






ДАРЫ МОРЯ НА ЛЬДУ

Актуальное предложение устриц спрашивайте у официанта!

ТАРТАР И КАРПАЧО

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

100г


-  **Тунец** 9.30 €
-  **Морские гребешки** 9.00 €
- Морской окунь** 10.00 €
-  **Арктическая треска** 6.70 €
-  **Шотландский лосось** 6.70 €
- Карпаччо MIX:** тунец, шотландский лосось, морской окунь (7) 11.80 €
- Тартар из креветок Vannamei и авокадо** с соком лайма, рукколой и базиликом (3,9,10,11) 7.60 €
- Тартар MIX:** тартар из атлантического лосося, желтопёрого тунца и южно-американских креветок с авокадо (4,7,9,11,13) 11.50 €
-  **Тартар из авокадо** с помидорами, семечками Chia и подсолнуха и чипсами Parmigiano Reggiano (8,11) 6.50 €


САЛАТЫ / ЗАКУСКИ

Плата морепродуктов: голландская устрица, креветки Vannamei и тартар из шотландского лосося, желтопёрого тунца, морских гребешков и авокадо (4,9,11,13) 13.60 €

Плата горячих закусок из морепродуктов: устрица Creuses, зеленая мидия, филе гигантского кальмара и креветки Vannamei (7,11) 13.60 €

Карпаччо из осьминога с полувялеными помидорами черри, картофелем и оливковым маслом 8.50 €

 **Baby кальмары** жареные с имбирем, чесноком и перцем чили, со сливовым соусом и зеленью (2,8,9,11,13) 9.90 €


 **Морские гребешки** с зеленой спаржей, лимонным соусом и чипсами из Parmigiano Reggiano (7) 11.90 €


Gastronome "Нигири-суши": северо-атлантические креветки, свежий крем-сыр с эстрагоном и жареные фисташки, 4 шт. (3,6,7,8,13) 8.80 €

Салат "Цезарь" (3,4):

- классический 6.00 €
- с куриным филе 7.00 €
- с тигровыми креветками 9.90 €

Зеленый салат с лососем slow food, зеленой спаржей, манго, грейпфрутом и шнитт-луком 9.50 €

 **Зеленый салат** с кремом из сыра Рикотта и сельдерея, с жареными вешенками 6.50 €


 **Зеленый салат** с ананасом, запеченным в темном роми со свежей ванилью, с мармеладом из ананаса и красного перца чили, семечками подсолнуха и жареным миндалем (3,4,7) 6.60 €

Салат от шеф-повара с осьминогом, домашними вялеными томатами, картофелем и овечьим сыром Manchego (7) 15.50 €


Запеченные устрицы со шпинатом, сыром Parmigiano Reggiano и трюфельным маслом, 4 шт. (7) 11.80 €

Escargot бургундские улитки в ракушке /мясо: запеченные в чесночном масле с петрушкой, полдюжины /дюжина 4.80 € /9.20 €

Мидии в соусе из белого вина с картофелем фри (7,12) 9.70 €

 **Картофельные крокеты** с моцареллой, вялеными на солнце томатами, петрушкой и соусом Pomodaro (7,9,13) 7.30 €


СУПЫ

 **Bisque с канадскими омарами** (2,7,9,12) 11.70 €

Домашний Bouillabaisse с тигровыми креветками и с дневным уловом (2,4,9,13) 8.50 €

Consomme с утиной грудкой, фенхелем, домашними вялеными томатами, стручковой фасолью и Tofe Tricolori (7) 9.60 €


Домашний рыбный суп (2,4,9) 5.80 €

 **Тыквенный крем-суп** с вяленой цидонией и сыром фета (7,8,9,11) 5.50 €

ПАСТА


Taglierini с креветками Vannamei, вялеными на солнце томатами, имбирем, сыром Gran Moravia, свежим базиликом и сезамовым маслом (7,11) 10.60 €


Papardelle с осьминогом, baby кальмаром, морским гребешком и испанскими мидиями в сливочно-винном соусе с зеленью и овечьим сыром Pecorino (7,12) 13.50 €


 **Conchiglioni** со свежим сыром Mozarella, помидорами черри, свежим базиликом и сыром Parmigiano Reggiano (7) 7.70 €


Tagliatelle с говядиной, боровиками, вялеными на солнце томатами и сыром Gran Moravia (7) 11.30 €


Домашний хлеб на гриле с оливковой тапенадой (2,4,8,9,11,12,13) 1.50 €

 **Вегетарианское блюдо** - Может содержать молоко и яйца! За подробной информацией просьба обращаться к официанту.

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

 **Label rouge** - Маркировка свидетельствует о соблюдении очень строгих стандартов рыболовства. Их соблюдение контролирует сельскохозяйственное министерство Франции.

 **MSC** - Маркировка гарантирует, что во время ловли рыбы был нанесен минимальный вред природе, а также то, что вылов и хранение рыбы произведены в соответствии с устоявшимися принципами рыболовства.

 **Friend of the Sea** - Маркировка означает, что ловля рыбы осуществлялась без превышения допустимых объемов и с использованием благоприятных для природы методов отлова.



ДАРЫ МОРЯ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

Выберите продукт с витрины РЫБНОГО РЫНКА GASTRONOME.



Цена гриль-бара: цена на витрине рынка, без гарнира.

+7.00 € с персоны за приготовление и сервировку рыбы или морепродуктов.

+15.00 € с персоны за приготовление и сервировку омаров.

-  Канадский омар 400-500г /1шт.
 -  Канадский омар 650-750г /1шт.
- с трюфельным маслом /в швейцарском стиле /Термидор /Арманьяк /по-Нормандски

100г

- Дорада (300-400)
- Дорада (600-800)
- Морской окунь (300-400)
- Морской окунь (600-800)
-  Камбала (400-600)
- Розовая форель (200-300)
-  Филе шотландского лосося
- Филе норвежского лосося
-  Тюрбо (Turbot)
-  Морской язык (300-400) (Dover sole)
-  Лиманде (300-400) (Lemons sole)
-  Филе арктической трески
- Филе чилийского окуня
-  Филе тунца
-  Морские гребешки
- Барабулька
- Филе морского черта
- Стейк атлантического палтуса
- Нильский окунь, филе
- Филе судака
-  Осьминог
- Южно-американские креветки
- Креветки Vannamei
- Мадагаскарские креветки
- Сенегальские креветки

Выберите соус к рыбе: из белого вина /из оливок

с вялеными томатами и каперсами

/французский лимонный (7,10) **1.50 €**

Цифры 1-13 перед блюдами указывают на компоненты, которые могут вызывать аллергию: 1-глютен, 2-ракообразные, 3-яйца, 4-рыба, 5-земляные орехи, 6-соевые бобы, 7-молоко, 8-орехи, 9-сельдерей, 10-горчица, 11-семечки сезама, 12-диоксид серы и сульфиты, 13-моллюски.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Gastronome гриль плата №1: южно-американские креветки, желтопёрый тунец, морские гребешки с белой и зеленой спаржей, с соусом из оливок и каперсов (9,11) **24.90 €**

Gastronome гриль плата №2: три вида южно-американских креветок с запеченной свеклой, мускатной тыквой, картофелем Ratte, грецкими орехами, семечками тыквы, подсолнуха и соусом из оливок и запеченных помидоров (8,9,11) **21.00 €**

Gastronome гриль плата №3: baby кальмары, осьминог и креветки Vannamei с пюре из корня сельдерея и соусом из оливок (4,9,11,13) **21.00 €**

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Ребрышки молодого барашка запеченные с прованскими травами и дижонской горчицей с жульеном из лисичек и картофельные крокеты с моцареллой (7,9,11) **26.00 €**

Запеченное филе утки с картофельным Gratin, лесными ягодами и соусом Bordeaux (7,9,11) **16.50 €**

ГАРНИРЫ

Салат из свежих овощей **5.50 €**

Овощи: на гриле /на пару /бланшированные **4.90 €**

Бланшированный шпинат **5.50 €**

Картофельное пюре (7) **3.55 €**

Картофельное пюре с черными трюфелями (7) **7.70 €**

Картофель фри **3.90 €**

Бланшированная зеленая или белая спаржа **6.50 €**

Помидоры черри с красным луком

и лимонным оливковым маслом **4.00 €**

Пюре из корня сельдерея (7,9) **3.55 €**

Запеченная свекла с мускатной тыквой

и сыром фета (3,7,8,11) **6.00 €**

ДЕСЕРТЫ

Сырное пирожное с соусом из манго, маракуйей, свежей малиной и бисквитами Sables Bretons (1,3,5,7,8) **6.30 €**

Шоколадный фондан с ванильным мороженым (1,3,5,7,8) **6.30 €**

Ванильный Creme Brulee со свежими ягодами (3,7) **6.30 €**

Марципановое пирожное Gastronome со свежими ягодами и клюквенным соусом (1,3,5,7,8) **6.50 €**

Ассорти сорбетов (Франция) лайм /манго /клубника /малина (7) **5.50 €**

Мороженое-ассорти (Франция) ванильное /фисташковое /карамельное /чёрный шоколад (7) **5.50 €**