

Фирменные блюда

Жареное филе мурманской трески с томатным соусом	560
Стейк из палтуса с белыми грибами и апельсиновым соусом	850
Котлета из сома с грибным соусом	490
Дорада, запечённая с артишоками и каперсами	760
Филе судака в папильоте	650
Стейк из лосося с беконом и вялеными томатами	850
Жареное филе морского окуня	560
Креветки - лангустины с пряной сальсой	760
Стейк из тунца, панированный в чермуле Прожарка gage	1100
Морской микс на две персоны Дорада, треска, мидии, кальмар, аргентинские креветки - лангустины	1700
Мидии «Маринер» Сливочное масло, белое вино	950
Натуральная рубленая котлета из баранины с зелёной фасолью	580
Скьяччата из говядины с вялеными томатами, стружкой пармезана и рукколой	1100
Венский шницель из свинины	460
Липецкая мраморная говядина зернового откорма, томлёная в красном вине	780

Рыба целиком

Цена за 100 г

Способы приготовления: запечённая по-провански с томатами, каперсами и анчоусами или «au naturel», с лимоном и соусом алио-олио

Камбала	170	Морской волк	280
Форель	260	Чёрные тигровые креветки	390
Дорада	280	Креветки - лангустины	320
Сиг	290	Осьминог	750
Кальмар	170		
Стерлядь из аквариума	290		

Соусы к рыбе на выбор

Сливочный соус с хреном	Алио-олио
Томатно-чесочная сальса	Тар-тар
	Коктейльный

Гарниры и хлеб

Картофель жареный по особому рецепту с артишоками	210
Печёный картофель, фаршированный сыром	260
Вердуро-конторно (разные овощи в кляре)	190
Кус-кус с баклажаном, цукини и сладким перцем	130
Чесночные крутоны с соусом руй	130
Гренки	

Десерты

Ванильное крем-брюле	320
Теплый шоколадный фондан	380
Ванильная панна котта	350
Мильфей со свежими ягодами	490
Печенье от шеф-повара	170
Бельгийское мороженое "Глацио" 50 гр Бурбонский ваниль, бельгийский шоколад, клубничное	80
Бельгийский сорбет "Глацио" 50 гр Малина, чёрная смородина, лимонно-лаймовый	90
Топпинг к мороженому: Орехи (грецкие или кедровые), мундир, мята 30 гр.	65
Свежие ягоды 50 гр	80



Meltsea
FISH HOUSE

Морепродукты на льду

Живые морепродукты

Дегустационный сет Три устрицы Эльмар и бокал домашнего белого вина	850
Сет из трёх сортов икры на двоих Икра дальневосточного лосося, озёрной форели и щуки из Питкяранта, Карелия; подается на ледяном плато с ржаными крошками и рюмкой водки	980
Ледяное плато на две персоны Шесть устриц № 2, гребенчатая креветка (Ботан), беломорские мидии, нога камчатского краба, нога краба Стрегун, камчатские креветки и дальневосточные креветки «Медвежонок».	5600
Устрица Эльмар № 3 / 2 12 шт.	3500
Устрица Эльмар № 3 / 2 1 шт.	350
Устрица Эльмар № 1 1 шт.	530
Устрица Императорская № 2 Россия 1 шт.	390
Устрица Императорская № 1 Россия 1 шт.	590
Устрица Хасанская № 2 1 шт.	360
Устрица Хасанская № 1 1 шт.	530
Устрица Сахалинская № 1 Россия 1 шт.	530
Устрица Сахалинская № 0 Россия 1 шт.	760
Устрица Сахалинская № 000 Россия 1 шт.	980
Устрица Средиземноморская № 2 1 шт.	490
Мурманский морской гребешок 100 г	320
Морской ёж 100 г	350





Рекомендуем отварить

Беломорские мидии 100 г	170
Вонголе 100 г	350
Морской кулак (спизула) 100 г	240
Чёрные тигровые креветки 100 г	260
Камчатские креветки 100 г	320
Аргентинские креветки - лангустины 100 г	260
Дальневосточные креветки - "Медвежата" 100 г	350
Креветка гребенчатая (ботан) 100 г	490
Нога камчатского краба в панцире 100 г	530
Ноги краба стригуна 100 г	380

Лёгкие закуски к вину

Оливки таджеско, Италия 50 г	130
Оливки изумрудные, Италия 50 г	190
Зелёные оливки, Италия 50 г	190
Вяленые томаты 50 г	140
Каперсы на ветке 50 г	130
Зелёный персик маринованный в трюфельном масле 50 г	380
Артишок гриль 100 г	230
Сыр пармиджано реджано 50 г	230
Сыр таледжио 50 г	260
Сыр горгонзола 50 г	190
Сыр пекорино с чёрным трюфелем 50 г	260
Пармская ветчина 60 г	430
Хамон серрано 60 г	560
Овечья брынза, маринованная в оливковом масле, с чесноком и острым перцем	280
Пепероната	320
Брускетта с томатами и базиликом 2 шт	190
Брускетта с печённым перцем и свежим домашним сыром 2 шт	260
Брускетта с печёной бурратой и вялеными томатами 2 шт	320
Брускетта с топинадом из чёрных оливок и анчоусов 2 шт	290
Брускетта с паштетом из тунца, каперсов и печёного перца 2 шт	290
Брускетта с цукини и трюфельной пастой 2 шт	290


Карпаччо, тар-тары, крудо

Карпаччо из лосося с цитрусовым соусом 	380
Карпаччо из рыбы меч  с заправкой в стиле индокитай	590
Карпаччо из говядины с белыми грибами 	460
Тар-тар из говядины	490
Тар-тар из лосося с кинзой и маслом лесного ореха	390
Тар-тар из тунца с зелёными фисташками и кинзой 	590



Закуски и салаты

Черноморская рыба горячего и холодного копчения: черноморская сельдь, сарган, ставрида, окунь	380
Слабосоленый лосось со свежим домашним сыром на слайсах свёклы	380
Салат оливье «Нуво»  с домашней ветчиной и соусом из тунца	290
Салат с морепродуктами Тигровые креветки, кальмары, мидии, лангустин	590
Тёплый салат с крымскими улитками-рапанами и картофелем	560
Свежая буррата с помидорами и песто	490
Салат из креветок и курицы с зелёным кари 	590
Фаршированный карп 	380
Цезарь салат с курицей	430
Капоната из баклажанов 	290
Салат из садовых овощей Заправленный маслом лесного ореха	280
Свиные уши с жемчужным луком  и артишоками	290

Паста, ризотто

Тальятелли с уткой и трюфельным соусом 	530
Орекьетте четыре сыра	460
Спагетти с мидиями	430
Лингвини с морепродуктами Два вида креветок, кальмары, мидии	590
Ризотто с белыми грибами	460

Супы

Пряная поморская уха  из беломорской рыбы	350
Буррида с рыбой  и морепродуктами	490
Финский суп из лосося на сливках	350