

СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ НАШЕГО ШЕФА

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Тартар из сибаса с фенхелем

180 гр 1100 ₹

Нежное филе охлажденного сибаса, сибует, оливковое масло и цитрусовый соус. При подаче украшается фенхелем.

Авокадо с тигровыми креветками

215/30 гр 750 ₹

Ломтики авокадо, тигровые креветки обжаренные на оливковом масле, зелень кинзы, помидоры черри, лимон, морская соль и свежемолотый перец.

Салат с чечевицей и шпинатом

250 г 580 ₹

Свежий шпинат, руккола, соевые бобы Эдамаме, отварная чечевица, свежие томаты, сыр фета. Заправляется оливковым маслом.

Салат с жареным лососем

170 г 780 ₹

Микс листьев салата фриллис и латук, помидоры черри, редис, огурец, каперсы и лигурийские маслины, замешиваются с соусом на основе орегано и оливкового масла.

Сверху выкладываются кусочки жареного лосося, и посыпается чёрным кунжутом.

Тёплый салат с осьминогом

230 г 990 ₹

Отварной картофель, отварной осьминог, помидоры черри, лигурийские маслины, петрушка, стебель сельдерея, заправляется лимонным соусом.

Салат с цыплёнком и картофелем по-деревенски

270 г 790 ₹

Обжаренный картофель на оливковом масле, замешивается с листьями салатов-микс, кольцами красного лука, каперсы, томаты вяленые и нежный цыплёнок приготовленный методом «сьювит». Заправляется соусом на основе оливкового масла.

Кальмар на гриле и микс-салатом

130/30/30 г 610 ₹

Обжаренный кальмар на гриле, подаётся с листьями рукколы, корна и лоло-россо. Украшается долькой лимона.

Салат с моцареллой и авокадо

250 г 670 ₹

Бакинские томаты, нежный сыр моцарелла, чёрные маслины и авокадо. Заправляется соусом песто.

СУПЫ

Рыбный суп из трески

350 г 450 ₹

Традиционный рыбный суп из трески с пассированными овощами, пастой рисо ди семола, каперсами и лимоном.

Грибная лапша с цыплёнком

320/45 г 450 ₹

Густой грибной суп из лапши, цыплёнка, белых грибов и корня сельдерея.

Суп-уха из судака

350 г 450 ₹

Лёгкий летний рыбный суп из судака и картофеля с яйцом и зелёным луком.

Крем-суп из цветной капусты

250 г 450 ₹

Нежный суп из цветной капусты с добавлением сливок, шпината, мидий и креветки.

СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ НАШЕГО ШЕФА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Филе сибаса с каперсами

160/80 г 1180 ₺

Нежное филе сибаса обжаривается на сковороде до румяной корочки, добавляется соус из лигурийских маслин, каперсов, чеснока, орегано, перец чили и помидоров черри.

Филе трески с соусом брокколи

140/80 г 670 ₺

Треска на гриле | на пару (способ приготовления уточняйте у Вашего официанта) подаётся вместе с нежным и ярким соусом из брокколи, соевыми бобами эдамаме и мини картофелем

Рыбное ассорти на гриле

160/120/40 г 1050 ₺

Филе дорадо, кальмары, королевская креветка, мидии, лосось. Подаётся с овощами на гриле: перец сладкий, баклажаны, цукини, мини картофель и лимон.

Котлеты из лосося и трески

120/140/40 г 590 ₺

Нежнейшие рыбные котлеты, с добавлением пармезана, каперсов и зелени. Подаются с салатом из свежих овощей и домашним соусом.

ДОМАШНЯЯ ПАСТА И РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ

Тальолини с кальмарами

250 г 620 ₺

Домашняя паста приготовленная на основе оливкового масла. Добавляются кальмары, каперсы, лигурийские маслины, конкасе из томатов, перец чили, чеснок.

Тальолини с лососем

250 г 790 ₺

Домашняя паста готовится в сливочном соусе, с лососем, помидорами черри, каперсами, таджасскими оливками и чесноком.

Ризотто с морепродуктами

300 г 790 ₺

Приготовленное на оливковом масле, с добавлением мидий, креветок, филе дорадо, кальмаров и чеснока.

ДЕСЕРТЫ

Миндальный Семифреддо

105/40 г 350 ₺

Домашнее мороженое, приготовленное на основе взбитых сливок с рубленным миндалём. Подаётся с тёплым шоколадом и лепестками миндаля.