

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