



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

открытия устриц и сервировка 0.70 EUR/шт.

За актуальным предложением, пожалуйста, обращайтесь к официанту!



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 состоялось 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.

Gastronome

Ресторан

И каждый день будет особенным

ДАРЫ МОРЯ НА ЛЬДУ

 **Плата морепродуктов на 1 персону/ на 2 персоны:**
устрицы *Creuses TG* и *Bretagne*, розовые креветки, королевские креветки, испанские мидии, моллюски *Razor*, *Bulot* и *Clams* 29.50 €/ 53.50 €

 **Королевская плата морепродуктов, рекомендуем на 2 персоны:**
Устрицы *Creuses TG*, *Bretagne*, канадский омар, розовые креветки, королевские креветки, испанские мидии, моллюски *Razor*, *Bulot* и *Clams* 105 €

Плата моллюсков:
устрицы *Creuses Speciales*, *Bulot*, *Razor*, *Clams*..... 26.00 €

Плата ракообразных:
розовые креветки, королевские креветки, ноги камчатского краба 31.00 €

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Салат от шеф-повара:
с осьминогом, овечьим сыром *Manchego*, картофелем и домашними вялеными помидорами 15.50 €

Карпаччо из осьминога с полувялеными помидорами черри, картофелем и оливковым маслом 8.40 €

Запеченные устрицы в ракушках
со шпинатом, сыром *Parmigiano Reggiano* и трюфельным маслом 11.80 €

Свежий сыр Burrata
с анчоусами *Ranise*, с листьями рукколы и оливковым маслом *Terre dell' Abbazia* 9.30 €

Морские гребешки
с зеленой спаржей, лимонным соусом и чипсами из *Parmigiano Reggiano* 11.90 €

Foie Gras из гусиной печени
с грушевым мармеладом, обжаренным *Brioche* и свежим имбирем 9.60 €

Салат из рукколы, с молодыми свекольными листьями
с фенхелем, запеченными помидорами черри и жареным миндалем 5.00 €

Слегка обжаренное на гриле филе тунца
с кремом из сыра и манго, обжаренными фисташками и запеченными в печи оливками 13.00 €

Escargot полдюжины/ дюжина 4.80 €/ 9.20 €

Escargot
с маслом с чесноком и петрушкой 4.80 €/ 9.20 €

Мидии
в соусе из белого вина с картофелем фри 9.70 €

ТАРТАР И КАРПАЧЧО

Карпаччо подаем с томатной сальсой. Тартар подаем с оливками, каперсами и желтками перепелиных яиц

 **Тунец** 7.50 €

 **Морские гребешки** 9.00 €

Морской окунь (Sea Bass) 10.00 €

 **Арктическая треска** 6.70 €

 **Шотландский лосось** 5.80 €

Карпаччо MIX: тунец с сыром *Parmesan* и листьями рукколы, шотландский лосось в лимонно-укропном масле, тигровые креветки с оливковым маслом и базиликом, сибас (seabass) с помидорами и манго 9.90 €

СУПЫ

 **Bisque с канадскими омарами** 11.70 €

Домашний Bouillabaisse с дневным уловом 8.50 €

Veloute из топинамбура
с лисичками, трюфельным маслом и *Parmigiano Reggiano* 5.00 €

Consomme с утиной грудкой
с фенхелем, сушеными помидорами, шпинатом, со снежной фасолью и *Trofe Tricolori* 6.40 €

ПАСТА

Papardelle с осьминогом, мини кальмаром, морским гребешком, испанскими мидиями в сливочно-винном соусе с зеленью и сыром *Pecorino* 13.50 €

Paccheri с филе из морского черта в ароматном томатно-фенхелевом соусе 12.00 €

Conchiglioni со свежим сыром *Mozarella*, помидорами черри, свежим базиликом и сыром *Parmigiano Reggiano* 7.70 €



Wild fish
Указывает, что морепродукты были выловлены в естественной среде.



MSC
Гарантирует, что ловля совершалась, не вредя среде и в соответствии с принципами ответственного рыболовства.



Label Rouge
Подтверждает соблюдение строгих стандартов рыболовства. Соблюдение контролирует французское правительство.



Friend of the Sea
Означает, что рыбалка осуществлялась, не превышая разрешенные объемы и используя бережные методы.

Бюдо могут содержать крупы, яйца, молоко, сельдерей, горчицу, семена кунжута, орехи

ДАРЫ МОРЯ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

- Выберите продукт с витрины
РЫБНОГО РЫНКА GASTRONOME
- Цена гриль-бара: цена в витрине рыбного рынка. +7.00 €
с персоны за приготовление и сервировку
- За приготовление и сервировку омаров+15.00 €

Канадский омар 400-500 г/ 1 шт.

 Канадский омар 650-750 г/ 1 шт. .

 Способы приготовления:

С трюфельным маслом / Термидор / Арманьяк /
по-Нормандски / по-Луарски / по-Аквитански

Дорада 300-400 г

Дорада 600-800 г

Морской окунь (Sea Bass) 300-400 г

Морской окунь (Sea Bass) 600-800 г

 Камбала 100 г

Розовая форель 100 г

 Филе шотландского лосося 100 г

 Тюрбо (Turbot) 100 г

 Морской язык (Dover sole) 100 г

 Лиманде (Lemonsole) 100 г

 Арктическая треска 100 г

Чилийский окунь 100 г

 Тунец 100 г

 Морские гребешки 100 г

 Креветки разного размера 100 г

Белая дорада 100 г

Красная дорада 100 г

Барабулька 100 г

 Блюдо морепродуктов Gastronome: морской гребешок,
мадагаскарская креветка, тунец, осьминог22.50 €

 Осьминог на гриле 20.80 €

 Стейк или филе тюрбо (Turbot)..... 23.50 €

Стейк атлантического палтуса 25.00 €

 Стейк или филе морского черта 19.50 €

Трио креветок с чесноком и тимьяном 14.80 €

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Филе морского окуня (Sea Bass)
с блинчиком из ржаной муки с осетровой икрой
и пюре из цветной капусты 17.90 €

Морские гребешки с пюре из цидонии и батата.... 18.00 €

Южно-американские креветки
маленькие кальмары и овощи
в логком тесте темпура с соусом *Rui* 9.30 €

Жареные щеки морского черта
с миндальным и томатным соусом,
маринованным луком шалот и бланшированным
шпинатом в белом вине 12.50 €

Выберите соус к блюду:
из белого вина / оливковый с вялеными помидорами
и каперсами / французский лимонный соус 1.50 €

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Ребрышки австралийского ягненка
с чесноком и розмарином, белыми грибами, брусникой,
пюре из сельдерея и соусом *Demi-Glase* 25.00 €

Утиная грудка в соусе Bordo
с пшеничным ризотто, *Parmigiano Reggiano*
и обжаренными кедровыми орехами 14.50 €

ГАРНИРЫ

Салаты Mix с овощами 4.50 €

Помидоры черри с красным луком
и лимонным оливковым маслом 4.00 €

Белые грибы в ароматной зелени 5.50 €

Овощи: на гриле / на пару/ бланшированные ... 3.90 €

Запеченная тыква и свекла
с грецкими орехами и греческим сыром Фета 5.00 €

Бланшированный шпинат 5.50 €

Картофельное пюре 2.55 €

Картофельное пюре с черными трюфелями 7.70 €

Картофель фри 2.90 €

Бланшированная зеленая или белая спаржа 6.50 €

ДЕСЕРТЫ

Марципановое пирожное *Gastronome*
со свежими ягодами и клюквенным соусом 5.30 €

Сырное пирожное с соусом из маракуйи, манго,
свежей малиной и бисквитами *Sables Bretons* 5.30 €

Кокосовый *Panna Cotta* с малиновым желе,
фисташками, домашним песочным печеньем и кули из
лесных ягод 3.90 €

Ягодный *Creme Fresh*
с малиновым мармеладом и мятным соусом 5.10 €

Сорбет-ассорти
лайм/ манго/ клубничный/ малиновый 4.00 €

Мороженое ассорти
ванильное/ фисташковое/ карамельное/ с черным
шоколадом 4.00 €