

УРАЛЬСКОЕ МЕНЮ



Тартар из оленины

с каперсами, дижонской горчицей и трюфельным маслом

150 г / 1 180₽

Отборные домашние грузди

с битым картофелем

290 г / 930 ₽

Щи из дикого кабана

наваристые щи с квашеной капустой, тмином и сельдереем

380 г / 790 ₽

Северные пельмени «Хулын»

из трех видов рыб: лосось, палтус, сибас

200 г / 1 180 ₽

Посикунчики

с мраморной говядиной и соусом понзу

150 г / 620 ₽

Уральская форель

с оладьями из тыквы и облепиховым соусом

700 г / 2 630 ₽

Интерактивная карта
достопримечательностей
нашего любимого города.



СВЕЖИЕ МОРЕПРОДУКТЫ



устрица Маракеш 1 шт / 730 ₽

Марокко

устрица Хасанская 1 шт / 520 ₽

Россия, Дальний Восток

устрица Розовая Джоли 1 шт / 730 ₽

Намибия

устрица Белый Жемчуг 1 шт / 730 ₽

Новая Зеландия

устрица Императорская 1 шт / 520 ₽

Россия, Сахалин

моллюск Анадара 1 шт / 990 ₽

Россия, Дальний Восток
подается с рюмкой водки

Морской Ёж 1 шт / 480 ₽

Россия, Дальний Восток

И К Р А

Черная икра

25г / 5 250 ₹

со сметаной, сливочным маслом и с оладушками

Красная икра

100г / 4 200 ₹

со сметаной, сливочным маслом и двумя видами хлеба

Щучья икра

100г / 3 680 ₹

со сметаной, сливочным маслом и двумя видами хлеба



Сашими сет

гребешок, осьминог, угорь, лосось, сибас, тунец

440г / 3 990 ₹

С А Ш И М И

Сахалинский гребешок

1 250 ₹

85г

Тунец

550 ₹

105г

Лосось

620 ₹

90г

Угорь

730 ₹

105г

Средиземноморский сибас

620 ₹

110г

Креветка

410 ₹

110г

Осьминог

990 ₹

75г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Антипаста



Брускетты

Антипаста

сыровяленый окорок, Тет де Муан, Чеддер с коньяком, паштет из осминога, оливки Гигант, виноград, куриный паштет с вишневым компоте и хрустящей чабатой

550 г / 2 880 ₹

Тартар из лосося

с спайси соусом и свежим огурцом

150 г / 1 180 ₹

Сырная тарелка

Тет де Муан, Чеддер с коньяком, Камамбер, Сычужный сыр, Чеддер, Пармезан, мед, виноград

380г / 1 840 ₹

Мясная тарелка

ростбиф, язычки ягненка, сыровяленая индейка, сыровяленый окорок, сало

320 г / 1 670 ₹

Рыбная тарелка

лосось слабосоленый, тунец слабосоленый, масляная рыба Эсколар, икра кетовая, оливки каламата

180 г / 1 680 ₹

Сыр Буррата

с руколой, помидорами Черри,
оливковым маслом и бальзамическим кремом
250 г / 860 ₺

Тартар Asia Биф

на булочке Бриошь со сливочным сыром
и трюфельным маслом
175 г / 1 250 ₺

Татаки из лосося

на подушке из авокадо
с соусом трюфельный понзу
240 г / 1 260 ₺

Брускетты

с копченым тунцом и ароматным гуакамоле
220 г / 520 ₺



Тартар Asia Биф

Сыр Буррата



РОЛЛЫ

Де Люкс



Падающая звезда

угорь, краб, авокадо, спаржа

240 г / 1 530 ₺

Креветка и Авокадо

жареная креветка, авокадо, фирменный соус

260 г / 940 ₺

С лососем в стиле «Aburi»

опаленный лосось, сливочный сыр, огурец, соус Айоли

260 г / 1 040 ₺

С креветкой и лососем

лосось, креветка, огурец, авокадо, сливочный сыр

250 г / 1 150 ₺

Тунец и Угорь

копченый угорь, тунец, авокадо,
сливочный сыр, соус Унаги

330 г / 1 150 ₺

Умами

угорь, манго, сливочный сыр в стружке тунца,
креветка в кляре

250 г / 900 ₺

Де Люкс

лосось, авокадо, творожный сыр, красная икра

250 г / 1 580 ₺

Дракон

угорь, креветка, огурец, творожный сыр

250 г / 1 240 ₺

С опаленным гребешком

гребешок, Моцарелла, трюфельный крем

180 г / 1 160 ₺

ГУНКАНЫ

Тунец

манго, соус спайси

80 г / 320 ₹

Лосось

огурец, соус спайси

75 г / 390 ₹

Угорь

авокадо, соус спайси

75 г / 400 ₹



СУШИ

Лосось

65 г / 410 ₹

Креветка

65 г / 310 ₹

Сибас

65 г / 480 ₹

Гребешок

80 г / 790 ₹

Осьминог

70 г / 790 ₹

Угорь

80 г / 500 ₹

Тунец

65 г / 310 ₹

САЛАТЫ



**Салат «Шикотан»
из камчатского краба**



Крабовый рулет

Крабовый рулет

Камчатский краб, красная икра, яйцо, малосольный огурец, завернутые в свежий огурец

210 г / 1 460 ₹

Салат «Шикотан» из Камчатского краба

с авокадо, креветками и сочными томатами

240 г / 1 360 ₹

Салат «Оливье Эби-Сальмон»

с подкопченным лососем, креветками и гречишными чипсами

290 г / 830 ₹

Салат «Цезарь» в лучших традициях

- с тигровыми креветками

220 г / 880 ₹

- с гриловонной курицей «су-вид»

270 г / 790 ₹

Рукола с креветками «Модена»

с бальзамическим соусом, авокадо,
помидорами Черри и сыром Пармезан

200 г / 940 ₹

Зеленый салат

со спаржей, авокадо, огурцом, водорослями Нори
и лимонно-медовой заправкой

230 г / 730 ₹

Салат по-кахетински

с овощами, травами душистыми, Сулугуни,
солью Сванской и пароматным маслом

280 г / 680 ₹

Теплый салат с языком ягненка

гриованные ягначьи язычки, овощи, вешенки,
соус Терияки, кизилковый соус

260 г / 940 ₹

Мясной гриль салат

грилованная телятина, овощи, листья салатов,
таежная заправка и Пармезан

250 г / 1 040 ₹

Салат «Оливье
Эби-Сальмон»



Теплый салат
с языком ягненка



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



**Жюльен
«Сахалинская рапсодия»**

Жюльен «Сахалинская рапсодия»

сочетание мяса краба, морского гребешка
и тигровых креветок в сливочно-сырном соусе

120 г / 1 670 ₺

Аргентинские креветки в тесте Катаифи

с соусом мисо

230 г / 1 360 ₺

Гедза с говядиной Блек Ангус

с соусом понзу

230 г / 1 120 ₺

Гедза с чилийским сибасом и креветкой

с соусом понзу

230 г / 1 040 ₺

Аргентинские креветки в тесте Катаифи

Креветки Темпура

с соусом Сливочный Кобудаш и чесноком

190 г / 830 ₺

Пирожки с крабом

в хрустящем тесте

110 г / 780 ₺

Пирожки с лососем

в хрустящем тесте

100 г / 720 ₺



Креветки Темпура



БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ



Тараба краб



Аргентинские
креветки

Ризотто с морепродуктами

осьминог, аргентинская креветка, кальмар
и морской гребешок

260 г / 2 090 ₺

Тараба краб

фаланги краба, запеченные
в паназиатском стиле

220 г / 2 580 ₺

Аргентинские креветки

с микс салатом

цена за 100 г / 620 ₺

Морской гребешок

со спаржей в сливочном соусе
и красной икрой

250 г / 4 100 ₺

Испанский осьминог

с молодым картофелем на углях и печеным перцем Рамиро

340 г / 2 780 ₺

Удон Кансай с морепродуктами

с аргентинской креветкой, морским гребешком, кальмаром, овощами и имбирем

350 г / 1 460 ₺

Жареный рис с креветками

и кальмарами, яйцом и соусом Спайси Биф

350 г / 900 ₺

Паста Фрути ди Маре

осьминог, аргентинская креветка и морской гребешок в сливочном соусе

350 г / 1 990 ₺



Испанский осьминог

Ризотто с морепродуктами



Б Л Ю Д А И З Р Ы Б Ы

Чилийский сибас



Чилийский сибас запеченный

с соусом на основе имбиря, халапеньо, мицукана
и масла виноградной косточки

180 г / 4 600 ₽

Дорадо Карааге

маринуется в соусе и обжаривается в кляре
до хрустящей корочки.
Подается с обжаренными вешенками и черри

360 г / 1 570 ₽

Стейк из лосося

с зеленым пюре из картофеля и шпината

320 г / 1 960 ₽

Палтус под сырной корочкой

с гарниром из цукини, брокколи, цветной капусты,
в соусе из мидий

360 г / 2 310 ₽

Стейк из тунца

с соусом «Панорама», спайзи майонез
и водоросли чулка

200 г / 1 670 ₽

Сибас под хрустящей корочкой

готовится под соусом Свит чили, имбирем, чесноком,
соевым соусом и цедрой апельсина

380 г / 2 000 ₽

Стейк из тунца

Сибас

можно приготовить по Вашему усмотрению:
на пару, на углях, в морской соли (+200₽),
в стиле «Аква Пацца» (+650₽)

цена за 100 г/ 630 ₽

Дорадо

можно приготовить по Вашему усмотрению:
на пару, на углях, в морской соли (+200₽),
в стиле «Аква Пацца» (+650₽)

цена за 100 г/ 580 ₽

«Аква Пацца – это итальянское блюдо, которое представляет собой тушёную рыбу с помидорами, ароматным луком, фенхелем, белым вином и каперсами.»



Палтус под сырной корочкой



БЛЮДА ИЗ МЯСА



Рибай стейк на гриле



Говяжьи рёбра «Марбл»

Флэнк стейк на гриле

из мраморной говядины
зернового откорма

цена за 200 г / 1 390₽

Рибай стейк на гриле

из мраморной говядины
зернового откорма

цена за 100 г / 1 260 ₽

Тендерлойн стейк на гриле

из мраморной говядины
зернового откорма

цена за 100 г / 1 250 ₽

Сочные медальоны из телятины

с битым картофелем и грибным
соусом, завернуты в бекон

360 г / 1 670 ₺

Говяжьи рёбра «Марбл»

томленые с соусом Барбекью
и перцем Шичими

240 г / 3 200 ₺

Утиная грудка по-Лионски

с маринованной свеклой,
яблочной тарталеткой и соусом Демиглас

240 г / 1 040 ₺

Та самая «Пожарская» котлета

с пюре, черными лисичками
и грибным соусом

320 г / 1 040₺

Бефстроганов

с пряным тартаром из огурцов,
вешенками и картофельным пюре

360 г / 1 110 ₺

Говядина Стёр - Фрай

с болгарским перцем, вешенками, ростками Маяши,
луком, обжаренными на воке под соусом Стёр-Фрай

350 г / 1 040 ₺

Говядина Стёр - Фрай



Утиная грудка по-Лионски





Том Ям с морепродуктами

СУПЫ

- Борщ из копченого гуся** 410 г / 570 ₹
с салом и помпушками
- Крем-суп из тыквы** 330 г / 830 ₹
с крабом и мускатным орехом
- Уха по-Селькупски** 400 г / 1 570 ₹
из осетра, лосося и судака, подается с пирожком
- Том Ям** 500 г / 940 ₹
с тигровыми креветками, лангустином, мясом мидий и кальмаром
- Рамен** 550 г / 940 ₹
на говяжьем бульоне с вонтоном

ГАРНИРЫ

- Рис микс** 150 г / 260 ₹
- Спаржа гриль** 100 г / 630 ₹
70 г / 420 ₹
- Соте из овощей** 180 г / 480 ₹
- Овощи на гриле** 150 г / 480 ₹
- Картофельное пюре** 150 г / 240 ₹
- Рис на пару** 150 г / 240 ₹
- Запеченный молодой картофель** 150 г / 270 ₹
- Овощи сезонные паровые** 150 г / 410 ₹

ХЛЕБ

- Фокачча с соусом песто** 150 г / 310 ₹
- Фокачча с Орегано** 150 г / 310 ₹
и пармезаном
- Хлебная корзина** 145 г / 280 ₹
с маслом мисо

ДЕСЕРТЫ

Панна-Котта фиалка

с малиновым муссом, фиалковым желе и свежими ягодами

140 г / 500 ₺

Запеченный Чизкейк

с ягодами и эмульсией из облепихи

210 г / 690 ₺

Мини эклеры

карамель, шоколад, лимон, малина

160 г / 480 ₺

Медовик «Ель-Юдзу»

с еловым мороженым и эспума Юдзу

180 г / 410 ₺

Два шоколада

с шоколадным соусом, шариком мороженого и свежими ягодами

200 г / 830 ₺

Шоколадный «Вулкан»

с теплым кокосовым соусом и шариком мороженого

190 г / 580 ₺

Мусс Малина-Маракуйя

с начинкой из мягкого крема маракуйи

200 г / 620 ₺

Десерт «Я тебя люблю»

алоэ сердце с конфи из свежей клубники и базилика

130 г / 420 ₺

Бейлис тарт

на основе твороженного сыра со свежими ягодами и ликером Бейлис

165 г / 730 ₺



Бейлис тарт

Малина-Маракуйя

«Я тебя люблю»

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

собственного
производства

60 г / 210 ₺

Шоколадное

Ванильное

Кокосовое

Еловое

Манго

Черная смородина

КОНФЕТЫ

ручной работы

1 шт / 130 ₺

с перцем Чили

с фисташкой

с сыром горгонзола

НАБОР КОНФЕТ

для самых любимых

9 шт / 1 170 ₺

16 шт / 2 000 ₺

БОНУСНАЯ ПРОГРАММА

