

Супы Soups

Биск из раков с рыбными кнелями 350
Crayfish bisque with fish dumplings

Чио-Пио 560
Суп с томатами и морепродуктами
Chio-pio
Soup with tomatoes and seafood

Старо-русская пряная уха «Калья» 380
из пяти видов беломорской рыбы
Old Russian style spicy "Kalia"
fish soup made with five different white sea fish



Русская похлебка из дичи, с квашеной капустой и 350
белыми грибами
Traditional Russian soup with game, sauerkraut and white
mushrooms

Фирменные блюда Signature Dishes

Филе мурманского окуня с овощным бруннуазом и 530
топинадой из чёрных оливок
Murmansk red bass fillet with vegetable brunoise
and tapenade of black olives

Зубатка в хрустящей панировке с огуречным салатом 650
во вьетнамском стиле, с чипсом из панциря тигровой
креветки
Catfish fillet in crunchy breading with a vietnamese-style
cucumber salad and tiger shrimp chips



Филе ладожского судака, приготовленное в густом 760
соусе вермут, с морковным пюре
Fillet of ladoga lake pike perch cooked in a thick vermouth sauce

Палтус с пюре из печёного картофеля с базиликом 980
и соусом с тигровыми креветками
Halibut fillet with roast potato mash with basil and a tiger
shrimp sauce

Мурманская треска, приготовленная на низкой 760
температуре, с картофелем-шпинат и с соусом крем-чиз
Murmansk cod, cooked at low temperature, with potatoes and
spinach and a cream cheese sauce

Крымские морские улитки «Рапаны» с белыми 650
грибами и беконом на картофельном пюре
Crimean Rapan whelk meat with white mushrooms
and bacon on mashed potato

Запечённая фаланга камчатского краба, 1150
с гуакамоле из авакадо, острой сальсой из ананаса
Baked kamchatka crab phalanges, avocado guacamole,
spicy pineapple salsa

Стейк из тунца с овощным жульеном и зёрнами мака 1250
Steak of tuna with vegetable julienne and poppy seeds

Традиционная португальская асорда 890
с морепродуктами
Мидии, кальмары, тигровые креветки
Traditional portuguese açorda with seafood
Mussels, squid, tiger shrimps

Осьминог по-галсийски 980
Pulpa a la gallega

Мидии Маринер / Блю-чиз 1250
(подаются в кастрюле)
Mussels "Mariner" style / "Blue cheese" mussels
(serve in the pan)

Таглиателли с мясом камчатского краба 980
и чёрной икрой
Tagliatelle with kamchatka crab meat and black osetra caviar

Венский шницель из фермерской молочной телятины 1450
подаётся с традиционным соусом из яиц, каперсов и анчоусов
Veal viennese schnitzel
served with traditional sauce of eggs, capers and anchovies

Рыба целиком Fish served whole

Цена за 100 г

Способы приготовления:

запечённая по-провански с томатами и тимьяном; au naturel,
с лимоном и соусом алио-олио; запечённая в соли*; жареная*

Price per 100 gr.

Cooking methods: Provençal roasted with tomatoes and
thyme; Baked in salt*;
Fried*

Стерлядь 320

Sterlet *Smallest member of the osietra family*

Дорада 290

Dorado

Ладожский сиг 280

Ladoga lake lavaret (whitefish)

Ладожский судачок 140

Ladoga lake pike perch

Онежская форель 290

Onega lake trout

Камбала 190

Plaice

СОУСЫ К РЫБЕ:

Гремолата, Алио-олио, Томатно-чесночная сальса, Песто

SAUCES FOR FISH:

Gremolata, Aglio olio Tomato and garlic salsa, Pesto

* за исключением Стерляди

* Except for sterlet