



Креветка красная <i>Red Prawn</i>	470.-
Креветка живая Ваннамей <i>Vannamei prawn</i>	850.-
Креветка тигровая черная <i>Black tiger prawn</i>	720.-
Гребешки сахалинские живые <i>Sakhalin Scallops</i>	850.-
Гуидак белый/черный живой <i>Guidak Clam</i>	1 100.-
Мидии живые <i>Live Mussels</i>	390.-
Вонголе живые <i>Vongole</i>	480.-
Тюрбо дикий <i>Wild Turbot</i>	1 200.-
Пагр дикий <i>Wild Pagrus</i>	1 450.-
Дорадо дикий <i>Wild Dorado</i>	1 100.-
Сибас дикий <i>Wild Sea Bass</i>	950.-
Омар живой <i>Live Lobster</i>	1 900.-
Камчатский краб живой <i>Live Kamchatka Crab</i>	1 100.-
Лангустины живые <i>Live Langoustine</i>	2 350.-
Трубач живой <i>Buccinidae</i>	600.-
Тунец Блюфин <i>Bluefin Tuna fillet</i>	750.-
Тунец Аками <i>Bluefin Akami</i>	2 200.-
Тунец Еллоуфин <i>Yellowfin Tuna filett</i>	750.-

Цены указаны за 100гр сырого продукта
All prices are given per 100g of product gross weight

 **На ваш выбор способ приготовления**
 **Choices of preparation**

Крудо / *Crudo*
На пару / *Al Vapore*
В соли / *Al Sale*
В белом вине / *Al Vino Bianco*
С лимоном / *Al Limone*
С оливковым маслом / *Aglio e olio*

 **Соуса собственного приготовления**
 **на выбор**
Homemade sauces at your choice

Цитронето / *Citronette*
Цитронето из цитрусов / *Citronette di Agrumiv*
Винегрет из трюфелей / *Vinegrette al Tartufo*
Майонез из икры ракообразных /
Majonese Di Corallo
Майонез из масла авокадо /
Majonese con Oliodi Avogado
Классический майонез с лимоном /
Maijonese Classica al Limone
Айоли (чеснок, майонез, петрушка) / *Ajoli*
Цацики (свежие огурцы, маринованные
огурцы, укроп, паприка, чеснок, петрушка,
греческий йогурт) / *Tzatziky*
Тайский соус (мед, кунжут, рыбный соус, кинза,
перец чили, сок лимона, специи) / *Thailandese*
Лайм и имбирь (имбирь, сахар, сок лайма,
рыбный соус, устричный соус, специи) /
Lime e Zenzero

 **Порция на двоих / 2 person**

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Fish & seafood

Тар-тар из Шотландского лосося, с жульеном из сладкого миндаля, чизкейком с пряными травами и зеленым яблоком
Scottish salmon Tartar, with sweet almonds julienne, herbs and green apple cheesecake

1050.-

Тар-тар из тунца, с кремом из сыра Страчателла, кунжута, фисташек, с соусом из лайма и имбиря

Tuna Tartar, with a cream of Stracciatella cheese, sesame and pistachios, with lime and ginger sauce

Тунец Аками (Akami tuna) – 2650.-

Тунец Блюфин (Bluefin tuna) – 1470.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters



Карпаччо из осьминога с салатом из артишоков и боттаргой из кефали

Octopus Carpaccio with artichoke salad and mullet bottarga

1460.-

Карпаччо из Пагра, с кисло-сладким соусом и с ростками сои

Pagrus Carpaccio, with sweet and sour sauce and soybean sprouts

1200.-

Карпаччо из дикого Тюрбо с луком-порей, конфитюром из имбиря и соусом из зеленой тобики

Wild Turbot Carpaccio with leek, jam confiture and green tobiko sauce

2200.-



Камчатский краб с Табуле из мяты и изюма и жульена из сельдерея

Kamchatka crab with Tabbouleh of mint and raisins, and celery julienne

1300.- (замороженный) / (fresh frozen crab meat)

1900.- (свежий) / (live crab)

Домашний сыр Моцарелла с начинкой из осьминога, кальмаров и каракатиц, конфи из крымского красного лука, Брунуаза из каперсов, маслин и оливок

Homemade mozzarella cheese stuffed with octopus, squid and cuttlefish filling, Crimean red onions confit, brunoise from capers and olives

1540.-

ТАР-ТАР

Tartarus

КАРПАЧЧО

Carpaccio

ТАР-ТАР

Tartar

Салат «Цезарь» с ледяной рыбой
и чипсами из креветок
Caesar salad with Icefish and prawn chips
1050.-

Салат «Оливье» с хрустящим осьминогом,
зеленой спаржей, жульена из болгарского
перца на гриле
*"Olivier" Salad with a crispy octopus, green
asparagus, and grilled Bulgarian pepper julienne*
1205.-

Салат из Камчатского краба с огурцами,
помидорами, сельдереем и авокадо, букетом
из весеннего салата и сметанным соусом
*King crab salad with cucumbers, tomatoes, celery
and avocado, a bouquet of spring salad and sour
cream sauce*
3400.-



Крутон из домашнего багета с креветками
и сырным соусом
*Homemade baguette croutons with prawns and
cheese sauce*
730.-

Брускетта с мидиями и вонголе, с
чесночным соусом, лимоном и петрушкой
*Mussels and Vongole Bruschetta, with garlic
sauce, lemon and parsley*
570.-

Брускетта с беби-осьминогами а-ля Лучиано
Baby octopuses Bruschetta "a la Luciano"
750.-



Голубцы из краснокочанной капусты с рыбой
Fish stuffed boiled cabbage rolls
2550.-

Чатни из томатов, манго и красных креветок
Tomatoe, mangoe and red prawns Chatni
950.-

Ракообразные и моллюски,
приготовленные на пару в стиле Кламбейк
(на камнях и водорослях) (мидии, вонголе,
креветка медведка, креветки, и камчатский краб)
*Assorted of Crustaceans and shellfish, steamed in
the style of Clambake (on rocks algae)
(mussels, vongole, shrimp, honey, shrimp, and king crab)*
6950.-



Мягкий салат из ракообразных по-Каталонски
(омар, королевские креветки, лангустины)
*Crustaceans soft Salad al la Catalonia
(lobster, king prawns, langoustines)*
6550.-

Вариация соте из мидий
и вонголе с белым вином по-Соррентийски
*Variation of mussels and vongole sauté
with white wine al la Sorrentina*
1950.-



СУПЫ И КРЕМ-СУП  **ДОМАШНЯЯ ПАСТА**  **РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ**
Soups and Cream Soup  **Hommade Paste**  **Fish & seafood**

Крем-Суп «Биск» с медальонами из омаров Термидор
Bisque cream-soup with Thermidor lobster medallions

3350.- (замороженный) / (fresh frozen Lobster meat)

12250.- (свежий) / (life Lobster)

Суп с фрикадельками из лосося с кунжутом и водорослями Нори

Salmon meatballs, sesame seeds and seaweed nori Soup

1250.-

Рыбный суп



с морепродуктами «Ницзарда»

(подаётся с картофелем и кенийской фасолью, приготовленными на пару и соусом айоли)

"Nitzsard" Fish & seafood soup (served with steamed potatoes and Kenyan beans and aioli sauce)

2450.-

На ваш выбор дополнительно - рыба, моллюски, ракообразные

In addition on your choice - fish, shellfish, Crustaceans

Суп Том Ям с морепродуктами и кокосовым молоком

Tom-Yam soup with seafood and coconut milk

1490.-

Суп из морепродуктов



по-Тоскански «Качукко»

(подаётся с брускеттой с оливковым маслом

Tuscany "Cachucco" Seafood soup

(served with a bruschetta and olive oil)

3950.-

На ваш выбор дополнительно - рыба, моллюски, ракообразные

In addition, on your choice - fish, shellfish, Crustaceans



Птитим с классическим рагу из морепродуктов и Песто из петрушки

Classic seafood ragout Ptitim served with parsley pesto

3100.-

Паккери с рагу из мурманской трески, черными маслинами и овечьим сыром Пекорино

Murmansk Cod Paccheri, black olives and Pecorino Goat cheese

850.-

850.-

Вариация из спагетти



а-ля Китарра с вонголе

(вонголе и боттарга, Пармезан и вонголе)

On your Choice "Variation of Spaghetti a la Kitarra"

(Vongole, Vongole and Bottgarga, Parmesan and Vongole)

1500.-

Классические Тальерини с соусом из омаров

Lobster Sauce Classic Tagleirini

4100.- (замороженный) / (fresh frozen Lobster meat)

6100.- (свежий) / (life Lobster)

Спагетти Карбонара с тремя видами икры и хрустящими чипсами из рыбы

Spaghetti Carbonara, with three kinds of caviar and crispy fish chips

640.-

Зелёные Тальятелле с креветками,

анчоусами и кремом из цветной капусты

Green Tagliatelle with cauliflower cream, prawns and anchovies

1050.-

Ризотто из лосося и зеленой спаржи,
с сыром Филадельфия и яйцом «Пашот»
*Salmon and green asparagus Risotto, with Philadelphia
cheese and poached egg*
1600.-

Ризотто с ракообразными, тар-таром
из лангустинов и сыром Пармезан
*Crustaceans risotto, Langoustines Tartar and Parmesan
cheese*
2550.-

Чёрное ризотто с жульеном из каракатицы
Алио Олио Пеперончино
Black risotto with Alio Olio Peperoncino cuttlefish julienne
1300.-



Равиоли с начинкой из трески и кедровых орехов
с соусом из помидоров на гриле, мяты и каперсов
*Cod and cedar nuts filling Ravioli with grilled tomato sauce,
mint and capers*
700.-

Равиоли с чернилами каракатицы, с начинкой из
Сибаса, рагу из кальмаров и зеленого горошка
*Cuttlefish ink colored Ravioli, with Seabass filling, squid
ragout and green pea*
1000.-

Равиоли с начинкой из креветок и сыра Рикотта,
с соусом из сливочного масла и майорана
*Shrimp and Ricotta cheese Ravioli, with butter
and marjoram sauce*
900.-

Ньокки с картофелем, вонголе и стручковой фасолью
Potatoes, vongole and green beans Gnocchi
780.-

Лазанья с креветками, соусом 4 сыра
и песто по-Генуэзски
*Lasagne with shrimps, four cheese sauce
and pesto al la Genoese*
1250.-

Лазанья с морепродуктами, кремом из бобов и
боттаргой
Seafood Lasagna with bean cream and bottarga
1250.-



Бургер с Мурманской треской и соусом Сацики,
с салатом из помидоров и огурцов
*Murmansk Cod and Tsatsiki sauce Burger,
with tomato and cucumber salad*
670.-

Фрикадельки из лосося
со сметанным соусом и укропом
Salmon meatballs with sour cream sauce and dill
950.-

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
Fish & seafood

РИЗОТТО ≈ РАВИОЛИ, НЬОККИ И ЛАЗАНЬЯ ≈ БУРГЕР И ПОЛЬПЕТТЕ ≈
Risotto ≈ Ravioli, Gnocchi and Lasagna ≈ Burger and Polpette

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
Fish & seafood

Моцарелла по-Римски (с креветкой, анчоусом)

Roman style Mozzarella (with shrimp, anchovies)

650.-

«Пеше э патате фритте»

Peshe e Patate fritte

650.-

«Фритто Мисто»

(креветки, барабулька, шашлык из мидий и колец кальмаров)

Fritto Misto

(shrimps, mullet, shish kebab from mussels and squid rings)

2250.-

Рыба во фритюре подается с кисло-сладким соусом и соусом тартар

Our Deep-fried fish served with sweet-sour sauce and tartar sauce



Мини-кальцоне с Камчатским крабом

King Crab Mini-Calzone

190.-

Мини-кальцоне с креветками

Prawns Mini-Calzone

330.-

Мини-кальцоне с Мурманской треской

Murmansk Cod Mini-Calzone

160.-

Мини-кальцоне с говядиной

Angus Beef Mini-Calzone

175.-

Мини-кальцоне подается с пикантным соусом, соусом из креветок и сои и майонезом из устриц

All our Mini-calzone served with spicy sauce, shrimp and soy sauce and Oyster mayonnaise



Королевские креветки, приготовленные в соли,
с соте из артишоков и спаржи

Sea salt cooked Prawns, with Artichokes

and Asparagus saute

1400.-

Филе дикого Тюрбо с овощным рататуем
и каперсами

Pan fried Wild Turbot fillet served

with vegetable ratatouille and capers

6100.-

Классический омар «Термидор»

"Thermidor" Lobster

4950.- (замороженный) / (fresh frozen Lobster meat)

6175.- (свежий) / (live Lobster)

Лосось Терияки с овощами Вок,

грибами шиитаки и кунжутными чипсами

Teriyaki Salmon fillet served with Wok fried Vegetables,

Shiitake mushrooms and Sesame chips

2950.-

РЫБА ВО ФРИТЮРЕ
DEEP-FRIED FISH

МИНИ-КАЛЬЦОНЕ
MINI CALZONE

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
MAIN COURSES

Каре ягненка породы Калмыцкий меринос

(порция от 250гр)

Merinos Lamb rack

950.-

Стейк Томагавк из говядины Black Angus

(порция от 1,2кг)

Black Angus Tomahawk steak

1400.-

Стейк Рибай из говядины Black Angus

(порция от 300гр)

Black Angus Rib eye steak

1350.-

Филе говядины Black Angus *(порция от 250гр)*

Black Angus Beef Filet

1650.-

Купаты Итальянские *(порция от 300гр)*

Salsiccia sausage

300.-

Кебаб из баранины с чиабаттой *(порция от 300гр)*

Lamb Kebab served on Ciabatta bread

550.-

Цены указаны за 100 гр сырого продукта /

All prices are given per 100g of gross weight



Соуса собственного приготовления на выбор

Homemade sauces at your choice

Цитронето / Citronette

Цитронето из цитрусов / Citronette di Agrumi

Винегрет из трюфелей / Vinegrette al Tartufo

Майонез из икры ракообразных /

Majonese Di Corallo

Майонез из масла авокадо /

Majonese con Oliodi Avogado

Классический майонез с лимоном /

Majjonese Classica al Limone

Айоли (чеснок, майонез, петрушка) / Ajoli

Цацики (свежие огурцы, маринованные огурцы, укроп, паприка, чеснок, петрушка, греческий йогурт) / Tzatziky

Тайский соус (мед, кунжут, рыбный соус, кинза, перец чили, сок лимона, специи) / Thailandese

Лайм и имбирь (имбирь, сахар, сок лайма, рыбный соус, устричный соус, специи) / Lime e Zenzero



МЯСО И ОВОЩИ

Meat and Vegetables

НАШЕ МЯСО НА ГРИЛЕ

Our Grilled Meat Menu

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ≈ САЛАТЫ ≈ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ≈ СУПЫ И БУЛЬОНЫ ≈ РИЗОТТО И НЬОККИ
Appetizers ≈ Salads ≈ Hot appetizers ≈ Soups and Bullions ≈ Risotto and Gnocchi

Чизкейк из Страчателлы с Пармской ветчиной и инжиром
Strachatella, Proscuitto di Parma and figs Cheesecake

1150.-

Карпаччо из говядины Black Angus с микро-салатом, жульеном из шампиньонов под лимонным соусом
Black Angus Beef Carpaccio with micro-salad, mushroom julienne & lemon sauce

1450.-



Салат из маринованных овощей, обжаренных на гриле, с ростбифом, сыром Качотта и трюфельным соусом
Marinated & Grilled vegetables Salad, served with roast beef, cheese Cachotte and Truffle sauce

750.-

Салат из нескольких видов томатов, с зеленым базиликом и домашним сыром Буратта

Homemade Burrata cheese & several types of tomatoes Salad, with green Basil

1450.-

Классический салат Капрезе с домашним сыром Моцарелла
Homemade Mozzarella cheese Caprese Salad

950.-



Классическая Пармеджана из баклажанов

Classic Eggplant Parmedzhana

500.-

Зеленая и белая спаржа «фон Бисмарк» под соусом Морнэ, с сыром Пармезан и яйцом пашот
"Mornay" sauce Green and White Asparagus, with Parmesan cheese and poached egg

860.-



Классический «Минестроне»

Classic Minestrone

630.-

Классический куриный бульон с Тортелини, фаршированными курицей а-ля Качатори

Chicken bouillon with "a la Cachatori chicken" stuffed Tortellini

550.-



Ризотто с сыром Горгонзола и вином Барбера, с тартаром из говядины Black Angus

Gorgonzola cheese and Barber wine Risotto served with black Angus Beef tartare

2150.-

«Рис и Золото» с мозговой косточкой и шафраном

Risotto Oro e Zafferano with roasted Bone marrow

1250.-

Тальятелле с рагу и куриной печенью с шалфеем
Meat Ragout Tagliatelle served with sage roasted chicken liver
650.-

Лазанья по-Неаполитански с мини польпетте
Lazagna Napoletana with a mini polpette
650.-

Спагетти с прозрачным соусом из томатов и базилика
Tomatoes & Basil transparent sauce Spaghetti
550.-



Равиоли а-ля Капрезе с конкассе из томатов,
с базиликом и орегано
Ravioli a la Caprese with tomato concasse, basil and oregano
620.-

Равиоли с сыром Рикотта и шпинатом, с яйцом пашот
и соусом из домашнего сливочного масла с трюфелем
*Ricotta cheese and spinach Ravioli, with poached egg
and homemade Truffel & butter sauce*
650.-



Бабушкины польпетте под соусом из томатов и базилика,
с сыром Пармезан
*Grandma's Polpette served with Tomatoes
and Basil Sauce, & Parmesan cheese*
620.-

Бургер с уткой, цитрусовым майонезом и сыром Горгонзола
Duck Burger with Gorgonzola cheese and citrus mayonnaise
780.-

Бургер из говядины Black Angus, с соусом «Забайон»
из красного лука, сыром Чеддер и деревенским картофелем
*Black Angus beef Burger, with red onions, Cheddar cheese
and rustic potatoes "Zabayon" sauce*
780.-



Оссобуко по-Милански с овощной гремолаттой
и мозговой косточкой
*Osso Buco Milanese served with vegetable Gremolata
and Bones marrow*
1350.-

Стейк Томагавк из молодого теленка
со сливочным маслом и шалфеем
Veal Tomahawk steak served with butter and sage sauce
4640.-

Каре ягненка с соусом Корателла и артишоками
Rack of lamb served with Coratella sauce and artichokes
4380.-

МЯСО И ОВОЩИ
Meat and Vegetables

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
Main Courses

БУРГЕРЫ И ПОЛЬПЕТТЕ
Burgers and Polpette

РАВИОЛИ
Ravioli

РАВИОЛИ
Home Paste

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Тирамису деструктурированное с кремом из Маскарпоне и кофе эспрессо /
De-structured Tiramisu with mascarpone cream and espresso

700.-

Семифредо с карамелью, малиновым соусом и мёдом /
"Semifreddo" with caramel, raspberry sauce and honey

700.-

Манго чизкейк / *Mango Cheesecake*

600.-

Тарталетка с лимонным кремом,
итальянской меренгой и 4-х каратным золотом /
Tartaleta with lemon cream, Italian Merengue and 4 carat gold covered

800.-

Чизкейк из домашней Рикотты с фисташками и шоколадом /
Homemade ricotta Cheesecake with pistachios and chocolate

750.-

Пай с кремом Шантии и свежей клубникой /
Cream Shanty & fresh Strawberry Pie

600.-

Пирожное «Анна Павлова» со свежими ягодами /
"Anna Pavlova" cake with fresh berries

900.-

Моритоццо а-ля Романа с кремом из фундука,
миндальной крошкой и ликером «Alchermes» /
*Moritozso a la Romana with hazelnut cream,
almond crumb and "Alchermes" liqueur*

650.-

Ром-баба с кремом Лимончелло / *Rum Baba with Limoncello cream*

800.-

По совету Шеф-повара Вы можете добавить ром на Ваш выбор

By advice of the Chef, or at your choice, Rum can be added

Пирожное фисташковое / *Pistachio Pastry*

300.-

Макарон / *Macaron*

180.- (1 шт / 1pc)

Печенье из миндаля «Брутти Ма Бонни» / *"Brutty Ma Bonnie" almond biscuits*

250.- (1 шт / 1pc)

Печенье с марципаном и абрикосовым кремом /

Marzipan and Apricot cream pastry

250.- (1 шт / 1pc)

Мороженное домашнее (1 шарик) / *Homemade ice cream (1 bead)* 180.-

- Шоколадное с конфетами «Перуджино» / *Chocolate with sweets "Perugino"*

- Ванильный пломбир / *Vanilla ice cream*

- Фисташковое / *Pistachio*

- Клубничное / *Strawberry*

- Фундук / *Hazelnut*

- Грецкий орех и белый шоколад / *Walnut and white chocolate*

Сорбет домашний (1 шарик) / *Sorbet home (1 bead)* 220.-

- Манго / *Mango*

- Лимон-лайм / *Lemon Lime*

- Лесные ягоды / *Berries*

- Зеленый чай / *Green tea*