



*La Perla*  
FISH HOUSE RESTAURANT

«Ни одна поэма никогда не стоила ужина»

Жозеф Бершу,  
поэт и гурман, который ввел слово «гастрономия»  
во французский обиход

“No poem is worthy of a meal”

Joseph Berchoux,  
poet and gourmand who introduced the word “gastronomy”  
into popular French usage.



Станислав Потёмкин / Stanislav Potyomkin

Шеф-повар ресторана La Perla Fish House, член Всемирной Гильдии Гастрономов Chaine des Rotisseurs, лауреат конкурса «Золотая Кулина» в номинации «Лучший повар Санкт-Петербурга»

Head Chef, La Perla Fish House, member of the international Chaine des Rotisseurs gastronomic guild, winner of the Zolotaya Kulina competition in the Best Chef in St. Petersburg category

Морские деликатесы – наша специальность.  
Желаем Вам новых гастрономических  
удовольствий и приятного аппетита!

Seafood delicacies are our speciality –  
we wish you new gastronomic joys  
and bon appetit!





## ПЕТЕРБУРГСКИЙ СЕТ

SAINT PETERSBURG SET

1700 р.

Ладожский сиг домашнего посола

Home salted ladoga whitefish

Карпаччо из белых груздей с картофелем  
и домашней сметаной

Mushroom carpaccio with potatoes and sour cream

Кокот с белыми грибами и луком-порей

Kokot with mushrooms and leek

Ладожский судак с печёной тыквой и с соусом  
из луговых трав

Ladoga pikeperch with baked pumpkin and wild herbs sauce

Яблочный крембл с домашним пломбиром  
и соусом из варёной сгущенки

Apple crumble with homemade ice cream  
and condensed milk sauce

## Морепродукты на льду

Seafood on ice

Устрица Дальневосточная № 3 / 4 190  
Far Eastern oysters No. 3 / 4 one piece

Устрица Императорская № 2 390  
Imperial oyster No. 2 one piece

Устрица Императорская № 1 650  
Imperial oyster No. 1 one piece

Устрица Хасанская скальная № 2 380  
Khasan rock oyster No. 2 one piece

Устрица Хасанская скальная № 1 560  
Khasan rock oyster No.1 one piece

Мурманский морской гребешок 100 г 320  
Murmansk deep sea scallop 100 gr.

Морской ёж 280  
Sea urchin one piece

УСТРИЦЫ И ИКРА 2600  
OYSTERS AND CAVIAR

Две устрицы №3/4 с чёрной осетровой икрой, две устрицы №3/4 с икрой морского ежа и две устрицы №3/4 с икрой дальневосточного лосося  
Two oysters No. 3/4 with black osetra caviar, two oysters No. 3/4 with caviar sea urchin and two oysters with Far Eastern salmon caviar

ЛЕДЯНОЕ ПЛЯТО LA PERLA НА ДВЕ ПЕРСОНЫ 5600  
LA PERLA ICE PLATEAU FOR TWO

Восемь устриц №3/4, гребенчатые креветки (Ботан), камчатские креветки и креветки-медведки, беломорские мидии, ноги краба стригуна и камчатского краба  
Eight oysters №3/4, far eastern pandalus hypsinotus, kamchatka shrimps and small crustacean, White Sea mussels, kamchatka crab legs and strigun crab legs

ТРИ МОРСКИХ ЕЖА С КРАСНОЙ ИКРОЙ ЛОСОСЯ И ЧЁРНОЙ ОСЕТРОВОЙ ИКРОЙ 1700  
THREE SEA URCHINS WITH SALMON ROE AND BLACK OSETRA CAVIAR



## Варим Cook

Беломорские мидии 100 г White Sea mussels 100 gr.	170
Вонголе 100 г Vongole 100 gr	280
Морской кулак (спизула) 100 г Spisula 100 gr.	350
Анадара 100 г Anadara 100 gr	380
Гуидак 100 г Geoduck 100 gr.	560
Песчаный слоник 100 г Mya arenaria 100 gr.	460
Белая песчанка (мактра) 100 г Mactra 100 gr.	350
Камчатские розовые креветки 100 г Kamchatka shrimps 100 gr.	320
Сахалинская креветка-медвежонок 100 г Far Eastern sea shrimp 100 gr.	530
Дальневосточная гребенчатая креветка (Ботан) 100 г Far Eastern pandalus hypsinotus 100 gr.	580
Нога краба стригуна 100 г Strigun crab leg 100 gr.	380
Нога камчатского краба 100 г Kamchatka crab leg 100 gr.	460
Морские улитки «Рапаны» 100 г Rapa whelks 100 gr.	280

## Икра: Caviar:

Икра щуки 10 г Pike roe 10 gr.	140
Икра дальневосточного лосося 10 г Far Eastern salmon roe 10gr.	170
Икра форели 10 г Lake trout roe 10 gr.	170
Икра ладожского сига 10 г Ladoga lavaret (whitefish) roe 10 gr.	170
Чёрная осетровая икра 10 г Black osetra caviar 10 gr.	380
Карельский аккомпанемент к икре Karelian accompaniment to caviar Сметана, лук, зелень, яйцо, масло, хлеб Sour cream, onion, green, egg, butter, bread	280
<b>ИКОРНЫЙ СЕТ ИЗ ЧЕТЫРЁХ ВИДОВ ИКРЫ CAVIAR SET FOUR KIND OF CAVIAR</b>	<b>2800</b>
Чёрная осетровая икра, икра дальневосточного лосося, щучья икра, икра ладожского сига; подается на ледяном плато с ржаными краюшками и графинчиком водки <b>ЧИСТЫЕ РОСЫ</b> рожь Black osetra caviar, Far Eastern salmon roe, pike roe, Ladoga lavaret (whitefish) roe; served on an ice plateau with rye-bread crustsand a decanter of vodka <b>ЧИСТЫЕ РОСЫ</b> rye	



## Легкие закуски к вину Light snacks to wine

Вяленые томаты в оливковом масле Sun-dried tomatoes in olive oil	130
Ассорти из оливок Assorted olives	260
Артишоки гриль Artichokes grill	170
Тарелка к вину Красные и зелёные оливки, перец пикадольче, артишок, каперсы на ветке, зелёные персики Wine plate Red and green olives, pica dolce pepper, artichokes, stemmed capers, green peaches	460
Зеленый персики маринованные в трюфельном масле Green peaches pickled in truffle oil	560
Пармская ветчина Parma ham	490
Сыр пармиджано реджано Parmigiano Reggiano	230
Сыр качотта с трюфелем Caciotta with truffle	190

## Карпаччо, тар-тары и севиче Carpaccio, tartar, sevicehe

Карпаччо из лосося с соусом из маракуйи Salmon carpaccio with passion fruit sauce	490
Карпаччо из тунца с заправкой из зелёных фисташек Tuna carpaccio with green pistachio dressing	680
Карпаччо из морского гребешка с чёрной икрой и соусом манго Scallop carpaccio with black osetra caviar and mango sauce	780
Карпаччо из рыбы меч с острой пряной заправкой Swordfish carpaccio with spicy dressing	680
Карпаччо из говядины со стружкой из фуа-гра и чёрной трюфельной икрой Beef carpaccio with shavings foie gras and black truffle roe	560
Тар-тар из лосося с икрой морского ежа Salmon tartar with caviar sea urchin	760
Тар-тар из рыбы меч с имбирём и лаймом Swordfish tartar with ginger and lime	680
Севиче из диких аргентинских креветок - лангустинов в креольском стиле Sevicehe of wild argentinian shrimps - langostine in creole style	560
Севиче из устриц "New Orleans" Oysters ceviche "New Orleans"	680



## Закуски и салаты Appetizers and salads



Ладожский сиг домашнего посола  
Home salted ladoga whitefish 490

Сифуд салат  
Sea food salad 680

Микс из разных салатных листьев  
с слабосолёным лососем, яйцом пашот  
и двумя видами икры.  
Mix of different lettuce leaves with salted salmon,  
poached egg and two types of caviar 560

Салат из копчёного угря  
с авокадо и манго-дрессингом  
Smoked eel salad with an avocado  
and mango dressing 680

Салат из краба, авокадо и огурца,  
заправленный маслом прованского  
лесного ореха  
Salad of crab, avocado and cucumber,  
easoned with olive hazelnut oil 680

## Горячие закуски Hot appetizers

Равиоли с мурманской треской и чёрной икрой  
Ravioli with murmansk cod and black osetra caviar 460

Тигровые креветки с тимьяном и чесноком  
Tiger shrimps with thyme and garlic 590

Кастрюлька мидий "La Perla special"  
Mussels in a pannikin "La Perla special" 480

Мясо камчатского краба в тёплом домашнем сыре  
Kamchatka crab fillet in warm home-made cheese 680

Запеченный морской гребешок с чёрной икрой  
Baked scallop with black osetra caviar 590



## 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



## Гарниры к рыбе Garnishes for fish

Отварной картофель с укропом Baked potato with dill	170
Рататуй из разных овощей Ratatouille	190
Гречотто с белым вином и пармезаном "Grechotto" buckwheat risotto with white wine and parmesan	350
Овощи гриль Grilled vegetables	280
Крудите Ассортимент сырых овощей с соусом Crudités Assortment of raw vegetables with sauce	260

## Хлеб Bread

Хлебная корзина Bread basket	230
Гренки с чесноком Garlic bread	190

## Десерты Desserts

Мороженое домашнего изготовления Homemade ice-cream 50 g.	190
Мороженое: ванильное; с корицей; бельгийский шоколад; клубничное; ром с черносливом Ice-cream: vanilla; cinnamon; belgium chocolate; strawberry; rum with prunes	
Сорбеты домашнего изготовления Homemade sorbets 50 g.	190
Сорберы: клюквенный; манго; сметанно-лимонный Sorbets: cranberry; mango; sour cream and lemon	
Сырная тарелка Cheese platter	650
Лемонтарт Lemontart	260
Миндальная панна کوتа Almond panna cotta	350
Ванильное крем-брюле с апельсиново-кокосовым тюиль Vanilla creme brulee with an orange-coconut tuile	380
Шоколадный фондан с шариком ванильного мороженого Chocolate fondant with a scoop of vanilla ice-cream	460
 Тёплый яблочный пирог с мороженым, приправленным корицей Hot apple pie with ice-cream and cinnamon	350
Клубничный суп с шариком ванильного мороженого Strawberry soup with vanilla ice-cream	350









[mfishhouse.ru](http://mfishhouse.ru)

Заказать столик  
+7 (812) 764 44 13

ул. Марата, д. 54

To order a table  
+7 (812) 764 44 13

54 Ulitsa Marata