

## Живые морепродукты из аквариума

**Устрицы**

**Гребешки**

**Мидии**

**Вонголе**

**Лангустин**

**Морской еж**

**Омар**

**Камчатский краб**

*лимонное масло, белый винный соус,  
чили-манго майонез*

**Способы приготовления:**

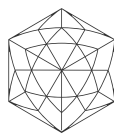
Карпаччо, севиче, тартар, отварной на льду, запеченный

**Соусы:**

Чесночное масло, лимонное масло, красный икорный соус,  
белый винный соус, чили-манго майонез

**Соус из черной икры**

**3500**

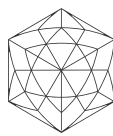


## Суши/Гунканы

Лосось	2 шт.	400
Маринованный лосось	2 шт.	400
Угорь	2 шт.	500
Тунец Аками	2 шт.	900
Гребешок	2 шт.	500
Креветка северная	2 шт.	500
Креветка Теньши	2 шт.	1300
Креветка Ботан	2 шт.	1300
Креветка Ама	2 шт.	1300
Осьминог	2 шт.	500
Лакедра	2 шт.	800
Хинки	2 шт.	800
Шамааджи	2 шт.	800
Хокигай	2 шт.	800
Фаланга краба	2 шт.	800
Макрель	2 шт.	400
<b>Суши/Гункан сет</b>	<b>16 шт.</b>	<b>5000</b>

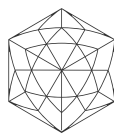
## Сашими

Лосось	600
Маринованный лосось	600
Угорь	800
Тунец Аками	1200
Гребешок	800
Креветка северная	600
Креветка Теньши	1500
Креветка Ботан	1500
Креветка Ама	1500
Осьминог	800
Лакедра	1200
Хинки	1200
Шамааджи	1200
Хокигай	1200
Фаланга краба	800
Макрель	600
<b>Сашими сет</b>	<b>7000</b>



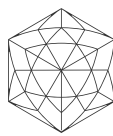
## Роллы

<b>Калифорнийское лето</b>	1400
<i>фаланги краба, авокадо, огурец, икра тобико, майонез апельсин-маракуйя</i>	
<b>Черная вдова</b>	1700
<i>голубой краб, фаланга краба, сливочный сыр, авокадо, томаго, соус из черных бобов, перечный соус</i>	
<b>Креветка в глазури юзу-терияки</b>	1600
<i>креветка, огурец, мусс из авокадо</i>	
<b>Дракон</b>	1600
<i>угорь, маринованный в саке лосось, сливочный сыр, огурец, соус бонито и унаги</i>	
<b>Тартар из тунца</b>	2000
<i>тунец Аками, азиатские приправы, шнитт-лук</i>	
<b>4 сезона без риса</b>	2000
<i>тунец Аками, желтоперый тунец, лосось, манго, огурец</i>	
<b>Мраморный дайрисеки</b>	1600
<i>пряный лосось, тунец, гребешок, авокадо, манго</i>	
<b>Теплый ролл с угрем и креветкой темпура</b>	1000
<b>Сливочный краб</b>	1600
<i>фаланга краба, сливочный сыр, авокадо, томаго, темпура, острый апельсиновый соус</i>	
<b>Империял</b>	1500
<i>маринованная говядина, груша, фуа-гра</i>	



## Закуски и салаты

<b>Красная икра</b> с традиционным гарниром	50 гр.	1000
<b>Черная икра</b> с традиционным гарниром	50 гр.	3500
<b>Тартар из тунца Аками</b> с авокадо, папайей и манго		1900
<b>Трио тартар:</b> тунец Аками с соусом Понзу, лакедра с соусом Юзу, лосось с имбирным кремом		3000
<b>Тартар из говядины</b> с домашними картофельными чипсами		1200
<b>Карпаччо из утки</b> с салатом из фенхеля, пекорино, чесночными чипсами, кедровыми орешками и бальзамической икрой		800
<b>Парфе из фуа-гра</b> с грушевым тартром		800
<b>Рийет из кролика</b> со сливочным яблочным кремом и маринованными вишнями		1200
<b>Запеченные овощи</b> с муссом из козьего сыра в черничной глазури		800
<b>Салат из свежих овощей</b>		800
<b>Салат из северных креветок</b> с пеной из авокадо и выпаренным гранатовым соусом		1000
<b>Салат из камчатского краба</b> , авокадо с базиликом, соленого миндаля с кремом из апельсина и маковых зерен		1500
<b>Салат из утки конфи</b> с сезонными фруктами и соленым миндалем		1200
<b>Теплый салат из куриной печени</b> с пассированными грибами и зернистой горчицей		900

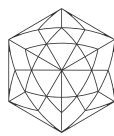


## Супы и паста

<b>Буйабес</b> из обжаренных морепродуктов с кростини и шафранным картофелем рулле	900
<b>Велюте</b> из копченого цыпленка с белыми грибами и айоли из черного чеснока	800
<b>Канеллони</b> , фаршированные крабом и креветками, с кремом из морского ежа и красной икры	1500
<b>Аньолотти</b> с мускатной тыквой, коричневым маслом, шалфеем, прошутто и пекорино	800

## Основные блюда

<b>Чилийский сибас</b> в специях BBQ с белыми грибами кассуле и чоризо	2800
<b>Черная треска</b> , запеченная в белом мисо и апельсине, со спаржей на гриле и пюре из корня сельдерея и трюфеля	2800
<b>Фаланги камчатского краба</b> с кремом из лимона и тимьяна под красной икрой	1700
<b>Осьминог</b> , маринованный в чесноке и лимоне, с томатами черри, красным луком, чесночными чипсами и песто	2200
<b>Опаленный медальон фуа-гра</b> с джемом из айвы, крошкой лесного ореха, соусом порто и картофельной лапшой	1200
<b>Цесарка</b> , запеченная с тимьяном, фаршированная диким рисом, кукурузой и фуа-гра	1800
<b>Седло ягненка</b> с пюре из мускатной тыквы с карамелизированным пеканом	1600
<b>Томленые говяжьи щечки</b> в глазури из черного чеснока, пюре из корня сельдерея, с хрустящей савойской капустой и беконом	1200
<b>Филе-миньон</b> с картофельным гратеном, медовой морковкой и чесночным конфи	1500
<b>Рибай Мадагаскар</b> с перечно-сливочным соусом, картофелем пон нёф, белыми грибами и салатом из рукколы	2800



## Десерты

<b>Облепиховый тарт</b>		800
<b>Кофейный мусс с соленой карамелью</b>		800
<b>Шоколадный крем с малиновой начинкой</b>		800
<b>Пирог из сезонных фруктов с мочеными ягодами, взбитыми сливками и ванильно-ромовым соусом</b>		800
<b>Чизкейк дня</b>		800
<b>Ассорти фермерских сыров</b>		1500
<b>Фрукты и ягоды</b>	1 кг	2000
	2 кг	4000
<b>Сорбет</b>	1 шарик	200
<b>Мороженое</b>	1 шарик	200