

# ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА



УСТРИЦА  
В АССОРТИМЕНТЕ

1 шт. — 750

УСТРИЦА  
ЖИЛАРДО

1 шт. — 970

МОРСКОЙ  
ЕЖ

1 шт. — 435

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕВИЧЕ С МУРМАНСКИМ ЛОСОСЕМ

*Свежий лосось, огурцы в мятном маринаде и авокадо  
с кунжутно-цитрусовым и перечным соусами.*

120 гр.

870

СЕВИЧЕ С КРАБОМ

*Тающий во рту камчатский краб со свежими помидорами,  
нежным авокадо и перцем чипотле.*

80 гр.

1230

САХАЛИНСКИЙ ТАРТАР

*Тартар из дикой нерки и сахалинского гребешка с нежным  
муссом из авокадо и пикантным соусом понзу.*

210 гр.

1470

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

*Филе тунца с каперсами, авокадо, луком шалотом, черными кунжутными  
семечками и соусом гуакасаби.*

190/30 гр.

1370

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

130 гр.

1050

МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ

на двоих

2610

ГУАКАМОЛЕ

150/50 гр.

790

ОЛИВКИ

100 гр.

635



## БРУСКЕТТЫ

---

БРУСКЕТТА С ОСЬМИНОГОМ	140 гр.	795
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ	140 гр.	650
БРУСКЕТТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	140 гр.	1070

## САЛАТЫ

---

КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ПОМИДОРАМИ	220 гр.	1550
АВОКАДО С КРАБОМ <i>Нежное мясо камчатского краба в соусе понзу с тающими во рту кубиками авокадо и каперсами.</i>	180/30 гр.	1700
АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ <i>Оригинальная закуска из обжаренного авокадо с начинкой из тигровых креветок. Подается с яйцом пашот и миксом салата.</i>	270 гр.	1490
САЛАТ MAREA <i>Осьминог, кальмар, креветки с миксом салата и соусом катсуо.</i>	210 гр.	1870
ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ <i>Микс из пяти видов салатов со свежими овощами и заправкой из авокадо. Подается с жареными тыквенными семечками и овечьим сыром.</i>	200 гр.	930
САЛАТ С ТУНЦОМ <i>Обжаренный тунец блюфин в чёрном кунжуте, подвяленные томаты, авокадо, листья салата с горчишно-медовой заправкой.</i>	220 гр.	1390
САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И КРАБОМ <i>Камчатский краб с нежным сыром страчателла, томатами, кремом бальзамик и миксом салата.</i>	280 гр.	1930
ОЛИВЬЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ <i>Классический салат с подкопченным лососем и камчатским крабом.</i>	240 гр.	1250

## СУПЫ

---

КАРИБСКИЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ	450 гр.	1290
КРАБОВЫЙ БИСК <i>Густой суп с камчатским крабом и тигровыми креветками в булке пшеничного хлеба.</i>	350/200 гр.	1595
РЫБАЦКАЯ ПОХЛЁБКА	350 гр.	1270
ГАСПАЧО СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ	350 гр.	970



## НА ОГНЕ

<b>МАРЕА ПЛАТО - ГРИЛЬ</b> <i>Королевские креветки, тигровые креветки, кальмары, осьминог, гребешок и мидии.</i>	580/160/60 гр.	5790
<b>ДИКИЙ ЛОСОСЬ</b>	200/60 гр.	2490
<b>ШАШЛЫК ИЗ КОБИИ</b>	200/50 гр.	2110
<b>СЕВЕРОМОРСКИЙ ПАЛТУС</b>	240/60 гр.	2170
<b>КРЕВЕТКИ</b> <i>Тигровые и королевские креветки.</i>	230/50 гр.	1810
<b>ТРИО ОСЬМИНОГА, КАЛЬМАРА И ГРЕБЕШКА</b>	230/50 гр.	3210
<b>МОРЕПРОДУКТЫ ПО-СИЦИЛИЙСКИ</b> <i>Осьминог, креветки, кальмары и мидии в соусе из спелых томатов, с добавлением белого вина и ароматных трав.</i>	400 гр.	3310
<b>РЫБА ДНЯ</b> <i>Уточните у вашего официанта.</i>		

## НАШ ФИРМЕННЫЙ ОСЬМИНОГ

<b>ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ</b> <i>Ароматный марокканский осьминог со специями, обжаренный на оливковом масле.</i>	250 гр.	2890
<b>ОСЬМИНОГ В СКОВОРОДЕ</b> <i>С пикантным томатным соусом.</i>	350 гр.	2890
<b>ОСЬМИНОГ С МОРЕПРОДУКТАМИ В СТИЛЕ «ТОМ ЯМ»</b> <i>Марокканский осьминог, тигровые креветки и кальмары лолиго. В пикантном сливочном бульоне со свежей кинзой.</i>	410 гр.	2870

## КАМЧАТСКИЙ КРАБ

<b>ПАСТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ</b> <i>В томатно-сливочном соусе.</i>	270 гр.	1990
<b>КАМЧАТСКИЙ КРАБ</b> <i>Отварные фаланги камчатского краба.</i>	2/4 шт.	5200/9950
<b>ПЕЛЬМЕНИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ</b>	350 гр.	1530
<b>КОТЛЕТЫ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ</b>	210 гр.	1590



## ПАСТА / РИЗОТТО

<b>ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКАМИ</b> <i>Со сливочным соусом.</i>	350 гр.	1590
<b>СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> <i>С соусом на основе белого вина.</i>	350 гр.	1690
<b>ПАСТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ</b> <i>В томатно-сливочном соусе.</i>	270 гр.	1990
<b>РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> <i>С томатным соусом.</i>	400 гр.	1790

## ГАРНИРЫ

<b>ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ</b> <i>Обжаренная цветная капуста со сливочным соусом, свежей петрушкой и трюфельным маслом.</i>	230 гр.	890
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ</b>	200 гр.	590
<b>МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ОБЖАРЕННЫЙ</b>	180 гр.	530
<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ</b>	180 гр.	670
<b>СПАРЖА И МИНИ-КУКУРУЗА</b>	170/50 гр.	1350
<b>ЖАРЕНОЕ АВОКАДО</b>	160 гр.	795

## ДЕСЕРТЫ

<b>ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА</b> <i>Безе, чернослив, арахис и орех пекан.</i>	1 шт.	790
<b>ТРОПИКАНО</b> <i>Изысканный десерт на основе крем-мусса со свежим манго и маракуйя, в нежнейшей глазури из белого шоколада.</i>	1 шт.	970
<b>«БУТЧЕР» В ШОКОЛАДЕ</b> <i>Шоколадный бисквит с нежным сырным муссом, кусочками груши, орехом пекан, корицей и ромом. Яркий вкус подчеркивают хлопья перца чили, морская соль и сладкий розмарин.</i>	1 шт.	750
<b>ЧИЗКЕЙК</b> <i>Нежный сыр, мадагаскарская ваниль, хрустящий корж из ореха пекан, свежие ягоды и малиновый соус.</i>	1 шт.	995
<b>ШЕФ-БРЮЛЕ</b> <i>Заварной крем с вареной сгущенкой и карамелизированной корочкой.</i>	1 шт.	650
<b>КУТУЗОВ</b> <i>Крем из маскарпоне, ягоды, слоёное тесто и арахисовое безе.</i>	1 шт.	970
<b>ЛИМОННЫЙ ПИРОГ</b> <i>Ореховый корж с кремом из сицилийских лимонов, обожженное безе и веточка мяты.</i>	1 шт.	770
<b>VERY BERRY</b> <i>Освежающий легкий десерт с воздушным кремом из сыра маскарпоне, сорбе, ягодным соусом и свежими ягодами.</i>	1 шт.	1130
<b>МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕ</b>	50 гр.	330

# ПИЦЦА



МЫ ГОТОВИМ ПИЦЦУ НА ТОНКОМ ТЕСТЕ  
С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ.

## КАЛЬЦОНЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА

*Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.*

1450

## ФОКАЧЧА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

*Хрустящее тесто, оливковое масло, пряные травы.*

650

## ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

*Хрустящее тесто, оливковое масло, пармезан.*

650

## MAREA

*Креветки, кальмары, осьминог, мидии, вонголе, моцарелла, томатный соус, зелень, чесночное масло.*

2200

## С ТУНЦОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

*Тунец блюфин в масле, моцарелла, красный лук, орегано, томатный соус.*

1270

## ЧЕТЫРЕ СЫРА

*Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.*

1470

## С ПАРМОЙ **NEW**

*Ветчина, моцарелла, страчателла, рукола, томатный соус.*

1510

## МАРГАРИТА

*Моцарелла, орегано, томатный соус, оливковое масло.*

1030

## КАЛАБРЕЗЕ

*Салями спьяната, горгонзола, моцарелла, красный лук.*

1370

## С ГОРГОНЗОЛОЙ И ГРУШЕЙ

*Горгонзола, груша, моцарелла.*

1200

## С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ТАЛЕДЖИО

*Белые грибы, таледжио, моцарелла, зелень, трюфельное масло.*

1350

Она настолько соблазнительная, что мало кто способен удержаться от «ещё одного кусочка».