

# Супы



**Том ям** острый суп  
с морепродуктами  
на кокосовом молоке

530.-

370/50g.



**Крем суп**  
из цветной капусты  
с подкопчённым лососем

390.-

280/10g.





**Уха из двух видов рыб**

из лосося и судака  
с подпечёнными овощами

390.-

300g.



**Борщ**

с пампушками  
и сметаной

290.-

290/30/30g.

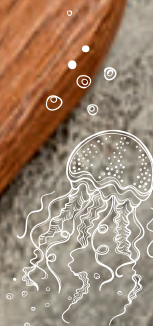


**Уха на угольных**

**сливках** с креветками,  
лососем, картофелем беби  
и свежей зеленью

490.-

400g.







*new*

### Гаспачо

с камчатским крабом  
и клубникой

650.-

210/85g.



### Суп рамен с креветками

330.-

440g.

#people4people

#рыбалов\_ресторан






Спагетти  
карбонара

350.-

250g.



Азиатская лапша  
с цыплёнком

330.-

350g.

Азиатская лапша  
с креветками

430.-

360g.



РЫБА  
LOVE

**Спагетти  
с рапанами**  
с белыми грибами  
и ароматными травами

450.-

245g.



**Тальятелле  
верде**

590.-

280g.



*Тасста  
и ризотто*







**Ризотто**

с лесными грибами

390.-

250g.

**Паста с щёчками**

в соусе жу

590.-

270g.





new

**Ризотто**  
с морепродуктами  
в соусе биск

690.-

320g.



**Жюльен**  
из рапанов

410.-

230g.



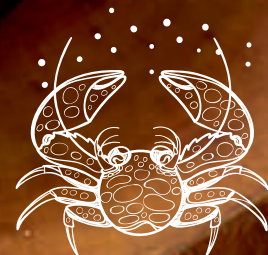


### Гребешки

в соусе на основе игристого  
вина с икрой тобиико

770.-

120/50g.

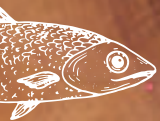


### Креветки

в соусе на основе игристого  
вина с сыром пармезан

510.-

100/50g.





РЫБА  
LOVE

# На сковороде из дровяной печи

## Бефстроганов

с картофельным  
пюре и грибным  
соусом

570.-

160/120g.

## Филе муксуна

запечённое с картофелем  
и сливочно-грибным  
соусом

790.-

300g.



Любую рыбу можем  
приготовить для вас:  
на гриле / на пару / в соли







РЫБА  
LOVE

# Рыба целиком

—с соусами цитронель и чимичурри—



**Камбала** 530.-  
250/30/30/20g.

**Радужная форель** 670.-  
170/30/30/20g.

**Сибас** 730.-  
250/30/30/20g.

**Дорадо** 690.-  
250/30/30/20g.



# Мидии



830.-

550/100g.

630.-

340/50g.

**Черноморские мидии**

в соусе блю чиз

**Черноморские мидии**

в белом вине

830.-

530/100g.

630.-

340/50g.



490.-

100/20/30g.

**Кальмар**

фаршированный спаржей, белыми грибами и кешью





РЫБА  
LOV

# Рыба и морепродукты



730.-  
230/40g.

**Соте с морепродуктами**  
с соусом на основе  
игристого вина и сливок







**Филе палтуса**

со спаржей, вешенками  
и мясным соусом

690.-

165g.





**Макрель**  
с овощами

550.-  
230g.



**Филе судака**  
с томлёным  
картофелем беби  
в сливочном соусе

510.-  
270g.



**Лосось** с овощами стир-фрай  
и апельсиновым терияке

790.-  
250g.





**Телячьи щёчки**

с картофельным пюре  
и соусом песто

550.-

260g.

**Куриная грудка**

с муссом пармезан  
и печёной морковью

510.-

245g.



**Бифштекс  
из говядины**

с яйцом пашот  
и картофелем беби  
под сливочно-  
грибным соусом

590.-

250g.





**Котлеты  
из трёх видов рыбы**  
с картофельным пюре

490.-  
290g.



450.-  
300g.

**Котлеты из щуки**  
с картофельным пюре  
и соусом тар-тар



<b>Шашлык из барашка</b>	630.- / 140/50/40/40g.	<b>Люля-кебаб из говядины</b>	550.- / 160/50/40/40g.
<b>Шашлык из свинины</b>	470.- / 140/50/40/40g.	<b>Люля-кебаб из цыплёнка</b>	430.- / 160/50/40/40g.
<b>Шашлык из бедра цыплёнка</b>	450.- / 160/50/40/40g.	<b>Люля-кебаб из барашка</b>	550.- / 160/50/40/40g.
<b>Шашлык из цукини</b>	290.- / 160/40/40g.	<b>Креветки гриль</b>	590.- / 100/30/25g.
<b>Шашлык из овощей</b>	350.- / 170/40/40g.	<b>Шашлык из шампиньонов</b>	290.- / 160/40/40g.

*Сочинская  
кухня*





**Хачапури  
по-мегрельски**

410.-

330g.



**Хачапури  
РЫБАLOVE**

со слабосолённым  
лососем, оливками  
и шпинатом

590.-

370g.

**Хачапури  
по-аджарски**

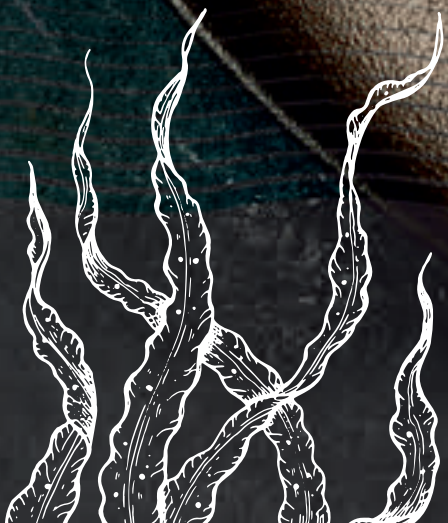
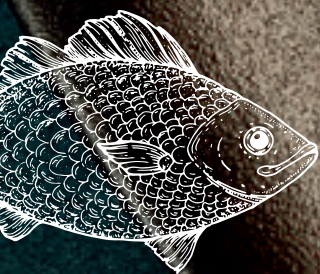
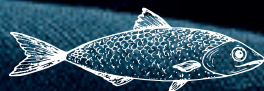
390.-

300g.





# На ужин



Стейк из лосося

1500.-

220/30/30g.





РЫБА  
LOVE

Командорские  
кальмары

490.-  
130/30/30/20g.



Морские  
гребешки

750.-  
80/30/30/10g.



Щупальца  
осьминога

1100.-  
90/30/30/20g.



#people4people

#рыбалов\_ресторан



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



### Чак ролл

1300.-

Рекомендуемая  
степень прожарки: 300/20/20/40g.  
medium well



### Рататуй

210.-

150g.

### Азиатский рис

90.-

120g.

### Картофель фри

с пармезаном  
и соусом BBQ

230.-

155/30g.

### Картофель «Пушкин»

с лесными грибами

210.-

150g.

### Картофельное пюре

150.-

150g.



# Стейки

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

## Мачете

Рекомендуемая степень  
прожарки: medium

1700.-

200/40/40g.

## Филе-миньон

Рекомендуемая  
степень прожарки:  
medium rare

2300.-

230/40/40g.

## Рибай

Рекомендуемая степень  
прожарки: medium

2300.-

300/40/40g.



### Десерт РЫБА LOVE

муссовый десерт на основе  
нежного крем-чиза  
с карамельной прослойкой

390.-

110g.

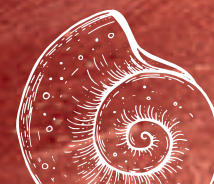


### Десерт «Павлова»

хрустящее безе  
со свежими ягодами  
и с кремом маракуйя

350.-

160g.





РЫБА  
LOVE

# Десерты



310.-

180g.

## Тирамису

воздушный многослойный десерт в оригинальной подаче, украшенный кофейной икрой

#people4people

#рыбалов\_ресторан



### Коралл

классический торт  
«красный бархат» с напылением  
из красного шоколада

310.-

150g.



### Шоколадный фондан

с ванильным мороженым

390.-

145g.

### Яблочный пирог

с солёной карамелью  
и ванильным мороженым

330.-

200/50g.







РЫБА  
LOVE

### Семифредо

итальянский вариант домашнего мороженого с карамелью и крошкой из молочного шоколада с арахисом в оригинальной подаче

310.-

50g.

100.-

50g.

### Мороженое

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

### Чизкейк

с сезонными фруктами и соусом маракуйя

330.-

150g.