

ФИРМЕННОЕ ПЛАТЮ-АССОРТИ

La Marée (на 2-3 персоны)

11 900

6 Устриц	Креветки северные (варенные) (160гр)
2 Креветки Ботан (сашими)	Спизула (Кламс) (350гр)
2 Морской еж	Рапан (100гр)
2 Кулак краба	Ассорти салатов (200гр)

NEPTUNE (на 4-6 персон)

20 800

12 Устриц	Креветки Северные (варенные) 100гр
4 Креветки Ботан (сашими)	Мясо Краба 300гр
Венерка Prairie (150гр)	Прубац (варенный) 150гр
Вонголе (150гр)	Рапан (варенный) 150гр
	Ассорти салатов (400гр)

ROYALE (на 6-8 персон)

32 700

18 Устриц	Рапан (150гр)
6 Креветок Ботан (сашими)	Прубац (150гр)
6 Кулак краба	Мясо краба (400гр)
6 Морской еж	Ассорти салатов (400гр)

Сашими: лосось, тунец Блюфин,
Осьминог, гребешок Королевский (320гр)

IMPERIAL (на 8-10 персон)

52 300

20 Устриц	Лангустины (1200гр)
10 Креветок Ботан (сашими)	Мясо краба (500гр)
10 Морской еж	Прубац (200гр)
10 Кулак краба	Рапан (200гр)
Сашими: лосось, тунец Блюфин,	Ассорти салатов (650гр)

*тунец ППоро, осьминог, лакедра,
гребешок Королевский (600гр)*

В стоимость Плато IMPERIAL входит бутылка белого вина

УСПРИЦЫ

цена за 1 шт.

Средиземноморские

<i>Устрица Королевская №2</i>	600
<i>Устрица Касабланка №2</i>	600
<i>Устрица Розовая Джолли №2</i>	790

Подаются с лимоном, соусом из винного уксуса и фирменными слайс гренками

ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ НАШЕГО АКВАРИУМА

цена за 100гр живого веса

<i>Мидии</i>	400
<i>Вонголе</i>	490
<i>Еж Морской</i>	490
<i>Гребешок в раковине</i>	450
<i>Краб Колючий</i>	1 200
<i>Краб Камчатский</i>	12 900
<i>Лобстер Атлантический</i>	2 400
<i>Лангустин</i>	2 500
<i>Лангуст Королевский</i>	2 750
<i>Щрепанг</i>	1980

МОРЕПРОДУКТЫ

	цена за 100гр
Кальмар Командор	600
Креветка Северная	600
Креветка Гребенчатая Ботан М	710
Креветка Шигровая S	820
Каракастица	800
Кальмар	600
Краб мягкий 1 шт	1 450
Лангустины (охлажденные)	1 850
Креветка Карамот (Шунисская)	1 810
Гребешок Королевский	1 050
Креветка San Рето L	2 350
Креветка Карабиньеры	3 030
Кревета Красная аргентинская	520

ВАРЕНЬЕ МОРЕПРОДУКТЫ

	цена за 100гр
Кукумария	500
Рапан, мясо отварное	710
Креветка Северная отварная	750
Шрубач	1 600
Осьминог	2 300
Кулак камчатского краба с	3 000
Фаланга очищенная камчатского краба	3 300
Клешня камчатского краба	1 950

РЫБА ЦЕЛАЯ

цена за 100гр

<i>Корюшка</i>	<i>450</i>
<i>Сардины Средиземноморские</i>	<i>550</i>
<i>Дорада Королевская</i>	<i>520</i>
<i>Барамунди</i>	<i>720</i>
<i>Барабулька</i>	<i>750</i>
<i>Сибасс Средиземноморский</i>	<i>600</i>
<i>Меру (Морской окунь)</i>	<i>1200</i>
<i>Rascasse Морской Ерш</i>	<i>950</i>
<i>Дорада Дикая</i>	<i>1100</i>
<i>Морской Петух</i>	<i>850</i>
<i>Пагр Дикий</i>	<i>1 100</i>
<i>Морской Язык</i>	<i>1 050</i>
<i>Морской Черт</i>	<i>1 100</i>
<i>Сан-Пьер</i>	<i>1 150</i>
<i>Тюрбо Дикий</i>	<i>1 350</i>
<i>Сибасс Дикий</i>	<i>1 100</i>
<i>Лакедра Средизеноморская</i>	<i>1 150</i>
<i>Голец арктический</i>	<i>550</i>

СТЕЙКИ

цена за 100гр .

<i>Лосось дикий, стейк</i>	<i>950</i>
<i>Палтус, стейк</i>	<i>450</i>
<i>Морской Черт, стейк</i>	<i>1 350</i>
<i>Шунец Blue-fine, стейк</i>	<i>1 550</i>
<i>Меру, стейк</i>	<i>1 900</i>
<i>Пагр дикий , стейк</i>	<i>1 900</i>
<i>Сибас дикий, стейк</i>	<i>1 750</i>
<i>Сибас Чилийский, стейк</i>	<i>3 100</i>

<i>Треска Черная, стейк</i>	3 100
<i>Тюрбо дикий, стейк</i>	1 800
<i>Осетр сибирский, стейк</i>	1 000
<i>Щечки морской рыбы, стейк</i>	880

ФИЛЕ РЫБЫ

цена за 100гр .

<i>Треска Мурманская, филе</i>	350
<i>Дорада Королевская, филе</i>	950
<i>Барамунди, филе</i>	950
<i>Шашлык из филе осетра</i>	1 350
<i>Сибасс Средиземноморский, филе</i>	850
<i>Барабулька Скальная, филе</i>	1 450
<i>Морской черт, филе</i>	1 900
<i>Пагр дикий, филе</i>	2 100
<i>Морской язык, филе</i>	1 570
<i>Дорада дикая, филе</i>	2 100
<i>Петух Морской, филе</i>	1 530
<i>Меру, филе</i>	2 400
<i>Сибасс дикий, филе</i>	2 300
<i>Лакедра Хамачи, филе</i>	2 400

цена за 100гр.

<i>Тюрбо дикий, филе</i>	1 980
<i>Сан-Пьер, филе</i>	3 100
<i>Лакедра Средиземноморская, филе</i>	2 150
<i>Чилийский кижуч, филе</i>	800
<i>Rascasse Морской Ерш, филе</i>	2 100

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предлагаем Вам сочинить свое неповторимое Блюдо из наших Морепродуктов, Филе рыбы или Рыбы целой по традициям стран

Средиземноморья:

– а la Флансiа (испанский гриль)*

– на пару*

– в морской соли*

– а ля Мариньер*

– в соусе Берблан*

– в ля Провансаль

– в соусе Пепер с овощами*

цена за 100гр

– в соусе из свежих томатов*

320

– в оливково-винном соусе*

500

– в кисло-сладком соусе Шай*

650

– а ля Термидор*

650

– в сливочном соусе*

330

– в соусе с томатами, оливками, кай

330

– в соусе Аква Пацца

530

– в сливочном соусе с трюфелем*

550

– в сливочном соусе с трюфелем и ик

1 350

– севиче с авокадо соком лайма и кит

600

– в соусе по-лигурийски

410

СПИРОТАНИНА

	<i>цена за 50гр</i>
<i>Омуль</i>	910
<i>Нерқа</i>	910
<i>Муқсун</i>	910

Подается с 2-мя мақало (соусами):

Соевый соус

Соус Кимчи

РЫБА КОПЧЕНАЯ

	<i>цена за 100 гр</i>
<i>Сельдь Атлантическая</i>	500
<i>Сардины маринованные</i>	460
<i>Боттарга (за 10гр)</i>	750
<i>Сельдь филе Ла Маре (60гр)</i>	1 300
<i>Лосось м/с</i>	1 500
<i>Угорь г/к филе</i>	1 680
<i>Анчоус маринованный (6шт/190гр)</i>	1 150
<i>Печень трески(230гр)</i>	1 550