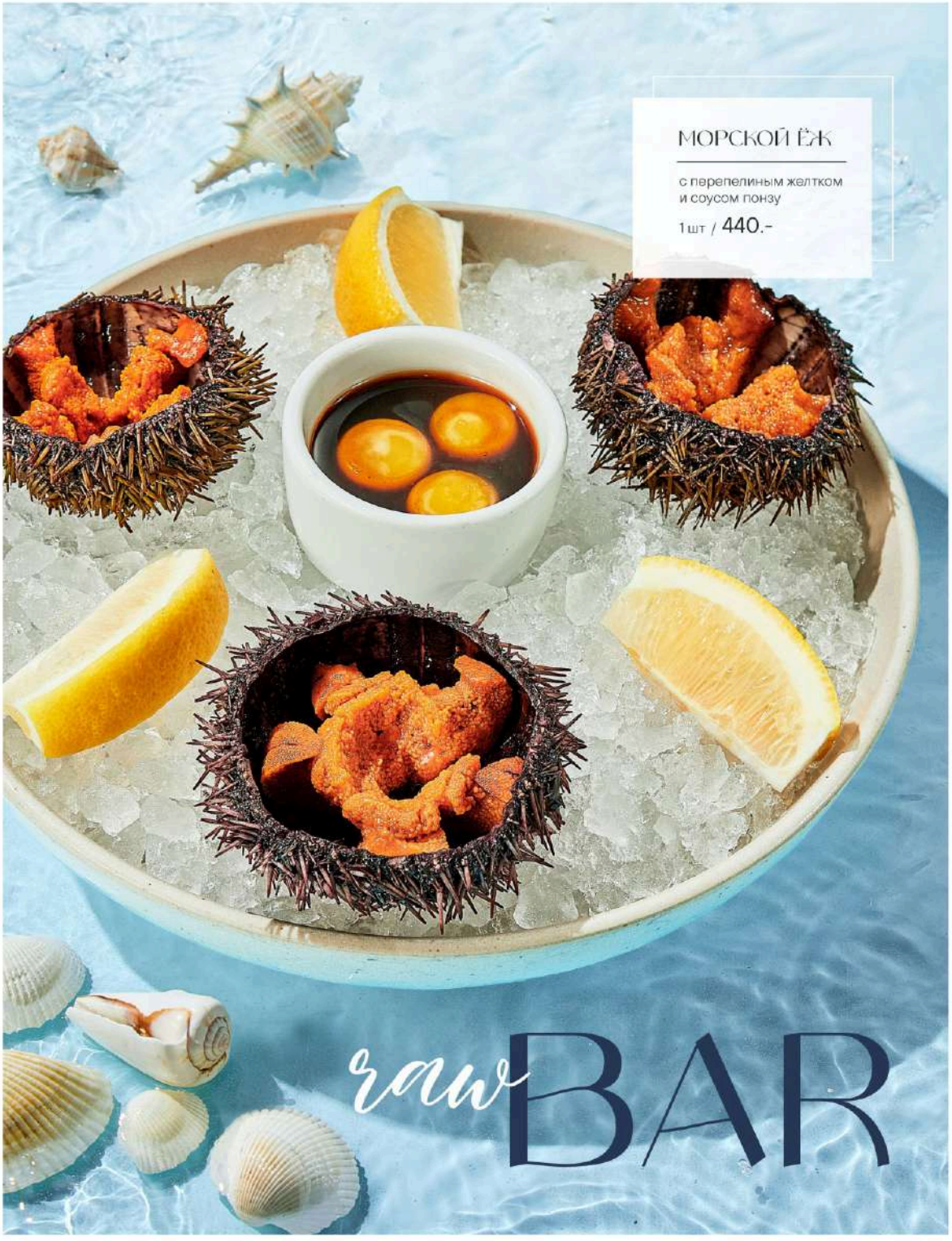
РЕСТОРАН

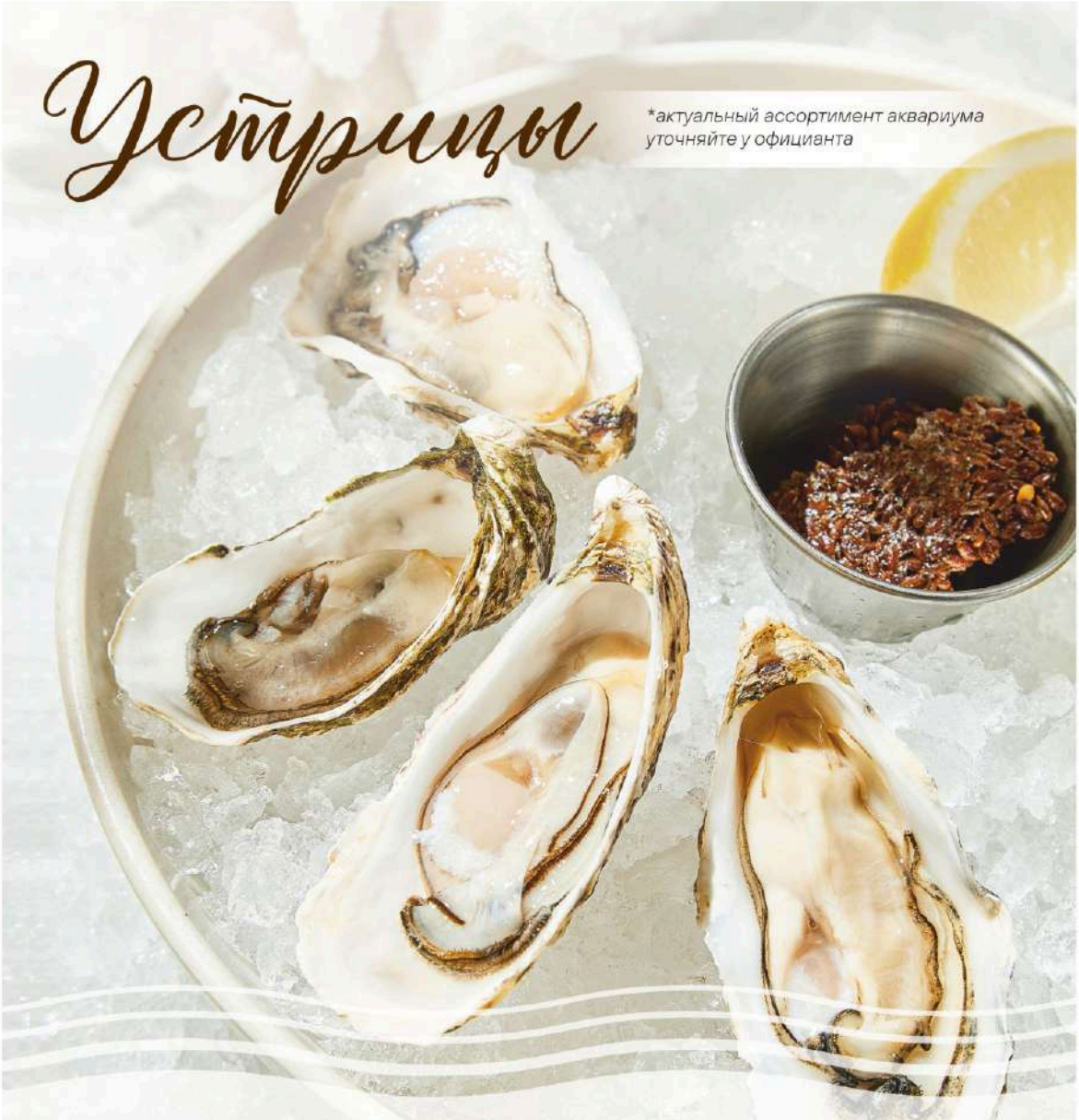
РЫБА LOVE




МОРСКОЙ ЁЖ
с перепелиным желтком
и соусом понзу
1 шт / 440.-
raw BAR

Устрицы

*актуальный ассортимент аквариума уточняйте у официанта



РОЗОВАЯ ДЖОЛИ

Привезённая из Намибии, плотная и нежная, обладает мягким и немного сладковатым вкусом с тонким минеральным ароматом

1 шт / 490.-

КАСАБЛАНКА

Экзотические марокканские устрицы с нежной мякотью, мясистым телом, насыщенным сладковато-солёным вкусом и ярким йодистым ароматом

1 шт / 550.-

ДИББА БЭЙ

Устрицы, выращенные в Оманском заливе, мясистые и немного хрустящие. Обладают сладкой мякотью и приятным послевкусием

1 шт / 490.-

МААКА

Выращенные в Китае на территории жёлтого моря.
У моллюска нежная мякоть, насыщенный сбалансированный сладко-солёный вкус

1 шт / 390.-

МОАРИ

Выращивается в экологически чистых водах Южной Кореи
Отличается плотной мякотью, умеренной солёностью и сложным раскрывающимся вкусом

1 шт / 490.-

Тартар



ИЗ ТУНЦА

с авокадо

110 г / 590.-

ИЗ ГОВЯДИНЫ

с муссом пармезан

135 г / 550.-

ИЗ ФОРЕЛИ

с томатами
и облепиховым соусом

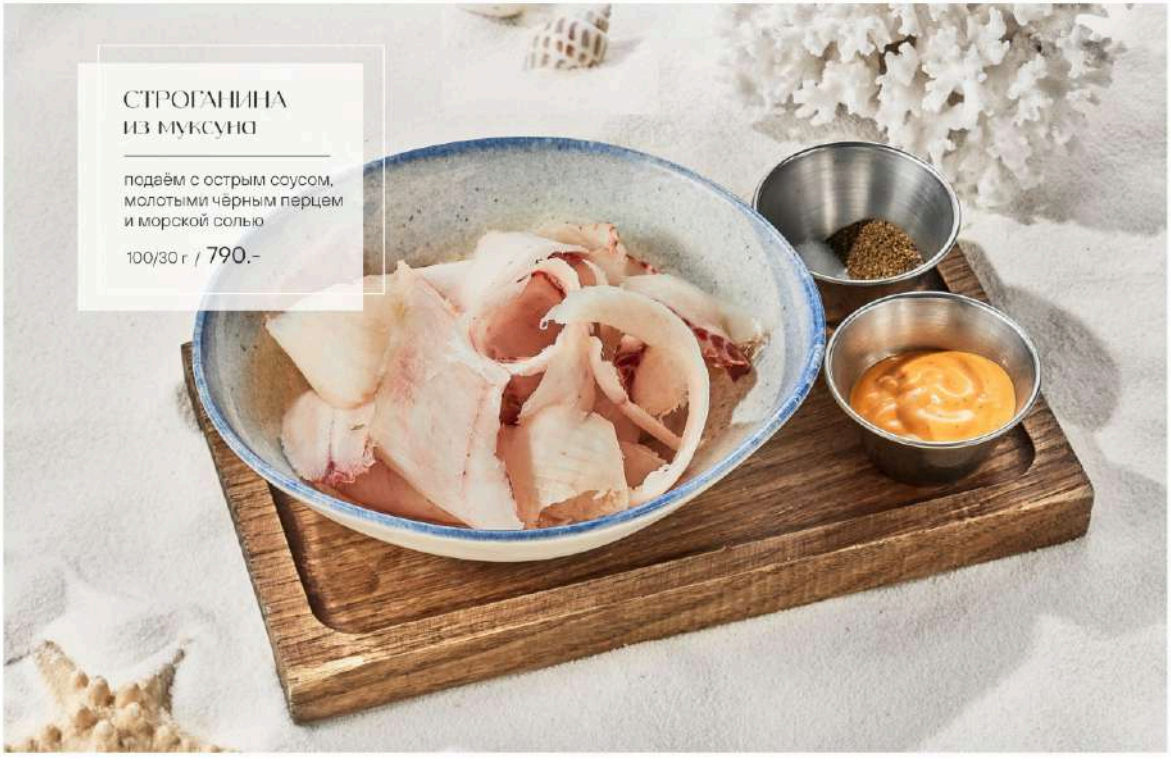
95 г / 750.-



ИЗ ЛОСОСЯ

со страчателлой
и цитрусовым соусом

140 г / 810.-



СТРОГАНИНА
ИЗ МУКСУНА

подаём с острым соусом,
молотыми чёрным перцем
и морской солью

100/30 г / 790.-


ЛОМАНЫЙ КРАБ
в соусе голубой сыр
220 г / 1950.-

КРАБ



ОПИЛИО

подаётся с лимоном
и соусом кимчи

170/30/20 г / 1300.-

НОГА КАМЧАТСКОГО КРАБА

с топлёным маслом
и кимчи майо

150/30/30/20 г / 2500.-

КРЕВЕТКИ *на льду*

МАГАДАНСКИЕ
отварные

среднего размера, нежные, сладковатые. Подаём с лимоном и соусом кимчи майо

100/20/30 г / 570.-



СЕВЕРНЫЕ
копчёные или отварные

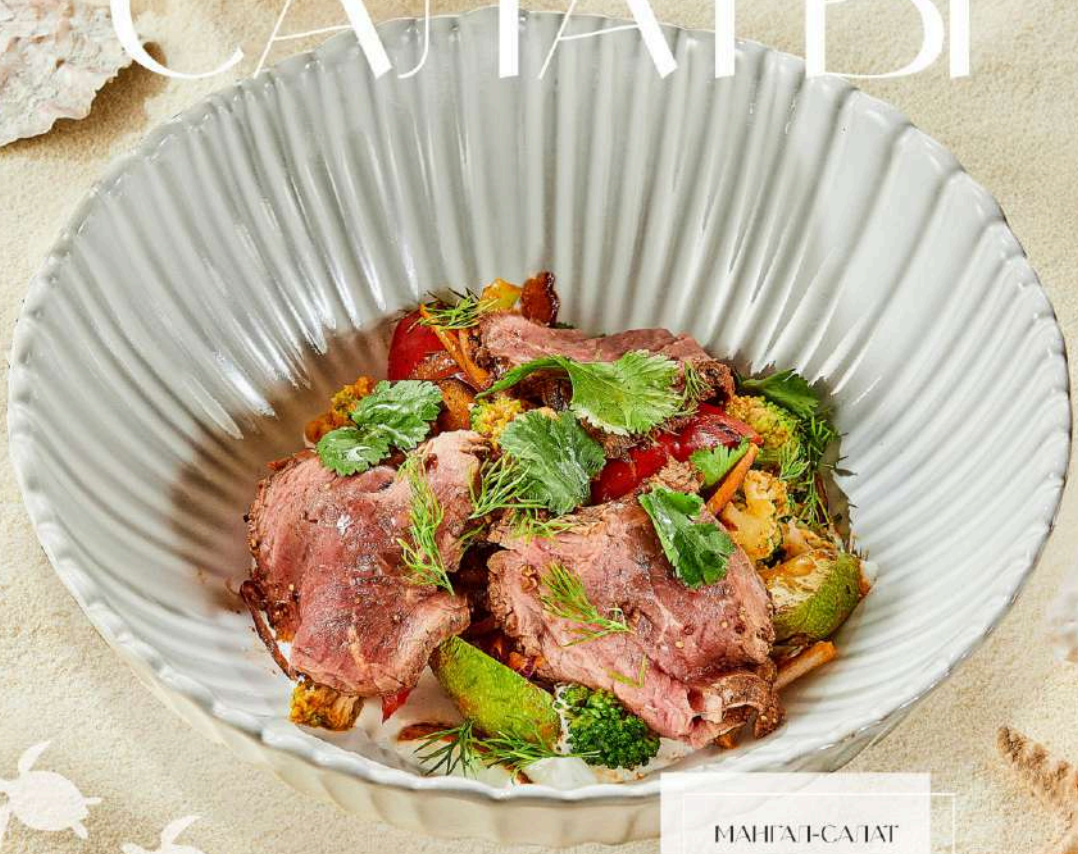
на выбор

самые мелкие, нежные, сладковатые. Подаём с лимоном и соусом кимчи майо

100/20/30 г / 510.-


ПЛАТО РОЯЛЬ
морские ежи, устрицы, креветки, нога камчатского краба с соусом понзу, кимчи майо, французским и тайским соусами
1400/100/120/20/15 г / 6500.-
ПЛАТО
рояль

САЛАТЫ



МАНГАЛ-САЛАТ

с ростбифом
и овощами на гриле

270 г / 730.-



ТЁПЛЫЙ САЛАТ

с курицей и беконом

230 г / 550.-



new

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

с сырно-сметанным соусом

180 г / 330.-



САЛАТ С УТИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

и луковым конфитюром

230 г / 490.-


САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ
руколой, сыром пармезан
и кедровыми орешками
150 г / 650.-
new
С ОСЬМИНОГОМ
печёным перцем
и картофелем бэби
270 г / 890.-



new

САЛАТ С ТУНЦОМ КОНФИ

с картофелем бэби, свежей зеленью и соусом нисуаз

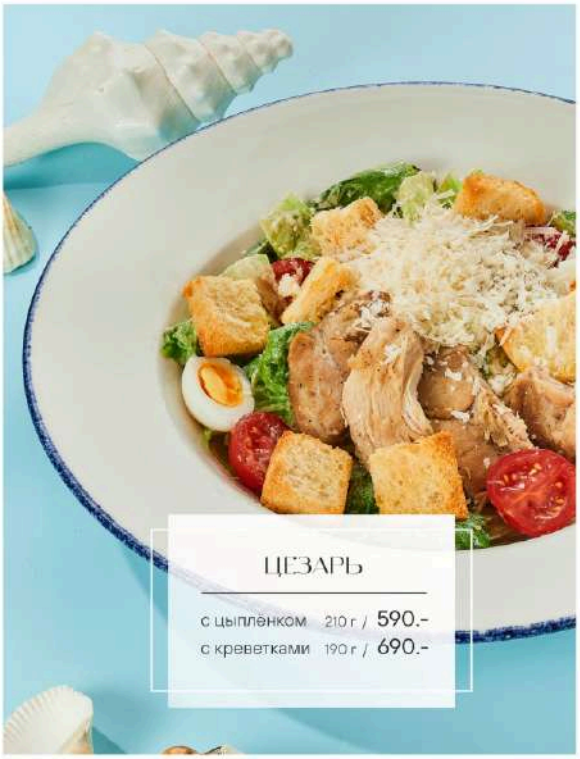
220 г / 590.-



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

с яйцом пашот и слабосолёным лососем

220 г / 690.-



ЦЕЗАРЬ

с цыплёнком 210 г / 590.-
с креветками 190 г / 690.-



ОЛИВЬЕ

с ростбифом
и магаданскими креветками
170 г / 590.-



ПОКЕ

ПОКЕ БОУЛ

с тунцом 290 г / 570.-
с креветками 290 г / 590.-
с лососем 290 г / 690.-

ЗАКУСКИ



РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

рыба холодного копчения:
муксун, форель, нерка,
палтус, лосось слабой соли

240 г / 990.-



МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

ростбиф, мортаделла, язык говяжий, пармская ветчина, копчёная утиная грудка, бастурма, корнишоны, соус чимичурри

160/30 г / 830.-

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

камамбер, бри, пармезан, реджано с перцем, реджано с трюфелем, дорблю, кешью, виноград, мёд

240 г / 890.-



РОСТБИФ

с соусом чимичурри
и хрустящим редисом

140 г / 690.-



ТИХООКЕАНСКАЯ СЕЛЬДЬ

с печёным картофелем
и красным луком

220 г / 410.-



АССОРТИ БРУСКЕТТ

с креветкой, с кальмаром,
с лососем слабой соли,
с треской горячего копчения

150 г / 690.-

Мезе

Заказать
ВСЁ ВМЕСТЕ

760 г / 850.-



ХУМУС
с соусом сальса
195 г / 330.-



КРЕМ-ПАПРИКА
с кедровыми орешками
185 г / 350.-





ПАШТЕТ
ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ
с луковым конфитюром
200 г / 370.-



РУЛЕТ
ИЗ ЛОСОСЯ
180 г / 550.-



ФИШ & ЧИПС new

подаются с картофелем фри, маринованными огурцами и соусом тартар

100/100/30/30 г / 510.-



ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ

с соусом сладкий чили

150/20 г / 470.-



ЭКЛЕР
С КАМЧАТСКИМ
КРАБОМ

и авокадо в соусе спайси

100 г / 590.-



ПИРОЖОК
с двумя видами рыбы

и винным соусом

110/20 г / 570.-

печёный АВОКАДО

С КРАБОМ
в соусе спайси

и тобикой васаби

170 г / 730.-



С КРЕВЕТКАМИ
в соусе том ям

170 г / 730.-



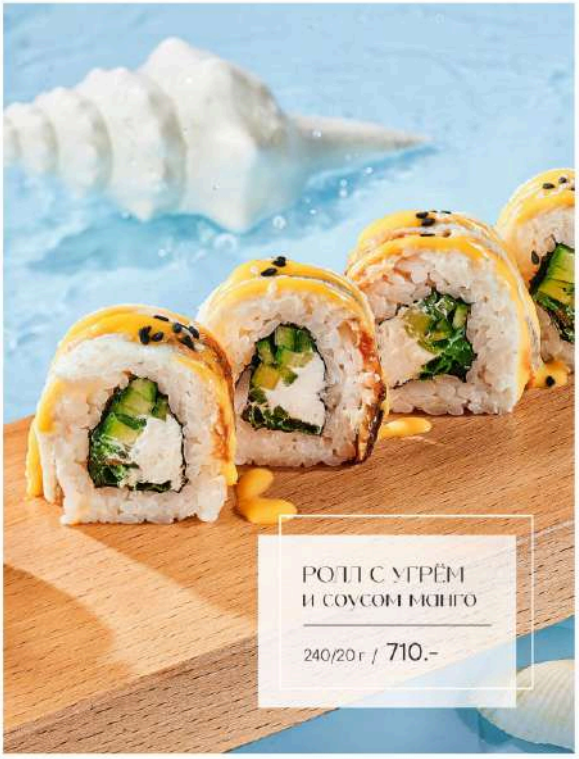

КРЕВЕТКИ
ТЕМПУРА
с соусом васаби
100/40/15 г / 630.-


ФИЛАДЕЛЬФИЯ
225/20 г / 790.-


КАНАДА
235/20 г / 810.-


РУССКИЙ РОЛЛ
со слабосолёной форелью
и красной икрой
210/20 г / 710.-
РОЛЛЫ


РОЛЛ
С ОПАЛЁННЫМ
ЛОСОСЕМ
и цитрусовым соусом
240/20 г / 710.-


РОЛЛ С УГРЁМ
И СОУСОМ МАНГО
240/20 г / 710.-


РОЛЛ LoCOCЬ
ТАТАКИ
лосось, сливочный сыр,
красная икра, огурец, соус
спайси
260/20 г / 770.-


КАЛИФОРНИЯ
с креветкой
210/20 г / 570.-


БОНИТО
195/20 г / 510.-


РОЛЛ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ
соусом спайси и луком фри
220/20 г / 770.-


РОЛЛ ТУНЕЦ ТАТАКИ
с кунжутным соусом
250/20 г / 490.-

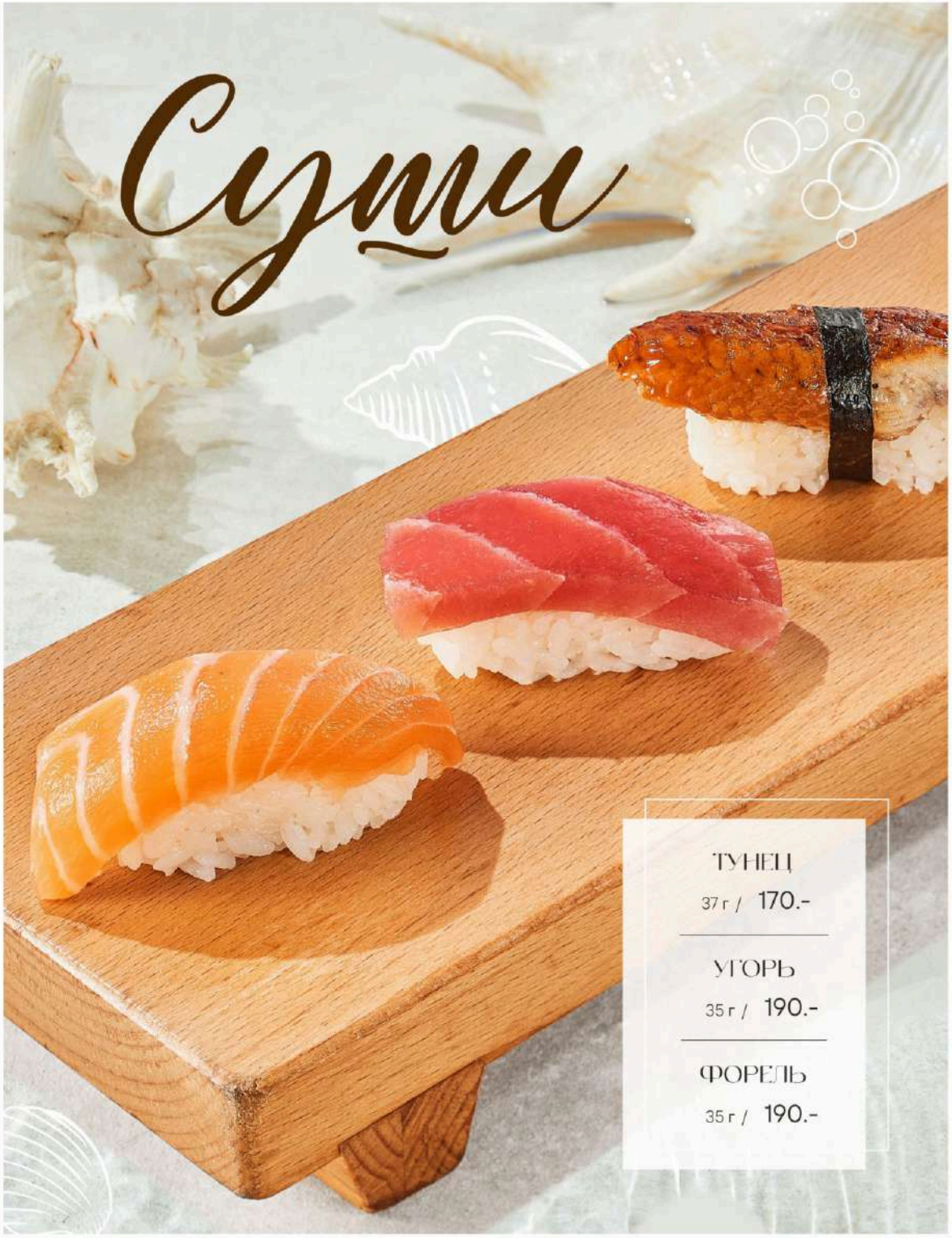

СПАЙСИ РОЛЛ
форель с авокадо
205/20 г / 530.-


С КРЕВЕТКОЙ
и трюфельным соусом
260/20 г / 570.-


РОЛЛ ЗАПЕЧЁННЫЙ
с кальмаром
280/20 г / 590.-


РОЛЛ ЗАПЕЧЁННЫЙ
с беконом
260/20 г / 510.-

Суши



ТУНЕЦ	
37 г /	170.-
УГОРЬ	
35 г /	190.-
ФОРЕЛЬ	
35 г /	190.-

СЕТЫ

SIMPLE

роллы: с тунцом, с угрём, с лососем, веган-ролл

500/60 г / 1550.-



ВЕГАН-РОЛЛ

авокадо, огурец, такуан, чука, болгарский перец, кунжут

8 шт / 135/20 / 290.-

РОЛЛ С ТУНЦОМ

8 шт / 120/20 / 390.-

РОЛЛ С ЛОСОСЕМ

8 шт / 120/20 / 510.-

РОЛЛ С УГРЁМ

8 шт / 120/20 / 470.-



ЛОСОСЬ oneLOVE

спайси ролл форель и авокадо,
ролл с лососем, филадельфия,
ролл лосось татаки

810/70 г / 2450.-

СЕТ

Ryba love

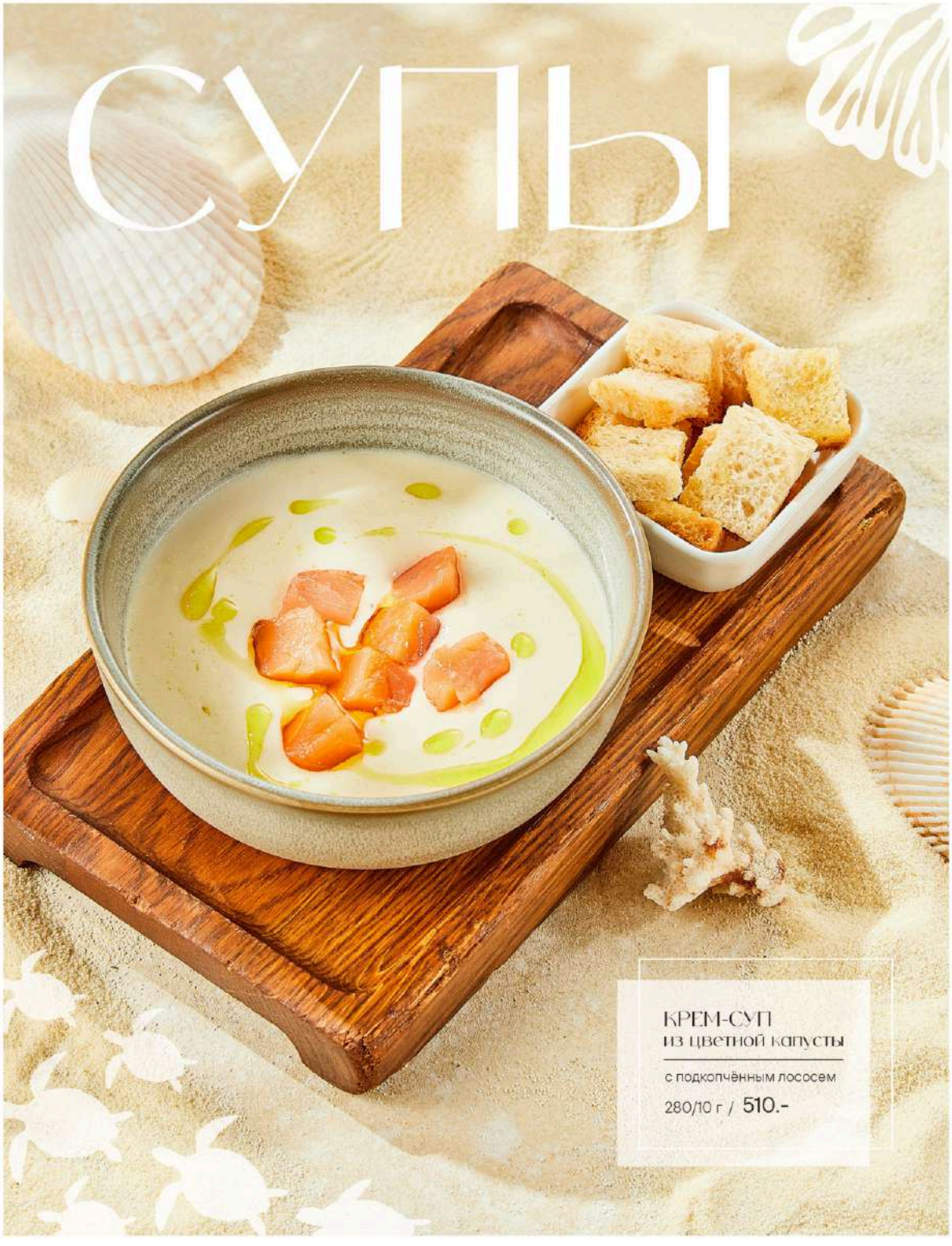


РЫБАLOVE

ролл с опалённым лососем, калифорния с креветкой
ролл с угрём и соусом манго, ролл тунец татаки,
ролл бонито, ролл филадельфия

1360/95 г / **3550.-**

СУПЫ



КРЕМ-СУП
из цветной капусты

с подкопчённым лососем

280/10 г / 510.-



ТОМ ЯМ
с морепродуктами

острый суп на кокосовом молоке. Подаётся с рисом

370/50 г / 730.-

РАМЕН
с креветками

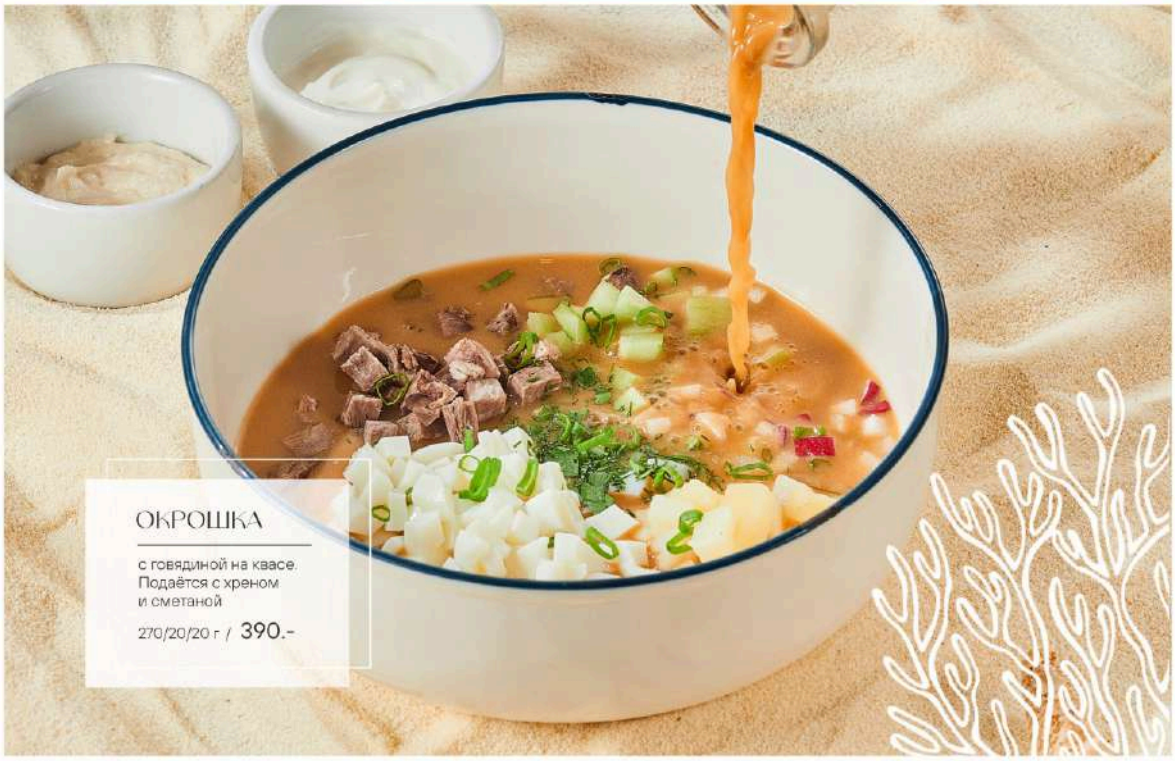
440 г / 470.-



УХА
НА УГОЛЬНЫХ СЛИВКАХ

с креветками, судаком, кальмарами и мидиями

380 г / 630.-



ОКРОШКА

с говядиной на квасе. Подаётся с хреном и сметаной

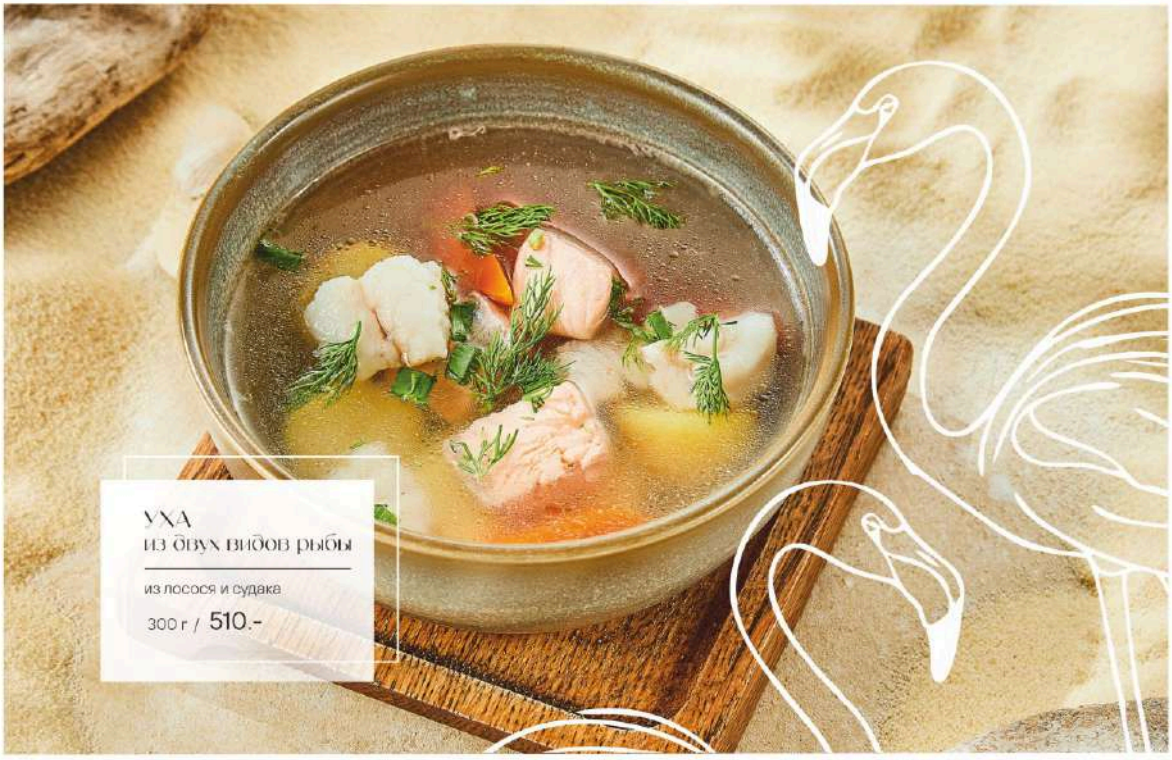
270/20/20 г / 390.-



БОРЩ

с пампушками и сметаной

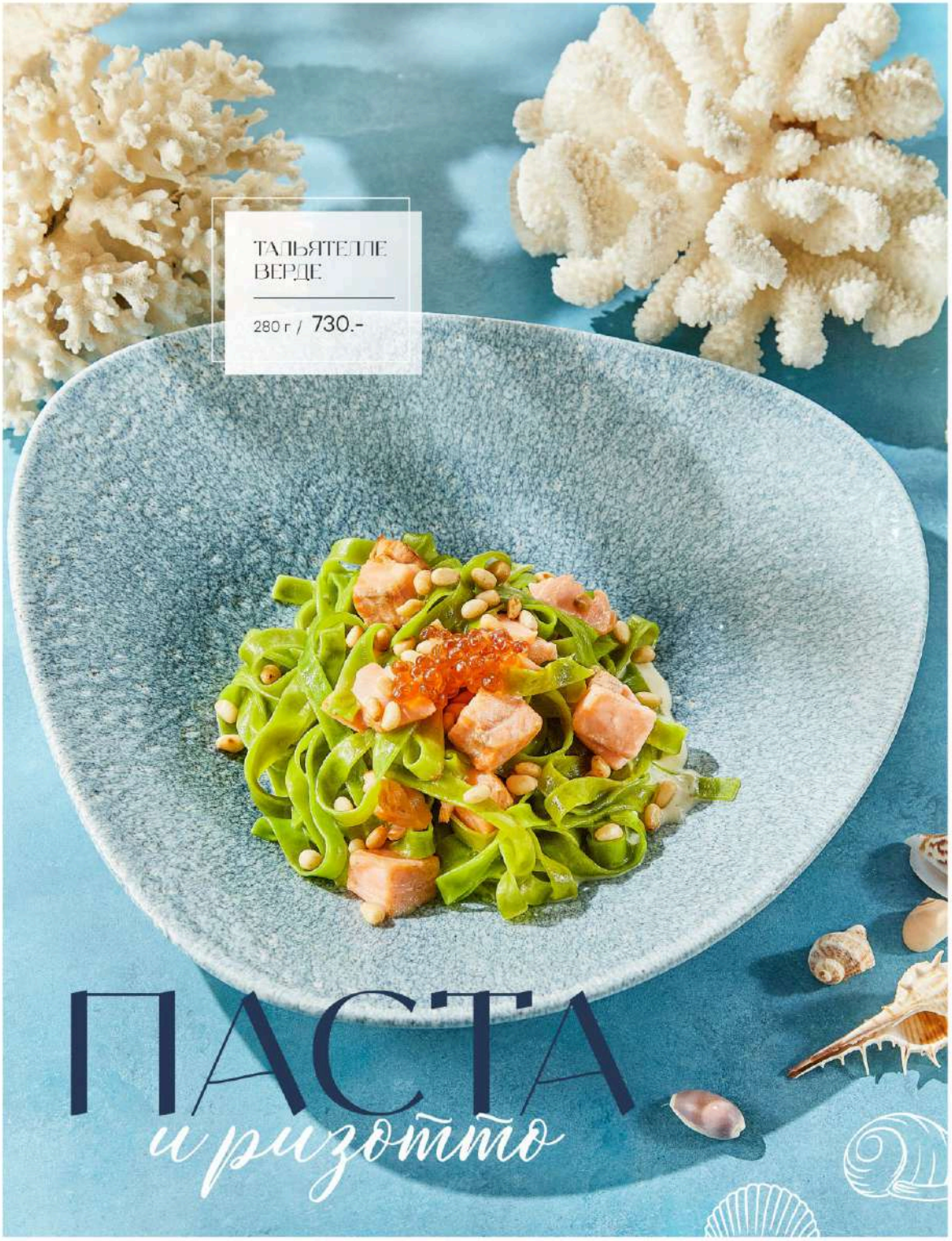
290/30/30 г / 410.-



УХА
из двух видов рыбы

из лосося и судака

300 г / 510.-


ТАЛЬЯТЕЛЛЕ
ВЕРДЕ
280 г / 730.-
ПАСТА
и ризотто

АЗИАТСКАЯ ЛАПША

с цыплёнком
350 г / 490.-

с креветками
360 г / 590.-



ФЕТУЧИНИ
с крабами

и белыми грибами
245 г / 650.-


РИЗОТТО
с морепродуктами
в соусе биск
320 г / 830.-
СПАГЕТТИ
КАРБОНАРА
250 г / 470.-


СПАГЕТТИ
с креветками
в томатном соусе
со страчателлой,
овощами и базиликом
340 г / 590.-

БЛЮДА
на сковороде



КРЕВЕТКИ

в соусе на основе игристого вина с сыром пармезан

100/50 г / 630.-

ФИЛЕ МУКСУНА

запечённое с картофелем и сливочно-грибным соусом

300 г / 930.-

ГРЕБЕШКИ

в соусе на основе игристого вина с икрой тобико

120/50 г / 1390.-


БЕФСТРОГАНОВ
с картофельным пюре
и грибным соусом
160/120 г / 730.-
ЖЮЛЬЕН
ИЗ РАПАНОВ
170 г / 550.-


ФИЛЕ СУДАКА
с томлёным картофелем бэби и соусом из подкопчённых сливок
270 г / 790.-
ЛОСОСЬ
с овощами стир-фрай и апельсиновым терияки
250 г / 1100.-


new
УГОЛЬНАЯ ТРЕСКА
с пюре из цветной капусты и соусом том ям
200 г / 890.-
Блюда
ИЗ РЫБЫ

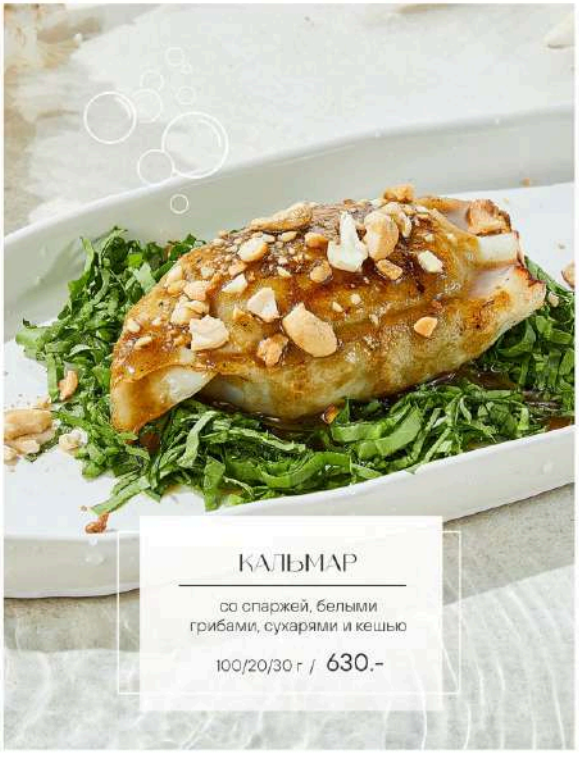
МОРЕПРОДУКТЫ



ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА

с печёным картофелем

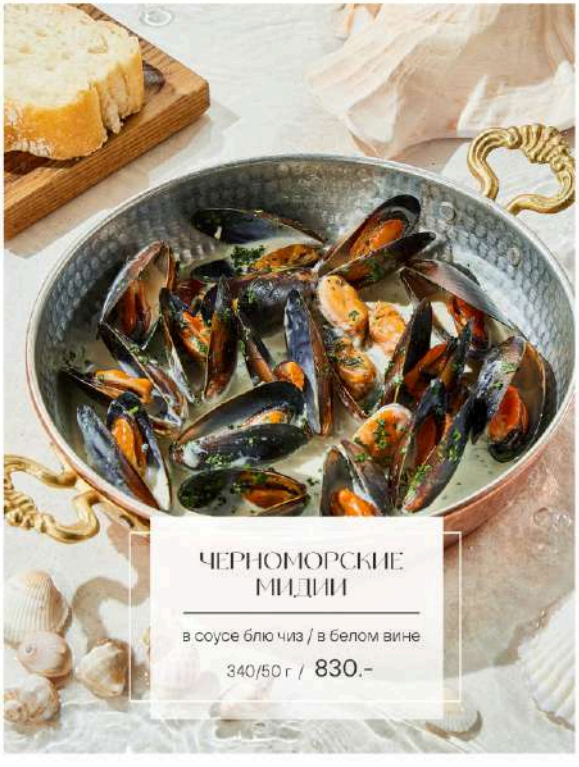
220 г / 1300.-



КАЛЬМАР

со спаржей, белыми грибами, сухарями и кешью

100/20/30 г / 630.-



ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ

в соусе блю чиз / в белом вине

340/50 г / 830.-



СОТЕ из морепродуктов

с соусом на основе игристого вина и сливок

360/40 г / 1050.-

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ

с картофельным пюре и соусом тартар

290 г / 630.-



КОТЛЕТЫ ИЗ ТРЁХ ВИДОВ РЫБЫ

с картофельным пюре

290 г / 690.-



new

БИФШТЕКС
ИЗ ГОВЯДИНЫ

с картофелем бэби,
луковым мармеладом
и перечным соусом

250 г / 650.-



МЯСНЫЕ
блюда



ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ

с картофельным пюре
с добавлением соуса песто

260 г / 750.-



new **КУРИНАЯ ГРУДКА**

с соусом пармезан
и бататом фри

200/85 г / 650.-

РЫБА
целиком



Любую рыбу можем приготовить для вас: на гриле / на пару / в соли
Подаём с соусами цитронель и чимичурри

КАМБАЛА	СИБАС	ДОРАДО
250/30/30/20 г / 590.-	250/30/30/20 г / 850.-	250/30/30/20 г / 910.-



ЛЮЛЯ КЕБАБ

из цыплёнка 160/50/40/40 г	590.-
из баранины 160/50/40/40 г	710.-
из говядины 160/50/40/40 г	730.-

ШАШЛЫК

из баранины 140/50/40/40 г	890.-
из свинины 140/50/40/40 г	650.-
из бедра цыплёнка 160/50/40/40 г	630.-
креветки гриль 100/30/25 г	790.-
из цукини 160/40/40 г	390.-
из овощей 170/40/40 г	490.-
из шампиньонов 160/40/40 г	390.-

Сочинская кухня



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

330 г / 530.-

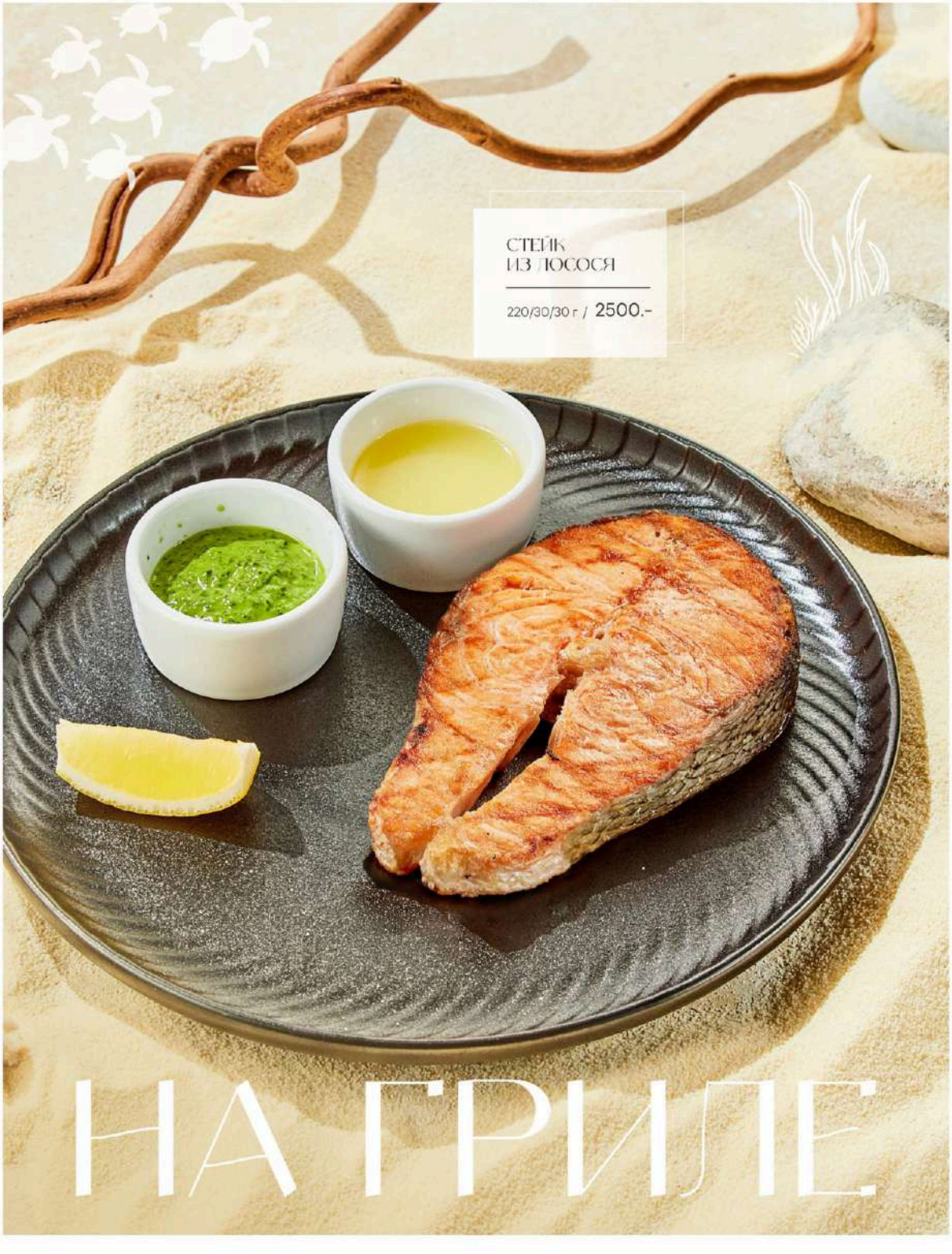
ХАЧАПУРИ RYBALOVE

со слабосолёным лососем, оливками и шпинатом

370 г / 690.-

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

300 г / 540.-


СТЕЙК
ИЗ ЛОСОСЯ
220/30/30 г / 2500.-
НА ГРИЛЕ


КОМАНДОРСКИЕ КАЛЬМАРЫ
130/30/30/20 г / 650.-
ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА
90/30/30/20 г / 1550.-
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ
80/30/30/10 г / 1350.-

Выход указан за вес сырого продукта.
Вес порции будет зависеть от степени прожарки, которую Вы можете выбрать сами



РИБАЙ

рекомендуемая степень прожарки: medium

300/40/40 г / 2900.-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 г / 190.-

КАРТОФЕЛЬ «ПУШКИН»

с лесными грибами

150 г / 270.-

АЗИАТСКИЙ РИС

120 г / 100.-

БАТАТ ФРИ new

150 г / 330.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с пармезаном и соусом BBQ

155/30 г / 330.-


МАЧЕТЕ
рекомендуемая степень прожарки: medium
200/40/40 г / 2300.-
ФИЛЕ МИНЬОН
рекомендуемая степень прожарки: medium rare
230/40/40 г / 2900.-
СТЕЙКИ

ДЕСЕРТЫ



КАРП

муссовый десерт с белым шоколадом и малиновым кули

110 г / 450.-

ПАВЛОВА

со свежей клубникой и малиновым соусом

105 г / 410.-


ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
с ванильным мороженым
145 г / 490.-


МЕДОВИК
с гречишным мёдом
и кленовым мороженым
170 г / 410.-


ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ
с солёной карамелью и ванильным мороженым
200/50 г / 470.-
ЧИЗКЕЙК
с сезонными фруктами и соусом маракуйя
150 г / 450.-

ТИРАМИСУ

180 г / 570.-



МОРОЖЕНОЕ

шоколадное / ванильное / двойная клубника / фисташковое / с кленовым сиропом

1 шарик / 50 г / 130.-