



Меню

АКВАРИУМ

Menu mollusk

*Меню из морских деликатесов — только качественных
и безопасных морепродуктов*

ИКОРНОЕ ПЛАТО

*красная, чёрная,
икра морского ежа*

*Caviar platter red, black,
sea urchin roe*

10 000 ₽



ИКРА
МОРСКОГО
ЕЖА

Sea urchin roe

1000P





ГРЕБЕШОК

на фраппе с лаймом

Scallop on a lime ice frappé bed

1 шт. / 500₽

УСТРИЦА

на фраппе с лаймом

*Oyster
on a lime ice frappé bed*

1 шт. / 500₽



УСТРИЧНОЕ ПЛАТО ИЗ ТРЁХ УСТРИЦ

*Ромаринка, Императорская и Хасанская —
с освежающей гранитой из соуса Миньонетт,
пюре из маракуйи, с тартаром из авокадо
и свежего огурца, яблочного геля*

*Oyster platter Romarinka, Imperial, Khassan —
with refreshing Mignonette sauce granita
passionfruit purée, avocado-cucumber
tartare and apple gel*

3 шт. / 1300 ₺





КРАБ

Crabmeat

1000г / 5000₽

ТРЕПАНГ
«ПЯТИ-
МИНУТКА»

Five-minute sea cucumber

100g / 2000₽





ТАРТАР

*из Анадары с манго
в апельсиново-имбирном соусе*

*Bloody clam tartare
with mango in orange-ginger sauce*

1 шт. / 1300₽



САЛАТ С МИЕЙ

*и энюкитаки в заправке из имбиря,
сока лайма и соевого соуса
с миксом салата*

*Soft shell clam
and enokitake salad mix with ginger,
lime juice and soya sauce dressing*

90г / 900₽

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА ИЗ МОДИОЛУСА

*с грибным миксом — эноки
и эринги с васаби*

*Horse mussel hot platter with mushroom mix —
enokitake and king trumpet mushrooms
and wasabi*

110г / 800₽





ГРЕЯ

*запечённая под сыром Камамбер
со сливочным карри*

*Camembert baked Gray mussel
with creamy curry*

1 шт. / 700₽

ИМПЕРА- ТОРСКАЯ УСТРИЦА

*запечённая со шпинатом и лисичками
под сыром Пармезан*

*Parmesan baked imperial oyster
with spinach and chanterelles*

1 шт. / 800₽



СЛИВОЧНЫЙ СУП ИЗ МОЛЛЮСКОВ

*Вонголе, Протоtaki, Глицемерис
с корнем сельдeря и овощами*

*Creamy clam soup —
Vongole, Littleneck clams, Bittersweet
clams with celeriac and vegetables*

300г / 800₽



