

A L A C A R T E

# АҚВАРИУМ

И МОРСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

## AQUARIUM SEAFOOD DELICACIES

Устрицы . . . . . 110  
*Oysters*



Гребешок . . . . . 140  
*Scallop*



Анадара . . . . . 120  
*Anadara*



Спизула . . . . . 120  
*Spisula*



Обратите внимание:  
цены указаны за 100 г живого веса

## КРАБ

*C R A B*

Камчатский . . . . . 230  
(Королевский)  
*Kamchatka (Red King crab)*

Волосатый . . . . . 160  
*Horsehair crab*

Please note that prices  
are for 100 g w. shells

## ОТВАРНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

*B O I L E D S E A F O O D S*

Гребешок . . . . . 770  
*Scallop*

Спизула . . . . . 605  
*Spisula*

Осьминог . . . . . 550  
*Octopus*

Трубач . . . . . 605  
*Whelk*

Фаланга краба . . . . . 935  
*Crab phalanx*

Креветка Ботан . . . . . 500  
*Prawn Botan*

Креветка Северная . . . . . 350  
*Pink shrimp*

цены за 100 г

prices are for 100 g

.....

## ИКРА

*R O E*

Лососевая . . . . . 450 50 г.  
*Salmon*

Морского ежа . . . . . 300 20 г.  
*Sea urchin*

# ДЛЯ НАЧАЛА

TO START



Севиче из гребешка авокадо, карамелизированная тыква, кокосовый соус <i>Scallop ceviche, avocado, caramelized squash, coconut sauce</i>	825	190 г
Тартар из гребенчатой креветки <i>Botan Prawns tartare</i>	870	140 г
Гребешок в горчичной заправке <i>Scallop in mustard dressing</i>	820	120 г
Трубач в горчичной заправке <i>Whelk in mustard dressing</i>	820	120 г
Трепанг в кисло-сладком соусе <i>Sea cucumber in sweet and sour sauce</i>	3700	80 г
Нарезка дикого лосося <i>Wild Salmon cuts</i>	480	120 г
Паштет из куриной печени тосты, конфитюр из яблок и вишни <i>Chicken liver pâté, toasts, apple and cherry confiture</i>	620	230 г
Сырный борд <i>Cheese Board</i>	1500	280 г

# САЛАТЫ

## SALADS

Трубач отварной, шампиньоны, салат айсберг, хумус <i>Boiled Whelk, mushrooms, iceberg lettuce, hummus</i>	720	240 г
Кукумария, ростки сои, огурец, редис <i>Cucumaria, soy sprouts, cucumber, radish</i>	740	160 г
Краб, авокадо, яблочный мармелад, соус Айоли <i>Crab, avocado, apple marmalade, Aioli sauce</i>	930	190 г
Осьминог отварной, водоросли Кайсо, рисовая лапша, икра краба <i>Boiled octopus, Kaiso seaweed, rice noodles, crab roe</i>	720	200 г
Овощной салат с заправкой на выбор: оливковое масло Extra Virgen, сметана, овощной соус <i>Raw veggies, dressing of your choice: olive oil Extra Virgin, sour cream, vegetable sauce</i>	470	200 г
Кальмар-гриль, киноа, яйцо пашот, цуккини, болгарский перец, вяленые томаты <i>Grilled squid, quinoa, poached egg, zucchini, bell pepper, dried tomatoes</i>	670	200 г
Маринованная свекла, сыр Рикотта, кедровый орех, свекольная заправка <i>Marinated beetroot, Ricotta, cedar nut, beet sauce</i>	490	200 г
Лосось томленный, огурец, помело, красный лук, цитрусовая заправка <i>Stewed salmon, cucumber, pomelo, red onion, citrus dressing</i>	640	230 г
Морепродукты-гриль, водоросли чука, болгарский перец, соус из моллюсков <i>Grilled seafood, chuka seaweed, bell pepper, mollusk sauce</i>	950	200 г

# ДЛЯ ПРОДОЛЖЕНИЯ

TO FOLLOW



Креветка Ботан соус васаби <i>Prawns Botan, wasabi sauce</i>	1100	220 г
Гёдза с начинкой из гребешка, палтуса и креветки <i>Gyoza w. scallop, halibut and prawn, mollusk sauce</i>	470	115 г
Осьминог на гриле картофельный крем, соус Ромеско <i>Grilled octopus, creamy potato, Romesco sauce</i>	880	200 г
Осьминог-кейк пюре из зеленого горошка, соус Айоли <i>Octopus-cake, mushy pea, Aioli sauce</i>	680	240 г
Вонголе в белом вине чесночные тосты <i>Vongole clams in white wine, garlic toasts</i>	720	500 г
Рапан, папоротник <i>Stewed Rapa whelk, fern</i>	780	240 г
Скоблянка из кукумарии с олениной <i>Stewed sea cucumber &amp; venison</i>	860	200 г

## СУПЫ

IN BETWEEN

Уха из мраморного окуня . . . . .	510	350 г
<i>Perch soup</i>		
Норвежский сливочный суп . . . . .	530	350 г
из трески <i>Creamy Norwegian cod soup</i>		
Картофельный суп . . . . .	530	350 г
с осьминогом и шпинатом <i>Potato soup with octopus and spinach</i>		

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

## MAIN COURSE

Гребешок, пюре из цветной капусты устричный соус <i>Scallop, mushy cauliflower, oyster sauce</i>	950	250 г
Синекорый палтус, киноа, тартар из сладкого перца соус из шпината <i>Pacific halibut, quinoa, bell pepper tartare, spinach sauce</i>	940	300 г
Белокорый палтус, сезонные овощи соус из рыбного консоме <i>Halibut, veggies, sauce of fish consommé</i>	950	250 г
Дикий лосось, вонголе, брокколи сливочный соус <i>Wild salmon, vongole, broccoli, cream sauce</i>	790	300 г
Филе камбалы, гречневое ризотто грибной соус <i>Flounder fillet, buckwheat risotto, mushroom sauce</i>	620	300 г
Лазанья с крабом и ламинарией <i>Lasagna with crab and laminaria</i>	940	220 г
Фиш & Чипс <i>Fish &amp; Chips</i>	530	450 г
Тихоокеанский кальмар, ламинария, желток пашот соус васаби <i>Pacific squid, laminaria, poached yolk, wasabi sauce</i>	680	300 г
Равиоли с начинкой из гребешка, палтуса и креветки соус Биск <i>Ravioli with scallop, halibut and prawn, Bisque sauce</i>	600	200 г
Сахалинская корюшка в поленте коктейль-соус <i>Roasted Sakhalin smelt with polenta, cocktail sauce</i>	700	300 г

ПОДАЧА БЛЮДА  
ЦЕЛИКОМ

WHOLE HOT DISHES

Камбала . . . . . 250  
*Flounder*

Цена за 100 г Price for 100 g

# БЛЮДА ИЗ ДИЧИ

G A M E



## ХОЛОДНАЯ ПОДАЧА C O L D S E R V E D

Буженина из кабана 650 140 г  
домашний хрен, горчица  
*Cold-boiled hog, horseradish, mustard*

Вяленый кабан или оленина 680 175 г  
папоротник, клюква  
*Dried venison or Hog, fern, cranberry*

## ГОРЯЧАЯ ПОДАЧА H O T S E R V E D

Запеченная перепелка 810 300 г  
тыквенное пюре, шпинат, бальзамический соус  
*Baked quail, spinach, mushysquash, balsamic sauce*

Кабан 1050 320 г  
полба, пюре из краснокочанной капусты, луковый соус  
*Hog, polba, mushy cabbage, onion sauce*

Олень 950 230 г  
дикий рис, вешенки, зеленый лук  
*Deer, wild rice, oyster mushrooms, green onions*

## ДОПОЛНЕНИЕ S I D E S

Отварной картофель 150 г . . . . 100  
*Boiled potato*

Картофельное пюре 150 г . . . . 150  
*Mash*

Картофель фри 150 г . . . . . 150  
*French fries*

Картофельный гратен 150 г . . . . 200  
*Potato gratin*

Овощи на гриле 150 г . . . . . 150  
*Grilled veggies*

Овощи на пару 150 г . . . . . 150  
*Steamed veggies*

Киноа 150 г . . . . . 200  
*Quinoa*

Рис жасмин 150 г . . . . . 100  
*Jasmine rice*

## ДЛЯ ЗАВЕРШЕНИЯ S W E E T E N D I N G

Шоколадный фондан 180 г . . . . . 450 <i>Chocolate fondant</i>	Крем-брюле 145 г . . . . . 450 <i>Crème brûlée</i>
Сорбет из печеного яблока 150 г . . . . . 450 с топленным молоком, брусничная пена, яблочный мармелад <i>Sorbet of baked apple, cowberry foam, crust of baked milk and apple marmalade</i>	
Жареная хурма, меренга, солёная карамель 205 г . . . . . 450 <i>Fried persimmon, meringue, salted caramel</i>	

## НАПИТКИ S O F T D R I N K S

Мин. вода «Даусуз» 0.5 л . . . . . 230 <i>Still water Dausuz</i>	Свежевыжатый сок в асс. 250 мл . . . . . 350 <i>Fresh-squeezed juice assorted</i>
Мин. вода «Сахалинская» 0.5 л . . . . . 100 <i>Still water Sakhalinskaya</i>	Сок 250 мл . . . . . 100 <i>Juice</i>
Вода «Айсис» 0.5 л . . . . . 80 <i>Icis water</i>	Морс 250 мл . . . . . 100 <i>Fruit drink</i>
Кока-кола 0.33 л . . . . . 150 <i>Coca-cola</i>	Швепс 0.25 л . . . . . 150 <i>Schweppes</i>

## ЛИМОНАДЫ L E M O N A D E S

Итальянский Шприц, Киви-лайм, Ягодный микс, Манго-маракуя 250 мл . . . . . 350 <i>Italian Spritz, Kiwi-Lime, Berry Mix, Mango-Passion Fruit</i>
--

## ЧАЙ

### T E A

Ассам, Эрл Грей, Молочный Улун, . . . 250 Сенча, Жасмин, фруктовый, травяной, с чабрецом 0.5 л <i>Assam, Earl Grey, Thyme black tea, Sencha, Jasmine, Milky oolong, Fruit</i>
--

## АВТОРСКИЙ ЧАЙ

### A R T I S A N T E A

Облепиха/груша, Ягодный, . . . 650 Яблоко-лайм/имбирь 950 мл <i>Sea buckthorn / pear; Berry; Apple-lime / ginger</i>
--

## КОФЕ

### C O F F E E

Эспрессо . . . 190 <i>Espresso</i>	Капучино . . . 240 <i>Cappuccino</i>	Латте . . . . 260 <i>Latte</i>
Доппио . . . 240 <i>Doppio</i>	Американо . . . 190 <i>Americano</i>	Раф . . . . . 260 <i>Raf</i>

# ШАМПАНСКОЕ

## И ИГРИСТЫЕ ВИНА

С H A M P A G N E  
&  
S P A R K L I N G W I N E

750 ml

Поль Гоэрг Экстра Брют, Франция <i>Paul Goerg Extra Brut, France</i>	8000
Ла Рувьере Брют, Франция <i>La Rouvière Brut, France</i>	3800
Ла Рувьере Брют Розе, Франция <i>La Rouvière Brut Rosé, France</i>	3800
Рауль Клерже Креман де Бургонь, Франция <i>Raoul Clerget, Cremant de Bourgogne, Brut, France</i>	3200
Просекко Экстра Драй, Венето, Италия <i>Prosecco Extra Dry, Veneto, Italy</i>	1800
Пино Гриджио Спуманте Брют, Италия <i>Pinot Gridgio Spumante, Brut, Italy</i>	2200
Сторе де Вите Мюллер Тургау Брют, Италия <i>Storie di Vite Muller Thurgau, Brut, Italy</i>	2200



# БЕЛОЕ

## WHITE

750 ml

Бовье э Фис Пети Шабли, Бургундия, Франция 12,5%, сухое <i>Bovier &amp; Fils Petit Chablis, Burgundy, France, 12,5%, dry</i>	5100
Шабли Крю Бовье э Фис, Бургундия, Франция, 12,5%, сухое <i>Chablis CRU Bovier &amp; Fils, Burgundy, France, 12,5%, dry</i>	8200
Партибист Пино Гриджио, Венгрия, 12%, сухое <i>Partybeast Pinot Grigio, Hungary, 12%, dry</i>	1950
Фрида Пассерина, Италия, 12%, сухое <i>Frida Passerina, Italy, 12%, dry</i>	3150
Дурнберг Рислинг, Австрия, 12,5%, сухое <i>Durnberg Riesling, Austria, 12,5%, dry</i>	3250
Омбре Пес, Испания, 12%, сухое <i>Hombre Pez, Spain, 12%, dry</i>	2400
Монте Каскас Колейта, Португалия, 12,5%, сухое <i>Monte Cascas Colheita, Portugal, 12,5%, dry</i>	2100
Петер Мертес Голд Эдишн Рислинг Кабинет Драй, Мозель, Германия, 10,5%, сухое <i>Peter Mertes, "Gold Edition" Riesling Kabinett Dry, Moselle, Germany, 10,5%, dry</i>	2850
Нау Мэй Совиньон Блан, Мальборо, Новая Зеландия, 12%, сухое <i>Nau Mai Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand, 12%, dry</i>	2800
Домен де ла Рувьере, Прованс, Франция, 13,5%, сухое <i>Domaine de La Rouvière, Provence, France, 13,5%, dry</i>	4200

# КРАСНОЕ

750 ml

R E D

Перро Кайехеро Бленд де Мальбек, Аргентина, 14%, сухое	3700
<i>Perro Callejero Blend De Malbec, Argentina, 14%, dry</i>	
Ноу Булл, Каберне Совиньон, Калифорния, США, 13%, сухое	3500
<i>No Bull, Cabernet Sauvignon, California, USA 13%, dry</i>	
Монте Каскас Резерва, Португалия, 13%, сухое	3100
<i>Monte Cascas Reserva, Portugal, 13%, dry</i>	
Кьянти Резерва, DOCG, Италия, 13%, сухое	2900
<i>Chianti Reserva, DOCG, Italy, 13%, dry</i>	
Монте Тесса Негроамаро, Италия, 13,5%, сухое	2300
<i>Monte Tessa Negroamaro, Italy, 13,5%, dry</i>	
Домен Ле Барт, Франция, 13%, полусухое	2400
<i>Domaine Les Barthes, France, 13%, semi-dry</i>	

# РОЗОВОЕ

R O S É

Дурнберг Блан де Нуар, Австрия, 12%, сухое	3900
<i>Durnberg Blanc de Noir, Austria, 12%, dry</i>	
Домен Де Траан Розе Д'Анжу, Франция, 10,5%, полусухое	2800
<i>Domaine Des Trahan Rose D'Anjou, France, 10,5%, semi-dry</i>	

# БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

N O N - A L C O H O L I C

Лайт Хаус, Белое, Германия, 0%	1250
<i>Light House White, Germany, 0%</i>	

# ВИНА ПО БОКАЛАМ

## BY THE GLASS

### ИГРИСТОЕ SPARKLING

120 мл

Просекко Экстра Драй, Венето, Италия <i>Prosecco Extra Dry, Veneto, Italy</i>	360
Пино Гриджио Спуманте Брют, Италия <i>Pinot Grigio Spumante, Brut, Italy</i>	440
Сторе де Вите Мюллер Тургау Брют, Италия <i>Storie di Vite Muller Thurgau, Brut, Italy</i>	440

### БЕЛОЕ WHITE

150 мл

Нау Мэй Совиньон Блан, Мальборо, Новая Зеландия, 12%, сухое <i>Nau Mai Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand, 12%, dry</i>	560
Партибист Пино Гриджио, Венгрия, 12%, сухое <i>Partybeast Pinot Grigio, Hungary, 12%, dry</i>	390
Омбре Пес, Испания, 12%, сухое <i>Hombre Pez, Spain, 12%, dry</i>	480
Монте Каскас Колейта, Португалия, 12,5%, сухое <i>Monte Cascas Colheita, Portugal, 12,5%, dry</i>	420

### КРАСНОЕ RED

150 мл

Монте Каскас Резерва, Португалия, 13%, сухое <i>Monte Cascas Reserva, Portugal, 13%, dry</i>	620
Монте Тесса Негроамаро, Италия, 13,5%, сухое <i>Monte Tessa Negroamaro, Italy, 13,5%, dry</i>	460
Домен Ле Бартес, Франция, 13%, полусухое <i>Domaine Les Barthes, France, 13%, semi-dry</i>	480

### РОЗОВОЕ ROSÉ

150 мл

Домен Де Траан Розе Д'Анжу, Франция, 10,5%, полусухое <i>Domaine Des Trahan Rose D'Anjou, France, 10,5%, semi-dry</i>	560
--	-----

### БЕЗАЛК. NON-ALC.

150 мл

Лайт Хаус, белое, Германия, 0% <i>Light House White, Germany, 0%</i>	250
---	-----

50 ml

## ВИСКИ W H I S K E Y

Макаллан, 12 лет 650  
*Macallan, 12 years*

Бенриах, 10 лет 500  
*Benriach, 10 years*

Джек Дэниелс 400  
*Jack Daniel's*

Уйалд Тёки 450  
*Wild Turkey*

Пропер Твелв 420  
*Proper No. Twelve*

## ВОДКА V O D K A

Онегин 330  
*Onegin*

Скай 330  
*Skyu*

Финляндия 220  
*Finlandia*

Финляндия Редбери 220  
*Finlandia Redberry*

## РОМ R U M

Бакарди Карта Нэгра 350  
*Bacardi Carta Negra*

Бакарди Карта Бланка 350  
*Bacardi Carta Blanca*

Кашаса 51 350  
*Cachasa 51*

Флор де Канья Аньехо 260  
*Flor de Caña Anejo*

Флор де Канья Экстра 250  
*Flor de Caña Extra*

50 ml

## ДЖИН G I N

Бомбей Сапфир 400  
*Bombay Sapphire*

Бифитер Лондон Драй 300  
*Beefeater London Dry*

Бикенс 290  
*Bickens*

Бульдог 630  
*Bulldog*

## ТЕКИЛА T E Q U I L A

Патрон Сильвер 700  
*Patron Silver*

Патрон Репосадо 700  
*Patron Reposado*

Пепе Лопес Сильвер 160  
*Pepe Lopes Silver*

Пепе Лопес Голд 190  
*Pepe Lopes Gold*

Эсполон Бланко 330  
*Espolon Blanco*

Эсполон Репосадо 390  
*Espolon Reposado*

## ВЕРМУТ V E R M O U T H

Апероль 250  
*Aperol*

Кампари 250  
*Campari*

Чинзано: Extra Dry, 200  
Rosso, Bianco  
*Cinzano: Extra Dry, Rosso, Bianco*

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО *D R A U G H T B E E R*

	330 мл	500 мл		330 мл	500 мл
Асахи Драй, темное <i>Asahi Dry, Dark</i>	330	490	Кирин <i>Cirin</i>	370	550
Хугарден <i>Hoegaarden</i>	330	490	Клаусталер <i>Clausthaler</i>	250	~
Саппоро <i>Sapporo</i>	350	520			

## ДИЖЕСТИВЫ

### *D I G E S T I F S*

50 ml

### КОНЬЯК *C O G N A C*

Боуэн В.С.О.П. <i>Bowen VSOP</i>	990
Курвуазье В.С.О.П. <i>Courvoisier VSOP</i>	720
Курвуазье В.С. <i>Courvoisier VS</i>	400
Реми Мартин В.С.О.П. <i>Remy Martin VSOP</i>	750
Реми Мартин В.С. <i>Remy Martin VS</i>	480

### КАЛЬВАДОС *C A L V A D O S*

Маркиз де Мондидье В.С.О.П. <i>Marquis de Montdidier VSOP</i>	780
--	-----

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ *H O T B E V E R A G E*

Грог основа: ром <i>Just Grog (basis: rum)</i>	500	Глинтвейн основа: красное вино <i>Mulled Wine (basis: wine)</i>	500
---	-----	--	-----

75 ml

### ПОРТВЕЙН *P O R T O*

Сандеман Тони Порто, 10 лет <i>Sandeman Old Tawny Porto, 10 years</i>	650
Файн Тони Порто <i>Fine Tawny Porto</i>	300

50 ml

### ЛИКЕРЫ *L I Q U E U R S*

Егермейстер <i>Jagermeister</i>	350
Бейлиз <i>Baileys</i>	350
Паллини Лимончелло <i>Pallini Limoncello</i>	350
Вилла Джусти Лимончелло <i>Villa Giusti Limoncello</i>	220

# ЇОКТЕЙЛИ

## COCKTAILS

<b>Апероль Шприц</b> основа: апероль, газ. вода, просекко <i>Aperol Spritz (basis: aperol, sparkling, prosecco)</i>	500
<b>Кир</b> основа: вино, ликер <i>Kir (basis: wine, liqueur)</i>	500
<b>Мохито</b> основа: ром, сироп, содовая <i>Mojito (basis: rum, syrup, soda water)</i>	600
<b>Маргарита</b> основа: текила, ликер, сок лайма, сахарный сироп <i>Margarita (basis: tequila, liqueur, lime juice, sugar syrup)</i>	600
<b>Олд Бой</b> основа: водка, сироп, сок <i>Old Boy (basis: vodka, syrup, juice)</i>	500
<b>Дайкири</b> основа: ром, лимонный сок, сахарный сироп <i>Daiquiri (basis: rum, lemon juice, sugar syrup)</i>	600
<b>Джин Тоник</b> основа: джин, тоник, лайм <i>Gin Tonic (basis: gin, tonic, lime)</i>	550
<b>Лонг Айленд</b> основа: ром, ликер, текила, водка, сироп <i>Long Island (basis: rum, gin, liqueur, tequila, vodka, syrup)</i>	600
<b>Негрони</b> основа: джин, вермут <i>Negroni (basis: gin, vermouth)</i>	500
<b>Кампари Тоник</b> основа: Кампари, тоник, лайм <i>Campari Tonic (basis: Campari, tonic, lime)</i>	450
<b>Бульвардье</b> основа: вермут, Кампари, виски <i>Boulevardier (basis: vermouth, Campari, whiskey)</i>	500