



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!

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ПЕТЕРБУРГСКИЙ СЕТ

SAINT PETERSBURG TASTING SET

1700 р.



Паштет из куриной печени
с желе из красного вина и тимьяном

Chicken liver paste with red wine jelly and thyme

Карпаччо из белых грибов 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

или / or

Огузок говядины зернового откорма,
садовые овощи, соус стаут

Rump of grain-fed beef with garden vegetables
and Russian stout beer sauce

Яблочный крембл с домашним пломбиром
и соусом из варёной сгущенки

Apple crumble with homemade ice cream
and condensed milk sauce

LA PERLA CET

LA PERLA SET

2600 р.

Севиче из диких аргентинских креветок - лангустинов
в креольском стиле

Seviche of wild argentinian shrimps -
langostine in creole style

Хрустящие равиоли с мурманской треской и чёрной икрой

Crunchy murmansk cod ravioli and black osetra caviar

Клюквенный сорбет

Cranberry sorbet

Венский шницель из фермерской молочной телятины;
Подаётся с традиционным соусом из яиц, каперсов и анчоусов

Veal viennese schnitzel

Served with traditional sauce of eggs, capers and anchovies

или / or

Запечённая фаланга камчатского краба, с гуакамоле из авакадо,
острой сальсой из ананаса

Baked kamchatka crab phalanges, avocado guacamole, spicy
pineapple salsa

Клубничный суп с шариком ванильного мороженого

Strawberry soup with vanilla ice-cream

СЕТ "УСТРИЦЫ И ИКРА"
SET "OYSTERS AND CAVIAR"

2600 р.

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
LA PERLA ICE PLATEAU FOR TWO

5600 р.

Восемь устриц №3/4, чёрные тигровые креветки, камчатские креветки и креветки-медведки, беломорские мидии, ноги краба стригуна и камчатского краба
Eight oysters №3/4, black tiger shrimps, kamchatka shrimps and small crustacean, White Sea mussels, kamchatka crab legs and strigun crab legs

ИКОРНЫЙ СЕТ ИЗ ШЕСТИ ВИДОВ ИКРЫ
CAVIAR SET SIX KIND OF CAVIAR

2800 р.

Чёрная осетровая икра, икра дальневосточного лосося, икра озёрной форели, щу́чья икра, икра ладожского сига, икра морского ежа; подается на ледяном плато с ржаными краюшками и графинчиком водки

ЧИСТЫЕ РОСЫ рожь

Black osetra caviar, Far Eastern salmon caviar, lake trout caviar, pike caviar, Ladoga lavaret (whitefish) caviar, caviar sea urchin, served on an ice plateau with rye-bread crusts and a decanter of vodka CHISTI ROSI rye



Морепродукты на льду
Seafood on ice

Устрица Дальневосточная № 3 / 4 Far Eastern oysters No. 3 / 4	1 шт. 1 oyster	190
Устрица Дальневосточная № 1 Far Eastern oyster No. 1	1 шт. 1 oyster	560
Устрица Императорская № 2 Imperial oyster No. 2	1 шт. 1 oyster	390
Устрица Императорская № 1 Imperial oyster No. 1	1 шт. 1 oyster	650
Устрица Хасанская скальная № 2 Khasan rock oyster No. 2	1 шт. 1 oyster	380
Устрица Хасанская скальная № 1 Khasan rock oyster No.1	1 шт. 1 oyster	560
Устрица Сахалинская глубоководная № 2 Россия Sakhalin deep-water oyster No. 2 Russia	1 шт. 1 oyster	460
Устрица Сахалинская глубоководная № 1 Россия Sakhalin deep-water oyster No. 1 Russia	1 шт. 1 oyster	620
Устрица Сахалинская глубоководная № 0 Россия Sakhalin deep-water oyster No. 0 Russia	1 шт. 1 oyster	760
Устрица Средиземноморская № 2 Mediterranean oyster No. 2	1 шт. 1 oyster	530
Мурманский морской гребешок Murmansk deep sea scallop	100 г 100 gr.	320
Морской ёж Sea urchin	100 г 100 gr.	380

Икра: Caviar:

Икра щуки Pike caviar	10 г 10 gr.	98
Икра дальневосточного лосося Far Eastern salmon caviar	10 г 10gr.	125
Икра суходольской форели Suhodolskya lake trout caviar	10 г 10 gr.	190
Икра ладожского сига Ladoga lavaret (whitefish) caviar	10 г 10 gr.	170
Икра морского ежа Caviar sea urchin	10 г 10 gr.	280
Чёрная осетровая икра Black osetra caviar	10 г 10 gr.	890
Карельский аккомпанемент к икре Karelian accompaniment to caviar Сметана, лук, зелень, яйцо, масло, хлеб Sour cream, onion, green, egg, butter, bread		190

Рекомендуем отварить Recommended for boiling

Беломорские мидии 100 г White Sea mussels 100 gr.	170
Морской кулак (спизула) 100 г Spisula 100 gr.	350
Анадара 100 г Anadara 100 gr	380
Чёрные тигровые креветки 100 г Black tiger shrimps 100 gr.	460
Камчатские розовые креветки 100 г Kamchatka shrimps 100 gr.	320
Аргентинские креветки-лангустины 100 г Argentinian shrimps - langostine 100 gr.	350
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 в панцире 100 г Kamchatka crab leg in its shell 100 gr.	460
Морские улитки «Рапаны» 100 г Rapa whelks 100 gr.	280

Карпаччо, тар-тары и севиче

Carpaccio, tartar, seviche

Карпаччо из лосося с соусом из маракуйи Salmon carpaccio with passion fruit sauce	480
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 в стиле индокитай Swordfish carpaccio with in the style of Indochina	680
Карпаччо из говядины по шеф-рецепту Beef carpaccio by chef-recipe	390
Тар-тар из лосося с икрой морского ежа Salmon tartar with caviar sea urchin	760
Тар-тар из тунца с козьим сыром Tuna tartar with goat's cheese	680
Тар-тар из рыбы меч с имбирём и лаймом Swordfish tartar with ginger and lime	650
Тар-тар из авокадо и огурца с камчатским крабом, заправленный маслом прованского лесного ореха. Tartar from avocado and cucumber with kamchatka crab meat and walnut oil dressing	680
Тар-тар из говядины, приправленный трюфельным маслом Beef tartar, truffle oil	650
Севиче из диких аргентинских креветок - лангустинов в креольском стиле Seviche of wild argentinian shrimps - langostine in creole style	530

Закуски и салаты

Appetizers and salads



Ладожский сиг домашнего посола
Home salted ladoga whitefish 490

Слабосоленный лосось с двумя видами икры и яйцом пашот на листьях салата 530

Lightly salted salmon with two kinds of caviar and poached egg on green salad leaves

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



Паштет из куриной печени с желе из красного вина и свекольным чатни 350

Chicken liver paste with red wine jelly and beet chutney

Морской салат с креветками, мидиями и кальмаром 680
Sea salad with shrimps, mussels and squid

Оливье нуво с телячьим языком, заправленный соусом из тунца 350

Russian salad with veal tongue, dressed with a tuna sauce



Тарелка домашних мясных деликатесов 380
Home plate meat delicacies

Свинные ушки, маринованные с зелёными персиками и трюфельным маслом 460

Pig ears, pickled green peaches, truffle oil

Салат с камчатским крабом и тёплым домашним сыром 680
Kamchatka crab and warm home-made cheese salad

Ассорти из оливок 260
Assorted olives

Тарелка к вину 460

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

Горячие закуски Hot appetizers

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

Равиоли
Ravioli

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

- с белыми грибами и соусом фуа-гра 650
with mushrooms and foie gras sauce

- с овечьим сыром 350
with sheep's cheese

Кастрюлька мидий
Mussels in a pannikin

- маринер 480
mariner style

- блю-чиз 480
blue cheese

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 белыми грибами 350
Traditional Russian soup with game, sauerkraut and white mushrooms

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: Provencal roasted with tomatoes and
thyme; Baked in salt*;
Fried*

Стерлядь Sterlet <i>Smallest member of the osietra family</i>	320
Дорада Dorado	290
Ладожский сиг Ladoga lake lavaret (whitefish)	280
Ладожский судачок Ladoga lake pike perch	140
Онежская форель Onega lake trout	290
Камбала Plaice	190

СОУСЫ К РЫБЕ:

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

SAUCES FOR FISH:

Gremolata, Aglio olio Tomato and garlic salsa, Pesto

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

* за исключением Стерляди

* Except for sterlet

Фирменные блюда Signature Dishes

Кальмар с цуккини и соусом шрирача Squid fillet with zucchini and spicy sauce sriracha	490
Филе мурманского окуня с овощным брюнуазом и топинадой из чёрных оливок Murmansk red bass fillet with vegetable brunoise and tapenade of black olives	530
Зубатка в хрустящей панировке с огуречным салатом во вьетнамском стиле, с чипсом из панциря тигровой креветки Catfish fillet in crunchy breading with a vietnamese-style cucumber salad and tiger shrimp chips	650
 Филе ладожского судака, приготовленное в густом соусе вермут, с морковным пюре Fillet of ladoga lake pike perch cooked in a thick vermouth sauce	760
Котлета из щуки с пюре паприкаш и соусом из белых грибов Pike cake with paprikash mashed potatoes and mushroom sauce	490
Палтус с пюре из печёного картофеля с базиликом и соусом с тигровыми креветками Halibut fillet with roast potato mash with basil and a tiger shrimp sauce	980
Мурманская треска, приготовленная на низкой температуре, с картофелем-шпинат и с соусом крем-чиз Murmansk cod, cooked at low temperature, with potatoes and spinach and a cream cheese sauce	650
Крымские морские улитки «Рапаны» с белыми грибами и беконом на картофельном пюре Crimean Rapan whelk meat with white mushrooms and bacon on mashed potato	650
Лосось с соусом эстрагон и овощным соте Salmon fillet with estragon sauce and vegetable saute	850
Запечённая фаланга камчатского краба, с гуакамоле из авакадо, острой сальсой из ананаса Baked kamchatka crab phalanges, avocado guacamole, spicy pineapple salsa	1100

Стейк из тунца с овощным жульеном и зёрнами мака Steak of tuna with vegetable julienne and poppy seeds	1250
Традиционная португальская асорда с морепродуктами Мидии, кальмары, тигровые креветки Traditional portuguese açorda with seafood Mussels, squid, tiger shrimps	850
Осьминог по-галлисийски Pulpa a la gallega	890
Мидии Маринер / Блю-чиз (подаются в кастрюле) Mussels "Mariner" style / "Blue cheese" mussels (serve in the pan)	1250
Спагетти с морепродуктами Мидии, кальмары, креветки Seafood spaghetti Mussels, squid, shrimp	850
Таглиателли с мясом камчатского краба и чёрной икрой Tagliatelle with kamchatka crab meat and black osetra caviar	980
Стейк из стерляди с гречей и соусом «белое вино» Steak of sterlet with buckwheat and a white wine sauce* * Smallest member of the osietra family	1250
Морской микс на две персоны Камбала, филе морского окуня, мидии, кальмар, аргентинские креветки - лангустины Seafood selection for two Flatfish, seabass fillet, mussels, squid, argentinian langostino shrimps.	1700
Фетучини с белыми грибами Fettuccine with white mushrooms	590
Огузок говядины зернового откорма с печёными овощами и соусом стаут Rump of grain-fed beef with baked vegetables and Russian stout beer sauce	980

Нежный телячий язык с соусом белое вино, овощным рататуем и листьями салата 650

Tender beef tongue with a white wine sauce, vegetable ratatouille and lettuce leaves

Венский шницель из фермерской молочной телятины 1250

подаётся с традиционным соусом из яиц, каперсов и анчоусов

Veal viennese schnitzel

served with traditional sauce of eggs, capers and anchovies

Хлеб Bread

Хлебная корзина 230

Bread basket

Гренки с чесноком 190

Garlic bread

Десерты Desserts

Мороженое домашнего изготовления 50 гр. 190

Homemade ice-cream 50 g.

Мороженое: ванильное, с корицей, бельгийский шоколад, клубничное

Ice-cream: vanilla, cinnamon, belgium chocolate, strawberry

Сорбеты домашнего изготовления 50 гр. 190

Homemade sorbets 50 g.

Сорберы: клюквенный, манго, сметанно-лимонный

Sorbets: cranberry, mango, sour cream and lemon

Сырная тарелка 650

Cheese platter

Лемонтарт 260

Lemontart

Миндальная панна کوتа 350

Almond panna cotta

Ванильное крем-брюле с апельсиново-кокосовым тюиль 380

Vanilla creme brulee with an orange-coconut tuile

Шоколадный фондан с шариком ванильного мороженого 460

Chocolate fondant with a scoop of vanilla ice-cream

Chocolate fondant with a scoop of vanilla ice-cream

Тёплый яблочный пирог с мороженым, приправленным корицей 350

Hot apple pie with ice-cream and cinnamon

Hot apple pie with ice-cream and cinnamon

Клубничный суп с шариком ванильного мороженого 350

Strawberry soup with vanilla ice-cream





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