

ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА



ГРЕБЕШОК

1 шт. — 970

УСТРИЦА: ЖИЛАРДО /
ФИН ДЕ КЛЕР

1 шт. — 1090 / 830

МОРСКОЙ
ЕЖ

1 шт. — 550

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕВИЧЕ ИЗ МУРМАНСКОГО ЛОСОСЯ

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

145 гр.

1330

СЕВИЧЕ С КРАБОМ

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

140 гр.

1330

САХАЛИНСКИЙ ТАРТАР

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

220 гр.

1590

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

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

240 гр.

1470

МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ

на двоих

3070

ГУАКАМОЛЕ

170/50 гр.

790

ОЛИВКИ

100 гр.

770



БРУСКЕТТЫ

БРУСКЕТТА С ОСЬМИНОГОМ	165 гр.	870
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ	180 гр.	750
БРУСКЕТТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	140 гр.	1170

САЛАТЫ

КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ПОМИДОРАМИ И АВОКАДО	180 гр.	1770
АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ <i>Оригинальная закуска из авокадо с начинкой из тигровых креветок. Подается с яйцом пашот.</i>	270 гр.	1590
САЛАТ MAREА <i>Осьминог, кальмар, креветки с миксом салата и соусом катсуо.</i>	205 гр.	1970
САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ <i>Свежие помидоры и огурцы, красный лук, тархун, два вида базилика и ароматное кахетинское масло.</i>	210 гр.	1090
ЗЕЛЕНый САЛАТ <i>Микс из пяти видов салатов со свежими овощами и заправкой из авокадо. Подается с жареными тыквенными семечками и овечьим сыром.</i>	205 гр.	990
САЛАТ С ТУНЦОМ <i>Обжаренный тунец в чёрном кунжуте, подвяленные томаты, авокадо, листья салата с горчишно-медовой заправкой.</i>	210 гр.	1490
САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И КРАБОМ <i>Камчатский краб с нежным сыром страчателла, томатами, кремом бальзамик и миксом салата.</i>	280 гр.	1990
ОЛИВЬЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ <i>Классический салат с подкопченным лососем и камчатским крабом.</i>	235 гр.	1370

СУПЫ

АВТОРСКИЙ ТОМ ЯМ <i>Тайский суп с морепродуктами.</i>	450 гр.	1250
КРАБОВЫЙ БИСК <i>Густой суп с камчатским крабом и тигровыми креветками в булке пшеничного хлеба.</i>	350/200 гр.	1690
РЫБАЦКАЯ ПОХЛЁБКА	350 гр.	1470

СОУСЫ

ФИРМЕННЫЙ ТАРТАР «MAREА»	80 гр.	200
ПАНАЗИАТСКИЙ	60 гр.	200
СОУС С ТУНЦОМ	60 гр.	200
ПРЯНО-ЛИМОННЫЙ	60 гр.	200



НА ОГНЕ

МАРЕА ПЛАТО - ГРИЛЬ <i>Королевские креветки, тигровые креветки, кальмары, осьминог, гребешок и мидии.</i>	580/80 гр.	6250
МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ	200/30 гр.	3070
СЕВЕРОМОРСКИЙ ПАЛТУС	240/30 гр.	3070
КРЕВЕТКИ <i>Тигровые и королевские креветки.</i>	230/30 гр.	1950
ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ ЧЕРНАЯ ТРЕСКА	190/40 гр.	2150
ТРИО ОСЬМИНОГА, КАЛЬМАРА И ГРЕБЕШКА	230/40 гр.	3650
МОРЕПРОДУКТЫ ПО-СИЦИЛИЙСКИ <i>Осьминог, креветки, кальмары и мидии в соусе из спелых томатов, с добавлением белого вина и ароматных трав.</i>	400 гр.	3750
РЫБА ПО-СИЦИЛИЙСКИ	320/40 гр.	2990
РЫБА ОТ ШЕФА <i>Уточните у вашего официанта.</i>	100 гр.	890

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 полиго. В пикантном сливочном бульоне со свежей кинзой.</i>	410 гр.	2970

КАМЧАТСКИЙ КРАБ

КАМЧАТСКИЙ КРАБ <i>Отварные фаланги камчатского краба.</i>	2/4 шт.	5600/10950
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.	1670
СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>С соусом на основе белого вина.</i>	350 гр.	1790
ПАСТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ <i>В томатно-сливочном соусе.</i>	290 гр.	2150
РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>С томатным соусом.</i>	400 гр.	1930
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	350 гр.	1850

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ	200 гр.	690
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ОБЖАРЕННЫЙ	180 гр.	630
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	180 гр.	770
СПАРЖА И МИНИ-КУКУРУЗА	170/50 гр.	1470
ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ТРЮФЕЛЕМ	160 гр.	990

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА <i>Безе, чернослив, арахис и орех пекан.</i>	1 шт.	870
ТРОПИКАНО <i>Изысканный десерт на основе крем-мусса со свежим манго и маракуйя, в нежнейшей глазури из белого шоколада.</i>	1 шт.	1350
«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.	820
ЧИЗКЕЙК <i>Нежный сыр, ваниль, хрустящий корж из ореха пекан, свежие ягоды и малиновый соус.</i>	1 шт.	1150
ШЕФ-БРЮЛЕ <i>Заварной крем с вареной сгущенкой и карамелизированной корочкой.</i>	1 шт.	730
КУТУЗОВ <i>Крем из маскарпоне, ягоды, слоёное тесто и арахисовое безе.</i>	1 шт.	1150
ЛИМОННЫЙ ПИРОГ <i>Ореховый корж с кремом из сицилийских лимонов, обожженное безе и веточка мяты.</i>	1 шт.	830
VERY BERRY <i>Освежающий легкий десерт с воздушным кремом из сыра маскарпоне, сорбе, ягодным соусом и свежими ягодами.</i>	1 шт.	1230
МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕ	50 гр.	370

МЫ ГОТОВИМ ПИЦЦУ НА ТОНКОМ ТЕСТЕ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ.

КАЛЬЦОНЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА

Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

1570

ФОКАЧЧА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

Хрустящее тесто, оливковое масло, пряные травы.

750

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

Хрустящее тесто, оливковое масло, пармезан.

750

MAREA

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

2300

С ТУНЦОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

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

1400

ЧЕТЫРЕ СЫРА

Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

1570

С ПАРМОЙ

Ветчина, моцарелла, страчателла, рукола, томатный соус.

1610

МАРГАРИТА

Моцарелла, орегано, томатный соус, оливковое масло.

1110

КАЛАБРЕЗЕ

Салями спьяната, горгонзола, моцарелла, красный лук.

1470

С ГОРГОНЗОЛОЙ И ГРУШЕЙ

Горгонзола, груша, моцарелла.

1310

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ТАЛЕДЖИО

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

1470

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