

ОМАР

100 г

4500

В СТОЛ

на 2 персоны

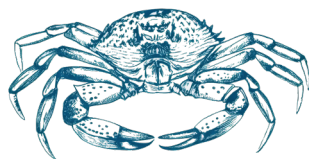
Крудо-сет	2290
лосось, сахалинский гребешок, масляная рыба, тунец, сибас	
Ассорти тартаров	4080
лосось, тунец, сахалинский гребешок	
Ассорти сашими	5520
тунец, угорь, лосось, сахалинский гребешок, масляная рыба	
Малое устричное плато	7900
жилардо – 2 шт., «Розовая Джоли» – 2 шт., фин-де-клер – 2 шт., моана – 2 шт.	
Большое устричное плато	23 700
жилардо – 6 шт., моана – 6 шт., «Розовая Джоли» – 6 шт., фин-де-клер – 6 шт.	
Фирменное плато Dream Fish	13 800
трубач, нога краба, ежи, устрицы «Розовая Джоли», креветки магаданские; сашими: лосось, тунец, масляная рыба, сахалинский гребешок, угорь; соусы: спайси, майонез-васаби; имбирь маринованный; васаби	
Ассорти сыров	1980
пармезан, дорблю, грюйер, пекорино, камамбер	

УСТРИЦЫ & ЕЖИ*

аквариум, цена за 1 шт.

Фин-де-клер	950
«Розовая Джоли»	850
Моана	950
Жилардо	1300
Морской еж	590

Подаем с гренками из бородинского хлеба
Соус: винный уксус

КАМЧАТСКИЙ
КРАБ

цена за 100 г живого веса

живой – 1950

фаланга – 3650

рекомендуем икорный соус
к подаче краба

НОГА
КАМЧАТСКОГО
КРАБА

запеченная с пармезаном

2750

цена за 100 г

РАКООБРАЗНЫЕ*

цена за 100 г

Омар	4500
Креветка магаданская	650
Камчатский краб живой	1950
Фаланга камчатского краба	3650
Нога камчатского краба	2550

ИКРА

с блинчиками / на тостах, 50 г

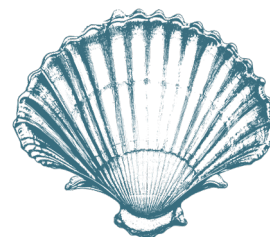
Щука, Астрахань	1350
Лососевая, Камчатка	1500
Осетр, Астрахань	6900

*Цена указана за живой вес с панцирем.

МОРСКИЕ МОЛЛЮСКИ*

аквариум
Способствуют выработке тестостерона

Живой гребешок 100 г	690
Трубач 100 г	980
Спизула 1 шт.	1090
Анадара 1 шт.	1090



ЖИВОЙ
ГРЕБЕШОК

100 г
690

ТАРТАРЫ

Дальневосточный тунец	850
Лосось	1680
Сахалинский гребешок	1550
Говядина с трюфелем и лисичками	1450



СПИЗУЛА

1 шт.
1090

КРУДО & СЕВИЧЕ

Крудо из сибаса	1690
Севиче из лосося	1690
Севиче из сибаса с томатным юдзу	1450
Севиче из гребешка	1390



АНАДАРА

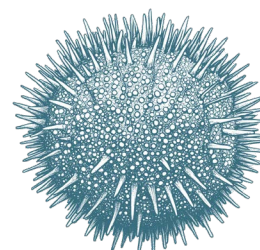
1 шт.
1090

КАРПАЧЧО

Сахалинский гребешок с трюфелем	1550
Нерка с трюфельным соусом	870
Артишоки с пармезаном	3400

САШИМИ

Лосось 50 г	1150
Масляная рыба 50 г	650
Дальневосточный тунец 50 г	750
Сахалинский гребешок 50 г	1350
Копченый угорь 50 г	890



МОРСКОЙ ЕЖ

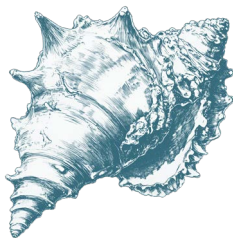
1 шт.

Подаем с соевым соусом
и перепелиным яйцом.

590

САЛАТЫ

season	С корюшкой и печеным картофелем	1050
vegan	Сладкие томаты с красным луком и каперсами	980
	Зеленый с соусом суперфуд и страчателлой	1150
	Греческий с гренками	1250
	С кальмаром на гриле и сливой	960
	С креветками, авокадо, томатами и киноа	1290
	С мясом краба, авокадо и руколой	1750
	Теплый салат с морепродуктами	1890
	Азиатский с мраморной говядиной	1850



ТРУБАЧ

Трубач — нежный моллюск, по вкусу напоминающий кальмара и гребешка. Трубач редко встречается в меню ресторанов, так как лишь немногие шеф-повара владеют техникой его приготовления с соблюдением времени и температурного режима для достижения идеального вкуса.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

hot	Битые огурцы с кешью	650
	Эклер с паштетом из краба и щучьей икрой	940
	Сельдь на тостах	690
	Хумус с тигровыми креветками и лепешкой роти	790
	Строганина из муксуна 100 г	1090
	Оливки и маслины с вялеными томатами	890
	Маринованный баклажан со страчателлой и томатами	930

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Креветки темпура с манговым соусом	890
new	Цветы цуккини с крабом и муссом из пармезана	1350
vegan	Баклажаны в азиатском стиле с томатами	790
	Плавник ската с гуакамоле и листьями салата	980
	Креветки в соусе васаби	990
	Строганов из трубача	1590
hot	Жареные кальмары с осьминогом	1750
	Запеченные улитки, 5 вкусов	1790
	Краб в азиатском стиле со спайси-соусом и икрой тобико	3650
	Артишоки жареные с соусом из феты	3700
	Нога камчатского краба, запеченная с пармезаном (цена за 100 г)	2750

РОЛЛЫ АВТОРСКИЕ

Дальневосточный	1820
Сахалинский с гребешком и крабом	1950
С обожженным лососем	1550
Марокканский с осьминогом	1490
С дальневосточным тунцом, крабом и щучьей икрой	1590
Dream Fish с крабом	1750
Трюфельный с масляной рыбой	1690

РОЛЛЫ ТРАДИЦИОННЫЕ

«Калифорния»	1750
С угрем и лососем	1690
«Филадельфия»	1690

СУШИ

Масляная рыба 1 шт.	320
Копченый угорь 1 шт.	420
Дальневосточный тунец 1 шт.	290
Сахалинский гребешок 1 шт.	490
Лосось 1 шт.	320

ГУНКАНЫ hot

Копченый угорь 1 шт.	440
Дальневосточный тунец 1 шт.	290
Сахалинский гребешок 1 шт.	490
Лосось 1 шт.	350
Камчатский краб 1 шт.	640



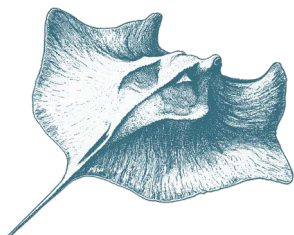
ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ТУНЕЦ

Этот тунец, вылавливаемый в водах Тихого океана, имеет легкий привкус, который часто описывают как «железистый». Подобные вкусовые нюансы связаны с высоким содержанием в мясе рыбы миоглобина — белка, который отвечает за транспортировку кислорода и придает мясу темно-красный цвет. По мнению многих гурманов, именно дальневосточный вид имеет более нежное и сладковатое мясо, чем другие виды тунца.



ХЕМУЛЬТАН

Хемультан — это традиционный корейский суп, приготовленный на основе свежих морепродуктов — рыбы, моллюсков и креветок — с использованием множества разнообразных специй. Чтобы передать аутентичный вкус этого блюда, шеф-повар прошел обучение в Корее, откуда мы поставляем в ресторан уникальные приправы для многих наших блюд. Хемультан является лучшим средством от похмелья.



ПЛАВНИК
СКАТА

Плавник ската — редкий и ценный продукт, приготовление которого требует высокой квалификации повара и знания специальных технологий обработки. Мясо плавника ската является богатым источником белка и полезных жирных кислот, что делает его не только вкусным, но и питательным ингредиентом любого блюда.

СУПЫ

	Уха дальневосточная	1050
hot	Том ям с морепродуктами на кокосовом молоке	1450
new	Борщ с палтусом, красной икрой и пампушкой	950
hot	Острый суп с морепродуктами (хемультан)	1250
	Луковый суп, запеченный в горшочке	890
	Куриная лапша с перепелиным яйцом	680

ОСНОВНЫЕ
БЛЮДА

	Котлета из дальневосточной рыбы с картофелем и водорослями	1340
	Спинка трески с зеленым горошком и сливочным понзу	1380
	Гребешки с картофельным пюре, грибами и соусом грюйер	1650
	Плавник ската с каперсами и лимонным соусом	1250
	Черная треска мисо	1450
	Филе палтуса с хумусом из корнейев	1850
	Котлеты из камчатского краба и креветок	1750
	Лосось на гриле с брокколи и соусом ремулад	1790
	Пельмени из дальневосточной рыбы с щучьей икрой	980
	Филе сибаса на гриле со сладкими томатами и артишоками	2250
	Осьминог на гриле с картофелем, томатами и оливками	2390
	Стейк из дальневосточного тунца с гуакамоле	1450
	Филе миньон (200 г)	3500

ЦЕЛАЯ РЫБА

цена за 100 г живого веса

Форель	550
Сибас	750
Осетр	790
Камбала	720

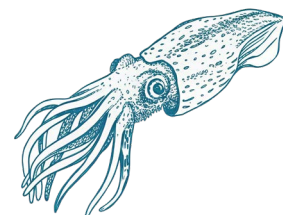
СПОСОБЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБЫ

на гриле	на пару	в соли	запеченная
----------	---------	--------	------------

ГРИЛЬ

цена за 100 г

Командорский кальмар	650
Мурманская треска	890
Черная треска	1150
Креветки королевские	1250
Синекорый палтус	1590
Сахалинский гребешок	2050
Чилийский сибас	3590
Лосось	1690
Осьминог	2350

КОМАНДОРСКИЙ
КАЛЬМАР

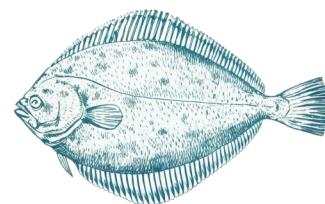
Командорский кальмар обладает насыщенным вкусом и считается самым мягким и нежным видом кальмара. Он особенно богат белком и полезными жирными кислотами. В ресторан продукт поступает напрямую с Дальнего Востока.

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	450
vegan Рис на пару	450
Рис nero венере	650
Картофельное пюре с трюфелем	590
Молодой картофель с травами	450
Молодой картофель с белыми грибами	750
vegan Ассорти овощей на гриле	790
томат, батат, баклажан, болгарский перец, кабачок, соус чимичури	
Шпинат пармеджано	750
vegan Спаржа на гриле / на пару	1370

СОУСЫ

Белое вино 50 г	350
Черный перец 50 г	350
Трюфельный 50 г	350
Неаполитанский 50 г	350
Белый перец 50 г	350
Икорный 50 г	900

СИНЕКОРЫЙ
ПАЛТУС

Премиальный вид палтуса, который вылавливается на Дальнем Востоке и в Баренцевом море, где сразу же замораживается на корабле-заводе. Применяемый процесс шоковой заморозки позволяет сохранить нежную текстуру рыбы и насыщенный вкус, что делает синекорый палтус настоящим деликатесом. Прямо с корабля он поступает в ресторан, где гурманы могут оценить его исключительное качество.



КАЗАРЕЧЧЕ

Казаречче — это традиционная паста из региона Лацио в Италии, которая имеет характерную форму и текстуру. Она обычно маневренная и слегка шершавая, что помогает лучше удерживать соусы.

ПАСТА & РИЗОТТО

Лингвини с вонголе	1300
Лингвини с креветками	1100
Домашняя паста с трюфелем	1550
Спагетти с лососем и красной икрой	1890
Спагетти с морепродуктами в сливочном / томатном соусе	1850
Казаречче качо-э-пепе с крабом	2190
Ризотто с сахалинскими гребешками и трюфелем	1790

ПИЦЦА & ФОКАЧЧА

«Маргарита»	1100
«Пепперони»	980
new Dream Fish с морепродуктами	2590
«Четыре сыра»	1450
«Трюфельная»	1350
С пармской ветчиной и страчателлой	1650
Фокачча с пармезаном	650
Фокачча с томатами	550
Фокачча с розмарином	550

ДЕСЕРТЫ

Медовик с сырным мороженым и облепихой	690
new Соленая карамель с пеканом и халвой	720
Меренговый рулет с ягодами	750
«Наполеон» с голубикой	890
Прага	650
Крем-брюле с ягодами	850
Чизкейк фисташковый с клубникой	810
Конфеты трюфель с орехами (3 шт)	550
Конфеты Dream Fish из бельгийского шоколада (3 шт.)	650
Мороженое в ассортименте	350
Ванильное, шоколадное, кокосовое, малиновое, жимолость	
Сорбет в ассортименте	250
Лимон, манго-маракуйя, ананас	



ЖИМОЛОСТЬ

Жимолость — традиционная для многих российских регионов ягода, которая нередко остается в тени более известных плодов. Но именно это и делает ее применение в гастрономии настоящим искусством и демонстрирует мастерство шеф-повара.