

# ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА



УСТРИЦА  
В АССОРТИМЕНТЕ

1 шт. — 790

УСТРИЦА  
ЖИЛАРДО

1 шт. — 1050

МОРСКОЙ  
ЕЖ

1 шт. — 475

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕВИЧЕ ИЗ МУРМАНСКОГО ЛОСОСЯ

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

145 гр.

1270

СЕВИЧЕ С КРАБОМ

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

80 гр.

1270

САХАЛИНСКИЙ ТАРТАР

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

210 гр.

1530

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

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

190/30 гр.

1380

МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ

на двоих

2750

ГУАКАМОЛЕ

150/50 гр.

790

ОЛИВКИ

100 гр.

700



## БРУСКЕТТЫ

---

БРУСКЕТТА С ОСЬМИНОГОМ	140 гр.	810
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ	140 гр.	670
БРУСКЕТТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	140 гр.	1090

## САЛАТЫ

---

КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ПОМИДОРАМИ	220 гр.	1580
АВОКАДО С КРАБОМ <i>Нежное мясо камчатского краба в соусе понзу с тающими во рту кубиками авокадо и каперсами.</i>	180/30 гр.	1710
АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ <i>Оригинальная закуска из обжаренного авокадо с начинкой из тигровых креветок. Подается с яйцом пашот.</i>	270 гр.	1510
САЛАТ MAREА <i>Осьминог, кальмар, креветки с миксом салата и соусом катсуо.</i>	210 гр.	1910
САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ <i>Свежие помидоры и огурцы, красный лук, тархун, два вида базилика и ароматное кахетинское масло.</i>	230 гр.	990
ЗЕЛЕНЫЙ 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.	970
САЛАТ С ТУНЦОМ <i>Обжаренный тунец в чёрном кунжуте, подвяленные томаты, авокадо, листья салата с горчишно-медовой заправкой.</i>	220 гр.	1430
САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И КРАБОМ <i>Камчатский краб с нежным сыром страчателла, томатами, кремом бальзамик и миксом салата.</i>	280 гр.	1970
ОЛИВЬЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ <i>Классический салат с подкопченным лососем и камчатским крабом.</i>	240 гр.	1290

## СУПЫ

---

АВТОРСКИЙ ТОМ ЯМ <i>Тайский суп с морепродуктами.</i>	450 гр.	1190
КРАБОВЫЙ БИСК <i>Густой суп с камчатским крабом и тигровыми креветками в булке пшеничного хлеба.</i>	350/200 гр.	1630
РЫБАЦКАЯ ПОХЛЁБКА	350 гр.	1370



## НА ОГНЕ

<b>МАРЕА ПЛАТО - ГРИЛЬ</b> <i>Королевские креветки, тигровые креветки, кальмары, осьминог, гребешок и мидии.</i>	580/160/60 гр.	5970
<b>ДИКИЙ ЛОСОСЬ</b>	200/60 гр.	2990
<b>СЕВЕРОМОРСКИЙ ПАЛТУС</b>	240/60 гр.	2770
<b>КРЕВЕТКИ</b> <i>Тигровые и королевские креветки.</i>	230/50 гр.	1870
<b>ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ ЧЕРНАЯ ТРЕСКА</b>	200/50 гр.	1990
<b>ТРИО ОСЬМИНОГА, КАЛЬМАРА И ГРЕБЕШКА</b>	230/50 гр.	3350
<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.	3450
<b>РЫБА ОТ ШЕФА</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.	2970
<b>ОСЬМИНОГ В СКОВОРОДЕ</b> <i>С пикантным томатным соусом.</i>	350 гр.	2970
<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.	2950

## 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.	5400/10350
<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

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

## ГАРНИРЫ

ШПИНАТ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	160 гр.	950 <b>NEW</b>
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ	200 гр.	630
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ОБЖАРЕННЫЙ	180 гр.	570
ОВОЩИ ГРИЛЬ	180 гр.	710
СПАРЖА И МИНИ-КУКУРУЗА	170/50 гр.	1410

## ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА <i>Безе, чернослив, арахис и орех пекан.</i>	1 шт.	850
ТРОПИКАНО <i>Изысканный десерт на основе крем-мусса со свежим манго и маракуйя, в нежнейшей глазури из белого шоколада.</i>	1 шт.	1290
«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.	800
ЧИЗКЕЙК <i>Нежный сыр, мадагаскарская ваниль, хрустящий корж из ореха пекан, свежие ягоды и малиновый соус.</i>	1 шт.	1090
ШЕФ-БРЮЛЕ <i>Заварной крем с вареной сгущенкой и карамелизированной корочкой.</i>	1 шт.	700
КУТУЗОВ <i>Крем из маскарпоне, ягоды, слоёное тесто и арахисовое безе.</i>	1 шт.	1070
ЛИМОННЫЙ ПИРОГ <i>Ореховый корж с кремом из сицилийских лимонов, обожженное безе и веточка мяты.</i>	1 шт.	800
VERY BERRY <i>Освежающий легкий десерт с воздушным кремом из сыра маскарпоне, сорбе, ягодным соусом и свежими ягодами.</i>	1 шт.	1190
МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕ	50 гр.	350

# ПИЦЦА



МЫ ГОТОВИМ ПИЦЦУ НА ТОНКОМ ТЕСТЕ  
С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ.

## КАЛЬЦОНЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА

*Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.*

1490

## ФОКАЧЧА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

*Хрустящее тесто, оливковое масло, пряные травы.*

690

## ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

*Хрустящее тесто, оливковое масло, пармезан.*

690

## MAREA

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

2250

## С ТУНЦОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

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

1350

## ЧЕТЫРЕ СЫРА

*Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.*

1500

## С ПАРМОЙ **NEW**

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

1550

## МАРГАРИТА

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

1070

## КАЛАБРЕЗЕ

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

1430

## С ГОРГОНЗОЛОЙ И ГРУШЕЙ

*Горгонзола, груша, моцарелла.*

1250

## С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ТАЛЕДЖИО

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

1390

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