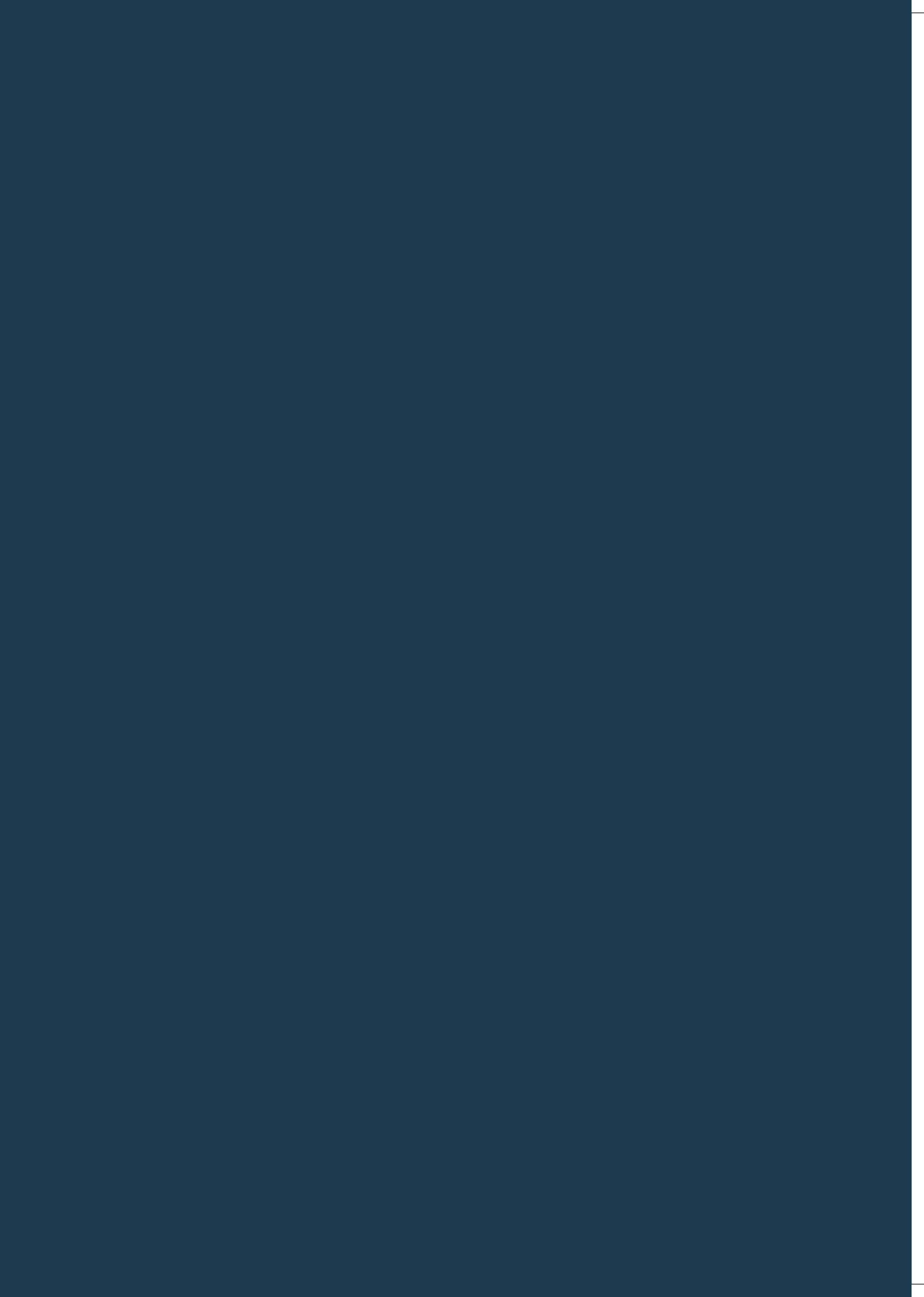


АТЕЛЪЕ ВКУСА

≈ FISHME ≈

ОТ СТЕФАНО ЗАФФРАНИ

SINCE 2018





Креветка красная <i>Red Prawn</i>	470.-
Креветка живая Ваннамей <i>Vannamei prawn</i>	850.-
Креветка тигровая черная <i>Black tiger prawn</i>	500.-
Гребешки сахалинские живые <i>Sakhalin Scallops</i>	850.-
Гуидак белый/черный живой <i>Guidak Clam</i>	1 100.-
Мидии живые <i>Live Mussels</i>	300.-
Вонголе живые <i>Vongole</i>	350.-
Тюрбо дикий <i>Wild Turbot</i>	1000.-
Пагр дикий <i>Wild Pagrus</i>	1200.-
Дорадо дикий <i>Wild Dorado</i>	950.-
Сибас дикий <i>Wild Sea Bass</i>	950.-
Омар живой <i>Live Lobster</i>	1900.-
Камчатский краб живой <i>Live Kamchatka Crab</i>	1350.-
Лангустины живые <i>Live Langoustine</i>	1600.-
Трубач живой <i>Buccinidae</i>	600.-
Тунец Блюфин <i>Bluefin Tuna fillet</i>	750.-
Тунец Аками <i>Bluefin Akami</i>	1 100.-
Тунец Еллоуфин <i>Yellowfin Tuna filett</i>	550.-

*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

Тунец Аками – 2075.-

Тунец Блюфин – 1470.-

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

Akami tuna – 2075.-

Bluefin tuna – 1470.-



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 тобико

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

1245.-



Камчатский краб с Табуле из мяты и изюма и жульена из сельдерея  
*Kamchatka crab with Tabbouleh of mint and raisins, and celery julienne*

1300.- (fresh frozen crab meat)

1900.- (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.-

**КАРПАЧО** **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**  
**Tartarus** **Carpaccio** **Cold starters**

**ТАР-ТАР**

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*  
1650.- (fresh frozen crab meat)  
2330.- (live crab)



Крутон из домашнего багета с креветками  
и с 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"*  
1000.-



Голубцы из краснокочанной капусты с рыбой  
*Fish stuffed boiled cabbage rolls*  
1450.-

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)  
3950.-

Мягкий салат из ракообразных по-Каталонски  
(омар, королевские креветки, лангустины)  
*Crustaceans soft Salad al la Catalonia*  
(lobster, king prawns, langoustines)  
3565.- (Fresh frozen Lobster meat)  
6505.- (Life Lobster)

Вариация соте из мидий   
и вонголе с белым вином по-Соррентийски  
*Variation of mussels and vongole sauté  
with white wine al la Sorrentina*  
1595.-

**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*

2390.- (Fresh frozen Lobster meat)

6475.- (Life Lobster)

**Суп с фрикадельками из лосося, кунжута и с водорослями Нори**  
*Salmon meatballs, sesame seeds and seaweed nori Soup*

1250.-

**Рыбный суп**



**с морепродуктами «Ницзарда»**

*(подается 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)*

2990.-

*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*

730.-

**Суп из морепродуктов**



**по-Тоскански «Качукко»**

*(подается с брускеттой с оливковым маслом*

*Tuscany "Cachucco" Seafood soup*

*(served with a bruschetta and olive oil)*

4550.-

*На ваш выбор дополнительно - рыба, моллюски, ракообразные*

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



**Птитим с классическим рагу из морепродуктов и Песто с петрушкой**

*Classic seafood ragout Ptitim served with parsley pesto*

3000.-

**Паккери с рагу из мурманской трески, черными маслинами и овечьим сыром Пекорино**  
*Murmansk Cod Paccheri, black olives and Pecorino Goat cheese*

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*

3300.- (Fresh frozen Lobster meat)

6100.- (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 кремом из цветной капусты, креветок и анчоусов**

*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*  
3240.-

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 Рикотто,  
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*  
650.-

Лазанья с морепродуктами и кремом из бобов и  
боттаргой  
*Seafood Lasagna with bean cream and bottarga*  
1660.-



Бургер с Мурманской треской и соусом Сацики,  
с салатом из помидоров и огурцов  
*Murmansk Cod and Tsatsiki sauce Burger,  
with tomato and cucumber salad*  
800.-

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)*  
700.-

**«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*



**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**  
**MAIN COURSES**

**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*



**РЫБА ВО ФРИТЮРЕ**  
**DEEP-FRIED FISH**

**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*  
3450.-

**Классический омар «Термидор»**  
*"Thermidor" Lobster*  
4100.- (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*  
2760.-



**Каре ягненка породы Калмыцкий меринос**

*(порция от 250гр)*

*Merinos Lamb rack*

1200.-

**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*

1600.-

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

*Black Angus Beef Filet*

2100.-

**Купаты Итальянские** *(порция от 300гр)*

*Salsiccia sausage*

300.-

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

*Lamb Kebab served on Ciabatta bread*

700.-

*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*

1000.-

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*

1770.-



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*

700.-

Салат из нескольких видов томатов, с зеленым базиликом и домашним сыром Буратто  
*Homemade Burrata cheese & several types of tomatoes Salad, with green Basil*

1200.-

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*

600.-



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*

2530.-

«Рис и Золото» с мозговой косточкой и шафраном

*Risotto Oro e Zafferano with roasted Bone marrow*

1150.-

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*  
700.-

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*  
800.-

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*  
500.-



Бабушкины польпетте под соусом из томатов и базилика,  
с сыром Пармезан  
*Grandma's Polpette served with Tomatoes  
and Basil Sauce, & Parmesan cheese*  
700.-

Бургер с уткой, цитрусовым майонезом и сыром Горгонзола  
*Duck Burger with Gorgonzola cheese and citrus mayonnaise*  
950.-

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*  
1000.-



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*

