

## ИКРА



**VOLZHENKA**  
CAVIAR

Beluga (50 г) **245.00**

Russian Oscietra V20 (50 г) **135.00**

Siberian Sturgeon V15 (50 г) **135.00**

Красная икра лосося (50 г) **17.00**

*\* Подается со сливочным маслом  
и хрустящим хлебом*



## СВЕЖЬЕ УСТРИЦЫ

Gillardeau Nr. 2 (1 шт. / 6 шт.)  
**6.00 / 30.00**

Cadoret Nr. 2 (1 шт. / 6 шт.)  
**3.50 / 18.00**

**Снежная пирамида с дарами моря ..... 65.00**

*(тигровые креветки – 2 шт., однараковые мидии – 4 шт.,  
устрицы – 4 шт., лангусты – 2 шт., большие тигровые креветки – 2 шт.,  
синие мидии, красная икра)*

## ЗАКУСКИ

Ассорти оливок ( <i>roja picante, romani</i> ) .....	<b>4.50</b>
Рыбная закуска «Гардесис» ( <i>набор копченых рыб на 2-3</i> ) .....	<b>12.00</b>
Литовский копченый угорь с помидорами и с ржаным хлебом .....	<b>14.00</b>
Литовский копченый угорь ( <i>целая рыба, уточните у официанта вес</i> ) (100 г)	<b>12.00</b>
Горячая закуска «Frito misto» .....	<b>18.00</b>
<i>(осьминоги, креветки, кальмары, мидии, тигровые креветки)</i>	



## КРЕВЕТКИ

Тигровые креветки на снегу с соусом (7 шт.) .....	<b>12.00</b>
Тигровые креветки в темпуре обжаренные во фритюре с овощами	<b>12.00</b>
Жареные креветки в чесночном соусе с зеленым маслом (7 шт.)	<b>12.00</b>
Ножка королевского краба (1 шт./ 250 г) .....	<b>29.00</b>

*\* Если Вы аллергичны, информируйте нас.*

## ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

---

---

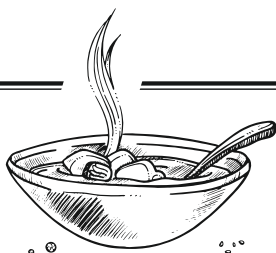
Тартар из тунца с соусом из бальзамического уксуса и зеленым яблоком .....	13.00
Тартар из лосося с каперсами .....	10.00
Тартар из сельди с жареным луком и морковью .....	7.00
Маринованное филе сельди с жареными белыми грибами, помидорами	9.00
Греческий салат с сыром «Фета» и оливками .....	8.00
Салат «от Шефа» с жареным лососем и гренками ржаного хлеба .....	12.00
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками под соусом из анчоусов .....	12.00

## НЕБОЛЬШИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

---

---

Морские гребешки под соусом на коньяке с миндальным пюре из моркови и с чипсами из пастернака.....	16.00
Фуа-гра на французском тосте с «пьяным» изюмом и яблоками .....	14.00
Улитки запеченные в чесночно-сливочном масле в керамическом блюде (6 шт.) .....	9.00
Жареный козий сыр «Буше» с копченой грушей .....	9.00
Пельмени с соусом из белых грибов (с начинкой рыба) .....	8.00
Жареная корюшка с лимоном .....	8.00



### СУПЫ

Уха дня **4.50**

Суп пюре из лосося и овощей **7.00**

Суп из угря (только по выходным) **7.90**

#### **Фирменный суп ресторана «Bouillabaisse»**

(тигровые креветки, треска, лосось, судак, масляная рыба, мидии с шафраном)

на 2 **31.00**

на 3 **43.00**



## РЫБА КЛАССИКА РЕСТОРАНА



Стейк из тунца с маринованными помидорами черри и пюре из цветной капусты и белых трюфелей .....	24.00
Филе палтуса по соусом из белых грибов с крупой булгур .....	20.00
Осьминог, жареный в чесночно-сливочном масле с картофелем, с маринованной свеклой и с овощами .....	26.00
Синие мидии в чесночно-сливочном масле .....	12.00
<i>(подается с картофелем фри) (400г)</i>	

## НЕ РЫБА

Каре молочного ягненка с маринованными помидорами черри и пюре из цветной капусты и белых трюфелей .....	29.00
Овощи-гриль с маринованными помидорами черри и жареным козьим сыром «Буше» .....	12.00

## ДЕТЯМ

Фрикадельки из щуки с картофельным пюре .....	8.00
Куриные полоски в темпуре с картофелем фри и томатным соусом .....	8.00
Картофель фри с томатным соусом .....	4.00

## ДЕСЕРТЫ

Карамелизованный яблочный  
пирог с мороженым **6.00**

Шоколадный фондан  
с клюквенным мороженым **6.00**

Творожный пирог с тертой  
клубникой **5.00**

Crème Brulée **5.00**

## НАТУРАЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Малиновое / Клюквенное /  
Черничное /  
Черной смородины /  
Козьего сыра

1 шарик – **2.50**

2 шарика – **5.00**

3 шарика – **6.00**

\* Если Вы аллергичны, информируйте нас.