

ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА



ГРЕБЕШОК

1 шт. — 990

УСТРИЦА: ЖИЛАРДО /
ФИН ДЕ КЛЕР

1 шт. — 1150/870

МОРСКОЙ
ЕЖ

1 шт. — 590

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕВИЧЕ ИЗ МУРМАНСКОГО ЛОСОСЯ

Охлаждённый лосось в цитрусовом маринаде, с гуакамоле и перцем чили.

145 гр.

1360

СЕВИЧЕ С КРАБОМ

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

140 гр.

1360

САХАЛИНСКИЙ ТАРТАР

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

220 гр.

1670

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

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

240 гр.

1500

МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ

на двоих

3100

ГУАКАМОЛЕ

170/50 гр.

790

ОЛИВКИ

100 гр.

790



БРУСКЕТТЫ

БРУСКЕТТА С ОСЬМИНОГОМ	165 гр.	900
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ	180 гр.	780
БРУСКЕТТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	140 гр.	1200

САЛАТЫ

КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ПОМИДОРАМИ И АВОКАДО	180 гр.	1870
АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ <i>Авокадо с начинкой из тигровых креветок. Подается с яйцом пашот.</i>	270 гр.	1620
САЛАТ МАРЕА <i>Осьминог, кальмар, креветки с миксом салата и соусом катсуо.</i>	205 гр.	2000
САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ <i>Свежие помидоры и огурцы, красный лук, тархун, два вида базилика и ароматное кахетинское масло.</i>	210 гр.	1170
ЗЕЛЕНый САЛАТ <i>Микс из салатов со свежими овощами и заправкой из авокадо. Подается с жареными тыквенными семечками и овечьим сыром.</i>	205 гр.	1070
САЛАТ С ТУНЦОМ <i>Обжаренный тунец в чёрном кунжуте, подвяленные томаты, авокадо, листья салата с горчишно-медовой заправкой.</i>	210 гр.	1540
САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И КРАБОМ <i>Камчатский краб с нежным сыром страчателла, томатами, кремом бальзамик и миксом салата.</i>	280 гр.	2000
ОЛИВЬЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ <i>Классический салат с подкопченным лососем и камчатским крабом.</i>	235 гр.	1470

СУПЫ

ГАСПАЧО	350 гр.	1050
АВТОРСКИЙ ТОМ ЯМ <i>Тайский суп с морепродуктами.</i>	450 гр.	1280
КРАБОВЫЙ БИСК <i>Густой суп с камчатским крабом и тигровыми креветками в булке пшеничного хлеба.</i>	350/200 гр.	1700
РЫБАЦКАЯ ПОХЛЁБКА	350 гр.	1500

СОУСЫ

ФИРМЕННЫЙ ТАРТАР «МАРЕА»	80 гр.	230
ПАНАЗИАТСКИЙ	60 гр.	230
СОУС С ТУНЦОМ	60 гр.	230
ПРЯНО-ЛИМОННЫЙ	60 гр.	230



НА ОГНЕ

МАРЕА ПЛАТО - ГРИЛЬ <i>Королевские креветки, тигровые креветки, кальмары, осьминог, гребешок и мидии.</i>	580/80 гр.	6290
МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ	200/30 гр.	3090
СЕВЕРОМОРСКИЙ ПАЛТУС	240/30 гр.	3090
КРЕВЕТКИ <i>Тигровые и королевские креветки.</i>	230/30 гр.	1970
ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ ЧЕРНАЯ ТРЕСКА	190/40 гр.	2170
ТРИО ОСЬМИНОГА, КАЛЬМАРА И ГРЕБЕШКА	230/40 гр.	3670
МОРЕПРОДУКТЫ ПО-СИЦИЛИЙСКИ <i>Осьминог, креветки, кальмары и мидии в соусе из спелых томатов, с добавлением белого вина и ароматных трав.</i>	400 гр.	3770
РЫБА ПО-СИЦИЛИЙСКИ	320/40 гр.	2990
РЫБА ОТ ШЕФА <i>Уточните у вашего официанта.</i>	100 гр.	910

НАШ ФИРМЕННЫЙ ОСЬМИНОГ

ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ <i>Ароматный марокканский осьминог со специями, обжаренный на оливковом масле.</i>	250 гр.	2990
ОСЬМИНОГ В СКОВОРОДЕ <i>С пикантным томатным соусом.</i>	380 гр.	2990
ОСЬМИНОГ С МОРЕПРОДУКТАМИ В СТИЛЕ «ТОМ ЯМ» <i>Марокканский осьминог, тигровые креветки и кальмары лолиго. В пикантном сливочном бульоне со свежей кинзой.</i>	410 гр.	2970

КАМЧАТСКИЙ КРАБ

КАМЧАТСКИЙ КРАБ <i>Отварные фаланги камчатского краба.</i>	2/4 шт.	5700/11250
ПЕЛЬМЕНИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ	350 гр.	1590
КОТЛЕТЫ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ	210 гр.	1650



ПАСТА / РИЗОТТО

ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКАМИ <i>Со сливочным соусом.</i>	350 гр.	1730
СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>С соусом на основе белого вина.</i>	350 гр.	1870
ПАСТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ <i>В томатно-сливочном соусе.</i>	290 гр.	2250
РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>С томатным соусом.</i>	400 гр.	1990
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	350 гр.	1890

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ	200 гр.	710
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ОБЖАРЕННЫЙ	180 гр.	650
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	180 гр.	790
СПАРЖА И МИНИ-КУКУРУЗА	170/50 гр.	1490
ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ТРЮФЕЛЕМ	160 гр.	990

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА <i>Безе, чернослив, арахис и орех пекан.</i>	1 шт.	910
ТРОПИКАНО <i>Изысканный десерт на основе крем-мусса со свежим манго и маракуйя, в нежнейшей глазури из белого шоколада.</i>	1 шт.	1390
«БУТЧЕР» В ШОКОЛАДЕ <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.	870
ЧИЗКЕЙК <i>Нежный сыр, ваниль, хрустящий корж из ореха пекан, свежие ягоды и малиновый соус.</i>	1 шт.	1190
ШЕФ-БРЮЛЕ <i>Заварной крем с вареной сгущенкой и карамелизированной корочкой.</i>	1 шт.	770
КУТУЗОВ <i>Крем из маскарпоне, ягоды, слоёное тесто и арахисовое безе.</i>	1 шт.	1190
ЛИМОННЫЙ ПИРОГ <i>Ореховый корж с кремом из сицилийских лимонов, обожженное безе и веточка мяты.</i>	1 шт.	870
ОЧЕНЬ ЯГОДНЫЙ «VERY BERRY» <i>Освежающий легкий десерт с воздушным кремом из сыра маскарпоне, сорбе, ягодным соусом и свежими ягодами.</i>	1 шт.	1270
МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕ	50 гр.	400

МЫ ГОТОВИМ ПИЦЦУ НА ТОНКОМ ТЕСТЕ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ.

КАЛЬЦОНЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА

Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

1600

ФОКАЧЧА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

Хрустящее тесто, оливковое масло, пряные травы.

780

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

Хрустящее тесто, оливковое масло, пармезан.

780

МАРЕА

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

2410

С ТУНЦОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

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

1460

ЧЕТЫРЕ СЫРА

Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

1600

С ПАРМОЙ

Ветчина, моцарелла, страчателла, рукола, томатный соус.

1720

МАРГАРИТА

Моцарелла, орегано, томатный соус, оливковое масло.

1210

КАЛАБРЕЗЕ

Салями, горгонзола, моцарелла, красный лук.

1560

С ГОРГОНЗОЛОЙ И ГРУШЕЙ

Горгонзола, груша, моцарелла.

1360

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ТАЛЕДЖИО

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

1560

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

НАЧНИТЕ С ГРЕБЕШКА



ГРЕБЕШОК С МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ И ВАСАБИ 1170₽

Слайсы нежного гребешка, сочный огурец в маринаде со свежим имбирём, яркий соус понзу и ароматная кунжутная заправка.



ТАТАКИ ИЗ ГРЕБЕШКА С КУНЖУТОМ 1170₽

Нежнейший опалённый гребешок в орехово-кунжутной заправке, с пряным зелёным маслом.



ТАРТАР ОРАНЖ 1170₽

Гармоничное сочетание гребешка в цитрусовом соусе и огурца в маринаде с имбирём дополняет икра тобики и яркая апельсиновая заправка.



МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ 3100₽



ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ 2990₽

Ароматный марокканский осьминог со специями, обжаренный на оливковом масле. Подается с мини-картофелем и ароматными травами.



РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 1890₽