на 2 персоны) Устрицы <i>Creuses TG</i> , <i>Bretagne</i> , канадский омар, розовые креветки, королевские креветки, испанские мидии, моллюски <i>Razor</i> , <i>Bulot</i> и <i>Clams</i>	121.00 €
	Моллюски Bulot 100г	3.50 €
	Плата моллюсков: устрицы <i>Creuses Special</i> , <i>Bulot</i> , <i>Razor</i> , <i>Clams</i>	35.00 €
	Плата ракообразных: розовые креветки, королевские креветки, ноги камчатского краба	42.00 €

ТАРТАР И КАРПАЧЧО

Карпаччо подается с томатной сальсой.
Тартар подается с оливками, каперсами
и перепелиным желтком

	Тунец	8.90 €
	Морские гребешки	10.90 €
	Морской окунь (sea bass)	10.90 €
	Арктическая треска	7.90 €
	Шотландский лосось	7.50 €
	Южно-американские креветки	6.50 €
	Mix – карпаччо тунец с сыром <i>Parmigiano Reggiano</i> и листьями рукколы, шотландский лосось с укропом и лимонным маслом, сибас с томатами и манго, тигровая креветка со свежим базиликом	11.70 €



ИКРА

Подаётся с яйцом, луком,
сметаной и тостами Brioshe

"Oscietra Classic" икра, 30г

место происхождения Черное, Каспийское или Азовское море

79.00 €

"Elite" икра, 30г

высококачественная икра Белого осетра

111.00 €

"Venise" икра, 30г

икра получена в результате скрещивания Сибирского и Адриатического осетра

61.00 €

Икра лосося (Аляска), 50г

15.50 €

Икра марской форели, 50г

14.00 €



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Салат от шеф-повара

с осьминогом, домашними вялеными томатами,
отварным картофелем и овечьим сыром *Manchego*

19.00 €

Камчатский краб на пару

с белой спаржей, снежным зелёным горошком, кремом из авокадо, салатом mix и фисташками

22.00 €

Карпаччо из осьминога

с полувялеными помидорами черри, отварным картофелем и оливковым маслом

9.90 €



Морские гребешки

с зеленой спаржей, лимонным соусом и чипсами из *Parmigiano Reggiano*

14.10 €

Свежий сыр Burrata

с анчоусами *Ranise*, с листьями рукколы и оливковым маслом *Terre dell' Abbazia*

11.00 €

Запеченные устрицы в ракушках

со шпинатом, сыром *Parmigiano Reggiano* и трюфельным маслом

16.00 €

Foie Gras из гусиной печени

с грушевым мармеладом, обжаренным *Brioche* и свежим имбирем

11.30 €

Салат из рукколы, с молодыми свекольными листьями

с фенхелем, запеченными помидорами черри и жареным миндалем

5.70 €

Слегка обжаренное на гриле филе тунца

с кремом из сыра и манго, обжаренными фисташками и запеченными в печи оливками

15.60 €

Escargot полдюжины/ дюжина

6.00 € / 11.00 €

Escargot с маслом с чесноком и петрушкой

6.00 € / 11.00 €

Мидии в соусе из белого вина с картофелем фри

11.50 €



СУПЫ

- Bisque** из Канадских омаров 14.00 €
- Рыбный суп *Bouillabaisse*** с дневным уловом 10.00 €
- Consomme** с утиной грудкой 9.60 €
с фенхелем, сушеными помидорами, шпинатом, со снежной фасолью и *Trofe Tricolori*
- Veloute** из топинамбура 5.90 €
с лисичками, трюфельным маслом и *Parmigiano Reggiano*



ПАСТА

- Paccheri** 13.90 €
С филе из морского черта в ароматном томатно-фенхелевом соусе
- Papardelle** 15.30 €
с осьминогом, мини кальмаром, морским гребешком, испанскими мидиями в сливочно-винном соусе с зеленью и сыром *Pecorino*
- Conchiglioni** 8.90 €
со свежим сыром *Mozarella*, помидорами черри, свежим базиликом и сыром *Parmigiano Reggiano*



КАНАДСКИЕ ОМАРЫ ИЗ АКВАРИУМА

время приготовления ~ 25мин
~500г / ~700г

-  **Канадский омар (классический)** 51.00 € / 69.00 €
с трюфельным маслом
-  **Канадский омар (TERMIDOR)** 54.00 € / 73.00 €
с сыром *Comte*, черными трюфелями, соусом бешамель
-  **Канадский омар (ARMAGNAC)** 51.00 € / 69.00 €
с соусом из арманьяка, белым вином, помидорами и кайенским перцем
-  **Канадский омар (по-Нормандски)** 51.00 € / 69.00 €
в Кальвадосе с яблоками и сливками
-  **Канадский омар (по-Луарски)** 51.00 € / 69.00 €
с помидорами, картофелем *Ratte*, свежим базиликом и оливковым маслом
-  **Канадский омар (по-Аквитански)** 51.00 € / 69.00 €
со сливочным соусом и сыром *Gruyere*



ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Филе морского окуня (Sea Bass) с блинчиком из ржаной муки с осетровой икрой и пюре из цветной капусты	21.00 €
Морской окунь (Sea Bass) запеченный в соли (вр. приг. ~ 40 мин) с тартаром из сезонных овощей и помидорным <i>фондю</i>	29.00 €
Морские гребешки с пюре из батата с цидонией	21.00 €
Южно-американские креветки, маленькие кальмары и овощи в логком тесте темпура с соусом <i>Rui</i>	10.90 €
Жареные щеки морского черта с миндальным и томатным соусом, маринованным луком шалот и бланшированным шпинатом в белом вине	14.70 €



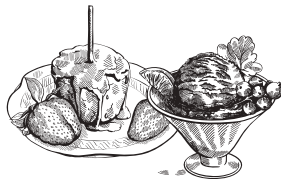
МЯСНЫЕ БЛЮДА

Ребрышки австралийского ягненка с чесноком и розмарином, белыми грибами, брусникой, пюре из сельдерея и соусом <i>Demi-Grase</i>	28.90 €
Утиная грудка в соусе <i>Bordo</i> с пшеничным ризотто, <i>Parmigiano Reggiano</i> и обжаренными кедровыми орехами	16.90 €



ГАРНИРЫ

Овощи: на гриле / на пару/ бланшированные	4.90 €
Помидоры черри с красным луком и лимонным оливковым маслом	4.00 €
Белые грибы в ароматной зелени	6.50 €
Запеченная тыква и свекла с грецкими орехами и греческим сыром Фета	6.00 €
Бланшированный шпинат	4.50 €
Картофельное пюре	3.00 €
Картофельное пюре с чёрными трюфелями	9.00 €
Картофель фри	3.50 €
Жасминовый рис	3.50 €



ДЕСЕРТЫ

Марципановый торт Gastronome со свежими ягодами и клюквенным соусом	6.50 €
Ягодный <i>Creme Fresh</i> с малиновым мармеладом и мятным соусом	6.00 €
Сырное пирожное с соусом из маракуйи, манго, свежей малиной и бисквитами <i>Sables Bretons</i>	6.10 €
Кокосовый Panna Cotta с малиновым желе, фисташками, домашним песочным печеньем и кули из лесных ягод	4.50 €
Горячее шоколадное суфле с ванильным мороженым	4.50 €
Ассорти сорбетов лайм/ манго/ клубника/ малина	5.00 €
Мороженое-ассорти ванильное/ фисташковое/ карамельное/ чёрный шоколад	5.00 €