

# 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.

1350

СЕВИЧЕ С КРАБОМ

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

140 гр.

1350

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.

1490

МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ

на двоих

3090

ГУАКАМОЛЕ

170/50 гр.

790

ОЛИВКИ

100 гр.

790



## БРУСКЕТТЫ

БРУСКЕТТА С ОСЬМИНОГОМ	165 гр.	890
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ	180 гр.	770
БРУСКЕТТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	140 гр.	1190

## САЛАТЫ

КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ПОМИДОРАМИ И АВОКАДО	180 гр.	1850
АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ <i>Авокадо с начинкой из тигровых креветок. Подается с яйцом пашот.</i>	270 гр.	1610
САЛАТ MAREА <i>Осьминог, кальмар, креветки с миксом салата и соусом катсуо.</i>	205 гр.	1990
САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ <i>Свежие помидоры и огурцы, красный лук, тархун, два вида базилика и ароматное кахетинское масло.</i>	210 гр.	1150
ЗЕЛЕНый САЛАТ <i>Микс из салатов со свежими овощами и заправкой из авокадо. Подается с жареными тыквенными семечками и овечьим сыром.</i>	205 гр.	1050
САЛАТ С ТУНЦОМ <i>Обжаренный тунец в чёрном кунжуте, подвяленные томаты, авокадо, листья салата с горчишно-медовой заправкой.</i>	210 гр.	1530
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.	1450

## СУПЫ

АВТОРСКИЙ ТОМ ЯМ <i>Тайский суп с морепродуктами.</i>	450 гр.	1270
КРАБОВЫЙ БИСК <i>Густой суп с камчатским крабом и тигровыми креветками в булке пшеничного хлеба.</i>	350/200 гр.	1690
РЫБАЦКАЯ ПОХЛЁБКА	350 гр.	1490

## СОУСЫ

ФИРМЕННЫЙ ТАРТАР «MAREА»	80 гр.	220
ПАНАЗИАТСКИЙ	60 гр.	220
СОУС С ТУНЦОМ	60 гр.	220
ПРЯНО-ЛИМОННЫЙ	60 гр.	220



## НА ОГНЕ

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

## НАШ ФИРМЕННЫЙ ОСЬМИНОГ

<b>ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ</b> <i>Ароматный марокканский осьминог со специями, обжаренный на оливковом масле.</i>	250 гр.	2990
<b>ОСЬМИНОГ В СКОВОРОДЕ</b> <i>С пикантным томатным соусом.</i>	380 гр.	2990
<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.	2970

## КАМЧАТСКИЙ КРАБ

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



## ПАСТА / РИЗОТТО

ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКАМИ <i>Со сливочным соусом.</i>	350 гр.	1690
СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>С соусом на основе белого вина.</i>	350 гр.	1810
ПАСТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ <i>В томатно-сливочном соусе.</i>	290 гр.	2170
РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>С томатным соусом.</i>	400 гр.	1950
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	350 гр.	1870

## 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.	890
ТРОПИКАНО <i>Изысканный десерт на основе крем-мусса со свежим манго и маракуйя, в нежнейшей глазури из белого шоколада.</i>	1 шт.	1370
«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.	850
ЧИЗКЕЙК <i>Нежный сыр, ваниль, хрустящий корж из ореха пекан, свежие ягоды и малиновый соус.</i>	1 шт.	1170
ШЕФ-БРЮЛЕ <i>Заварной крем с вареной сгущенкой и карамелизированной корочкой.</i>	1 шт.	750
КУТУЗОВ <i>Крем из маскарпоне, ягоды, слоёное тесто и арахисовое безе.</i>	1 шт.	1170
ЛИМОННЫЙ ПИРОГ <i>Ореховый корж с кремом из сицилийских лимонов, обожженное безе и веточка мяты.</i>	1 шт.	850
VERY BERRY <i>Освежающий легкий десерт с воздушным кремом из сыра маскарпоне, сорбе, ягодным соусом и свежими ягодами.</i>	1 шт.	1250
МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕ	50 гр.	390

## МЫ ГОТОВИМ ПИЦЦУ НА ТОНКОМ ТЕСТЕ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ.

### КАЛЬЦОНЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА

*Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.*

1590

### ФОКАЧЧА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

*Хрустящее тесто, оливковое масло, пряные травы.*

770

### ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

*Хрустящее тесто, оливковое масло, пармезан.*

770

### MAREA

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

2400

### С ТУНЦОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

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

1450

### ЧЕТЫРЕ СЫРА

*Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.*

1590

### С ПАРМОЙ

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

1710

### МАРГАРИТА

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

1200

### КАЛАБРЕЗЕ

*Салями, горгонзола, моцарелла, красный лук.*

1550

### С ГОРГОНЗОЛОЙ И ГРУШЕЙ

*Горгонзола, груша, моцарелла.*

1350

### С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ТАЛЕДЖИО

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

1550

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