



## РУССКИЙ

### RAW BAR

|                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>ФРАНЦУЗСКИЕ УСТРИЦЫ</b><br><b>GILLARDEAU № 2</b>                                     |     |
| <b>НАТУРАЛЬНЫЕ</b><br>Цена за штуку                                                     | 5,5 |
| <b>С СЕВИЧЕ ИЗ ЛАЙМА</b><br>Цена за штуку                                               | 6,5 |
| <b>С ТАРТАРОМ ИЗ КРЕВЕТОК</b><br>Цена за штуку                                          | 7,5 |
| <b>АССОРТИ УСТРИЦ</b><br>по 2 каждого вида, всего 6 шт.                                 | 36  |
| <b>2 УСТРИЦЫ + 2 БОКАЛА КАВЫ</b>                                                        | 22  |
| <b>ИКРА SIBERIAN ROYAL «CALVISIUS»</b><br>10 г икры сибирского осетра                   | 24  |
| <b>ИКРА + 2 БОКАЛА КАВЫ</b>                                                             | 34  |
| <b>ЛОБСТЕР-РОЛЛ</b><br>Мини-бриошь с начинкой из лобстера<br>Цена за штуку              | 14  |
| <b>2 ЛОБСТЕР-РОЛЛА + 2 БОКАЛА КАВЫ</b>                                                  | 38  |
| <b>ТИРАДИТО ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО</b><br>со сладким соусом чили                           | 22  |
| <b>СЕВИЧЕ</b><br>с манго, кокосом и лаймом                                              | 23  |
| <b>ТАРТАР ИЗ КРАСНОГО ТУНЦА</b><br>с мексиканской тостадой, авокадо<br>и соусом чипотле | 24  |
| <b>ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ</b><br>с жареным яйцом и картофелем фри                   | 26  |

### ЗАКУСКИ

|                                                                                                                                                   |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>САЛАТ С БУРРАТОЙ</b><br>с томатами, базиликом, кедровыми орешками и<br>чёрными оливками                                                        | 16 |
| <b>САЛАТ С АВОКАДО</b><br>с салатом латук, томатами черри, манго<br>и кокосом                                                                     | 17 |
| <b>СВЕЖИЙ САЛАТ GAMMARUS</b><br>с брюшком тунца                                                                                                   | 16 |
| <b>ОТКРЫТЫЙ ОМЛЕТ С КРАСНОЙ<br/>КРЕВЕТКОЙ</b><br>лисичками и иберийской свиной грудинкой                                                          | 28 |
| <b>РИГАТОНИ С КРЕМОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ</b><br>фуа-гра и трюфелем                                                                                    | 16 |
| <b>ФУА-ГРА МИ-КЮИ</b><br>с маракуйей и фисташками                                                                                                 | 17 |
| <b>ИБЕРИЙСКИЙ ХАМОН</b>                                                                                                                           | 28 |
| <b>ЖАРЕННЫЕ АНЧОУСЫ</b><br>с лимонным майонезом                                                                                                   | 16 |
| <b>КАЛЬМАРЫ В ТЕМПУРЕ</b><br>с соусом тартар                                                                                                      | 19 |
| <b>КРОКЕТЫ С ИБЕРИЙСКИМ ХАМОНОМ</b>                                                                                                               | 15 |
| <b>МОРСКИЕ ЕЖИ</b><br>фаршированные и запечённые. 5 шт.                                                                                           | 29 |
| <b>ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ</b><br>с картофельным кремом и соусом кимчи                                                                                  | 26 |
| <b>МИДИИ НА ПАРУ</b><br>с оливковым маслом, перцем и лимоном                                                                                      | 16 |
| <b>АССОРТИ ИЗ МОЛЛЮСКОВ</b><br>с чесноком и перцем чили. Мидии, вонголе,<br>морские черенки, сердцевидки и гребешки<br>Рекомендуется на 2 персоны | 42 |

### ХЛЕБ

|                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>ХЛЕБ КОКА С ТОМАТОМ</b><br>и оливковым маслом extra virgin                            | 4,5 |
| <b>ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ</b><br>с оливковым маслом extra virgin и флёр де<br>сель | 5,5 |

Мы можем предоставить информацию о содержании аллергенов в наших блюдах.

Из-за особенностей нашей кухни и подачи все блюда меню могут содержать следы:

злаков, содержащих глютен, ракообразных, рыбы, яиц, арахиса, сои, молочных продуктов, орехов, сельдерея, горчицы, кунжута, сульфитов, люпина и моллюсков



## РУССКИЙ

### БЛЮДА ИЗ РИСА

Минимум на 2 персоны. Цена за человека.

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ЧЁРНЫЙ РИС с каракатицей и вонголе                                                    | 24 |
| ФИДЕУА. Тонкая лапша с креветками, кальмарами и айоли                                 | 24 |
| ФИДЕУА С ОСЬМИНОГОМ, страчателлой из бурраты и острым маслом                          | 28 |
| ПАЭЛЬЯ С СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ, шиитаке и кейлом                                          | 23 |
| РИЗОТТО с белыми грибами, зелёной спаржей и пармезаном (веганский вариант с трюфелем) | 24 |
| ПАЭЛЬЯ «МОРЕ И ГОРЫ» с креветками, каракатицей, свиной и колбасками                   | 24 |
| ПАЭЛЬЯ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ И ФУА-ГРА                                                     | 28 |
| ПАЭЛЬЯ С КРАСНЫМ ТУНЦОМ                                                               | 25 |
| ПАЭЛЬЯ SENSE FEINA с креветками, мидиями и морским чёртом.<br>Всё очищено и нарезано  | 26 |
| РИС GAMMARUS. рис с лобстером, приготовленный в бульоне                               | 38 |
| ПАЭЛЬЯ С ЛОБСТЕРОМ И КРАСНОЙ КРЕВЕТКОЙ                                                | 45 |

### ES LLAMÁNTOL FRIT

Обжаренный лобстер с жареным  
картофелем и яйцами

45

### МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

Рекомендуется на 2 персоны

Лобстер, креветки, королевские креветки,  
кальмары, вонголе, морские черенки,  
сердцевидки, гребешки и мидии

140 (70 на чел.)

## МЯСО

|                                                                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| КУРИЦА С НЬОККИ<br>в соусе из пармезана, с шиитаке и каперсами                                                | 22 |
| БУРГЕР ИЗ АНГУСА НА ГРИЛЕ<br>с беконом, сыром и картофелем фри                                                | 19 |
| СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ<br>с соусом барбекю и картофельным гратеном                                                   | 26 |
| СТЕЙК С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ<br>антрекот 350 г с картофелем фри и чимичурри                                         | 32 |
| ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА «КАФЕ ДЕ ПАРИ»<br>с запечённым картофелем и грибами                                           | 34 |
| СТЕЙК Т-БОУН СУХОЙ ВЫДЕРЖКИ 1 КГ<br>с запечённым картофелем, овощами и салатом.<br>Рекомендуется на 2 персоны | 90 |

## РЫБА

|                                                                                                         |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ<br>с гремолатай, морковью, картофельным пюре<br>и тёплым соусом винегрет с шалотом | 26 |
| КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ<br>с овощами и картофелем конфи                                                        | 26 |
| ЦЕЛЫЙ МОРСКОЙ ЧЁРТ НА ГРИЛЕ<br>с чесноком, перцем чили и печёным картофелем                             | 27 |
| ТЮРБО НА ГРИЛЕ<br>с жареным чесноком по-бишьбаински                                                     | 36 |
| СИБАС, ЗАПЕЧЁННЫЙ В ДУХОВКЕ<br>с картофелем, луком и томатами                                           | 35 |

Мы можем предоставить информацию о содержании аллергенов в наших блюдах.

Из-за особенностей нашей кухни и подачи все блюда меню могут содержать следы:

злаков, содержащих глютен, ракообразных, рыбы, яиц, арахиса, сои, молочных продуктов, орехов, сельдерея, горчицы, кунжута, сульфитов, люпина и моллюсков