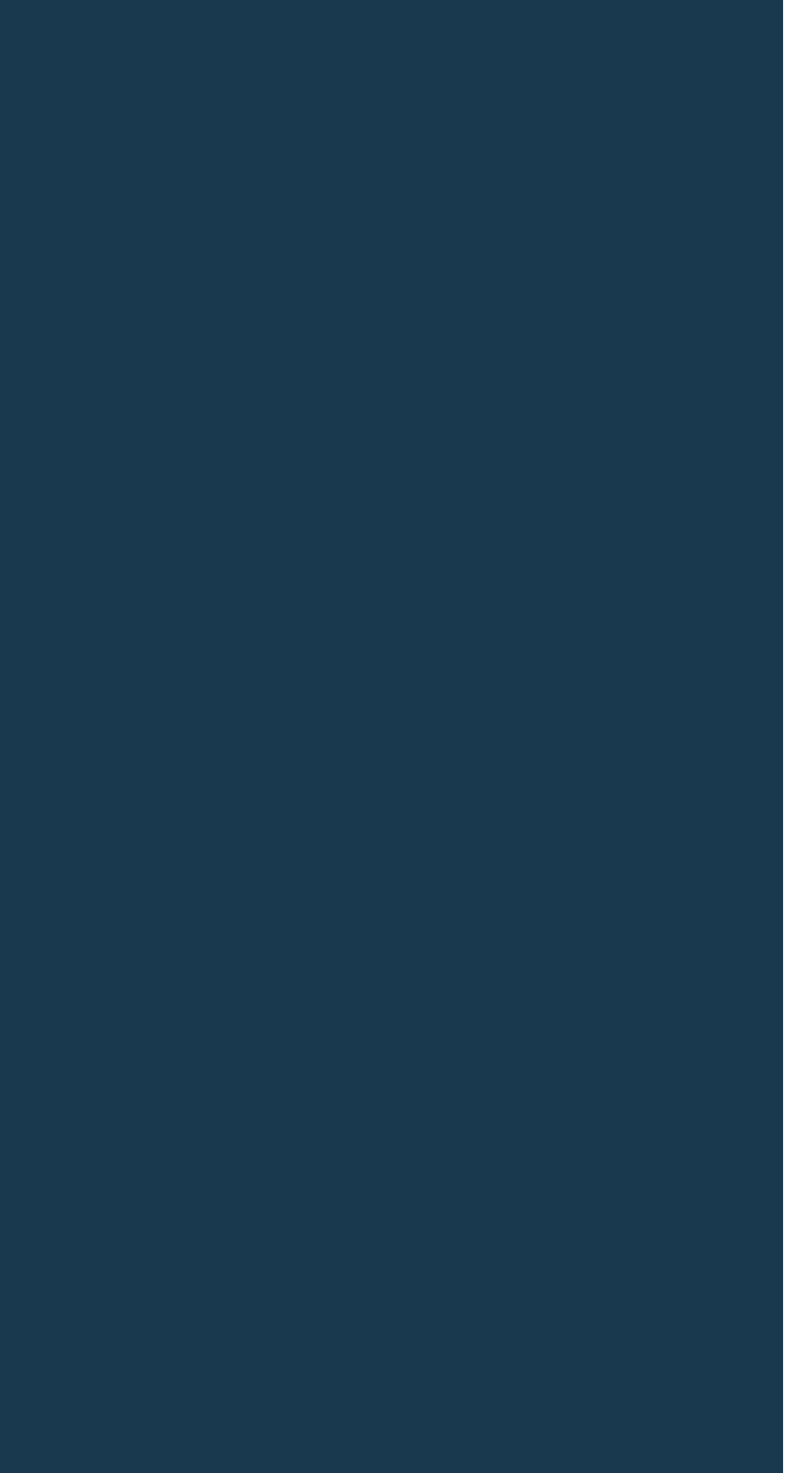


АТЕЛЪЕ ВКУСА

≡ FISHME ≡

ОТ СТЕФАНО ЗАФФРАНИ

SINCE 2018





Креветка тигровая черная <i>Black tiger prawn</i>	500.-
Гребешки сахалинские живые <i>Sakhalin Scallops</i>	600.-
Мидии живые <i>Live Mussels</i>	460.-
Вонголе живые <i>Vongole</i>	300.-
Тюрбо дикий <i>Wild Turbot</i>	1200.-
Дорадо дикий/ фермерский <i>Wild Dorado</i>	850.- / 470.-
Сибас дикий/ фермерский <i>Wild Sea Bass</i>	1300.- / 480.-
Омар живой <i>Live Lobster</i>	1900.-
Камчатский краб живой <i>Live Kamchatka Crab</i>	1250.-
Лангустины живые <i>Live Langoustine</i>	2350.-
Тунец Блюфин <i>Bluefin Tuna fillet</i>	750.-
Тунец Аками <i>Bluefin Akami</i>	2200.-
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 Agrumia*
- 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

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) – 900.-

ТАР-ТАР

Tartarus



Карпаччо из осьминога с салатом из артишоков и боттаргой из кефали

Octopus Carpaccio with artichoke salad and mullet bottarga

1460.-

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

1700.-

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.-



Брускетта с мидиями и вонголе, с
чесночным соусом, лимоном и петрушкой
*Mussels and Vongole Bruschetta, with garlic
sauce, lemon and parsley*
400.-

Брускетта с беби-осьминогами а-ля Лучиано
Baby octopuses Bruschetta "a la Luciano"
700.-



Чатни из томатов, манго и красных креветок
Tomatoe, mangoe and red prawns Chatni
1200.-

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.-



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



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
Fish & seafood

САЛАТЫ
Salads

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
Hot appetizers

БРУСКЕТТЫ
Bruschettes

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

Рыбный суп

с морепродуктами «Ницсарда»

(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)

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»

(подается 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



Спагетти с вонголе

Spaghetti al la Vongole

1500.-

Спагетти с боттаргой

Spaghetti al la Bottarga

880.-

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.-



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.-



Равиоли с начинкой из трески и кедровых орехов
с соусом из помидоров на гриле, мяты и каперсов
*Cod and cedar nuts filling Raviolli with grilled tomato sauce,
mint and capers*
600.-

Равиоли с чернилами каракатицы, с начинкой из
Сибаса, рагу из кальмаров и зеленого горошка
*Cuttlefish ink colored Raviolli, with Seabass filling, squid
ragout and green pea*
900.-

Лазанья с креветками, соусом 4 сыра
и песто по-Генуэзски
*Lasagne with shrimps, four cheese sauce
and pesto al la Genoese*
1500.-



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

РИЗОТТО ≈ РАВИОЛИ, И ЛАЗАНЬЯ ≈ БУРГЕР ≈ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
Risotto ≈ Ravioli, and Lasagne ≈ Burger Fish & seafood

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
Fish & seafood

Моцарелла по-Римски (с креветкой, анчоусом)
Roman style Mozzarella (with shrimp, anchovies)

660.-

«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



Филе дикого Тюрбо с овощным рататуем
и каперсами

*Pan fried Wild Turbot fillet served
with vegetable ratatouille and capers*

4700.-

Классический омар «Термидор»

"Thermidor" Lobster

4500.- (замороженный) / (fresh frozen Lobster meat)

6400.- (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*

1900.-

РЫБА ВО ФРИТЮРЕ
DEEP-FRIED FISH

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
MAIN COURSES

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 чабаттой *(порция от 300гр)*

Lamb Kebab served on Ciabatta bread

400.-

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 Avocado

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 ≈ МЯСО И ОВОЩИ ≈ Meat and Vegetables

Чизкейк из Страчателлы с Пармской ветчиной и инжиром
Strachatella, Proscuitto di Parma and figs Cheesecake
1150.-



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
560.-



Классический «Минестроне»
Classic Minestrone
470.-

Классический куриный бульон с Тортелини, фаршированными курицей а-ля Качатори
Chicken bouillon with "a la Cachatori chicken" stuffed Tortellini
400.-



«Рис и Золото» с мозговой косточкой и шафраном
Risotto Oro e Zafferano with roasted Bone marrow
1000.-

Тальятелле с рагу Болоньезе

Tagliatelle and Bolognese ragu

450.-

Лазанья по-Неаполитански с мини польпетте

Lazagna Napoletana with a mini polpette

470.-



Равиоли а-ля Капрезе с конкассе из томатов,
с базиликом и орегано

Ravioli a la Caprese with tomato concasse, basil and oregano

370.-



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*

600.-



Каре ягненка с артишоками

Rack of lamb served with artichokes

3000.-

МЯСО И ОВОЩИ
Meat and Vegetables

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
Main Courses

ДОМАШНЯЯ ПАСТА
Home Paste

≈ РАВИОЛИ

≈ Ravioli

≈ БУРГЕРЫ И ПОЛЬПЕТТЕ

≈ Burgers and Polpette

≈

≈

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*

