

	Выход (в граммах) <i>Weight</i> (in grammes)	Цена <i>Price</i>
Хлеб (белый/ржаной) <i>Home made bread</i>	(1/150)	50 руб

Холодные закуски
Cold hors -o'deuveres

Ассорти из сербских домашних мясных деликатесов (подаётся с маринованным болгарским перцем) <i>Serbian Homemade Meat Delicacies Platter</i> (served with marinated Bulgarian pepper)	(200/100/100)	860 руб
Сырное ассорти (Грано Подано, Горгонзола, Скаморца) <i>Cheese platter</i>	(100/50)	540 руб
Карпаччо из лосося и морского гребешка <i>Salmon & Scallops Carpaccio</i>	(100/40/20)	720 руб
Карпаччо из лосося <i>Salmon Carpaccio</i>	(100/70/40)	690 руб
Подкопченный лосось собственного приготовления с трюфельным муссом <i>Homemade Smoked Salmon with Truffle Mousse</i>	(1/250)	720 руб
Севиче из сибаса <i>Sea Bass Ceviche</i>	(1/250)	760 руб
Брускетта со слабо соленым лососем собственного производства и моцареллой <i>Salmon & Mozzarella Bruschetta</i>	(40/120)	340 руб
Брускетта с сыровяленным мясом <i>Cured Meat Bruschetta</i>	(40/150)	365 руб
Тартар из морского гребешка <i>Scallop Tartare</i>	(220/50/30)	980 руб
Тартар из лосося <i>Salmon tartare</i>	(170/50/30)	890 руб
Маслины, оливки <i>Olives</i>	(1/100)	250 руб

	Выход (в граммах) Weight (in grammes)	Цена Price
Салаты Salads		
Капрезе с мини моцареллой и помидорами черри <i>Mozzarella & Cherri Capreze</i>	(1/150)	540 руб
Салат с мясом краба, авокадо и яблоком <i>Crab meat & Avocado & Apple Salad</i>	(1/290)	870 руб
Теплый салат с морепродуктами <i>Warm Seafood Salad</i>	(110/75/40)	940 руб
Салат из осьминога <i>Octopus salad</i>	(1/230)	980 руб
Салат "Фрутти де Маре" <i>Seafood Salad</i>	(1/250)	960 руб
Зеленый салат <i>Green salad</i>	(1/340)	380 руб
Салат с морепродуктами по-каталански <i>Catalan Seafood Salad</i>	(1/280)	740 руб
Салат с подкопченным лососем <i>Smoked Salmon Salad</i>	(1/230)	620 руб
Теплый салат из мраморной говядины и овощами <i>Warm Marbled Beef & Vegetables Salad</i>	(100/50)	590 руб
Салат из рукколы <i>Rocket Salad</i>	(1/140)	380 руб
Салат с копченым угрем, манго и авокадо <i>Smoked Eel , & Avocado & Mango Salad</i>	(1/280)	520 руб
Салат с командорским кальмаром <i>Salad with commander squid</i>	(1/220)	290 руб
Салат «Греческий» // «Шопский» <i>Greek Salad // Shopska Salad</i>	(1/220)	380 руб
Салат с щупальцами кальмара в ореховом соусе <i>Salad with squid tentacles in nut sauce</i>	(1/230)	390 руб

Выход
(в граммах)
Weight
(in grammes)
Цена
Price

Горячие закуски
Hot snacks

Ассорти из морепродуктов <i>Seafood Platter</i>	(1/240)	1200 руб
Морской гребешок с копченым лососем <i>Baked Scallop & Spinach</i>	(150/35)	780 руб
Жаренный фермерский сыр гриль/панировка <i>Fried / Grilled / Breaded Farmhouse Cheese</i>	1/140	470 руб

Дары моря
Seafood

Морской гребешок <i>Scallops</i>	(1/100)	520 руб
Кальмары <i>Calamari</i>	(1/100)	380 руб
Тигровая креветка <i>Prawns 8/12</i>	(1/100)	520 руб
Осьминог <i>Octopus</i>	(1/100)	680 руб
Каракатица <i>Cuttlefish</i>	(1/100)	380 руб

Живые морепродукты из нашего аквариума
Live seafood from our aquarium

Камчатский краб <i>King crab</i>	(1/100)	650 руб
Омар <i>lobster</i>	(1/100)	990 руб
Устрица Белый жемчуг <i>White Pearl Oyster</i>	за 1 шт	620 руб
Устрица Императорская <i>Imperial Oyster</i>	за 1 шт	390 руб
Анадара <i>Anadara</i>	(1/100)	370 руб
Мидии <i>Mussels</i>	(1/100)	280 руб
Морской петушок (вонголе) <i>Clams</i>	(1/100)	350 руб

Цена за 100 грамм
The price per 100 gramm

Рыбный базар
Fish market

Барамунди <i>Barramundi</i>	380 руб
Филе морского чёрта <i>Monkfish fillets</i>	510 руб
Солнечник <i>John Dory</i>	680 руб
Тюрбо <i>Turbot</i>	660 руб
Морской язык <i>Common sole</i>	580 руб
Пагр <i>Breize-pagr</i>	630 руб
Окунь <i>Perch</i>	520 руб
Крудо из сибаса// Крудо из Дикого Сибаса Экстра <i>Sea Bass Crudo</i>	400//480 руб
Морской волк (сибас) // Дикий Сибас Экстра <i>Sea bass // Sea bass Extra</i>	300/430 руб
Дорадо/Дорадо Экстра <i>Dorado/DoradoExtra</i>	300/410 руб

Рыба может быть приготовлена по Вашему желанию
Style of preparation fish

По- домашнему //на гриле // на пару //на сковороде// в соли // в фольге //
в пергаменте // в чесночном соусе
Home-Style // grilled // steamed // pan-fried // in salt // in foil //
in parchment // in garlic sauce

В печи
Oven-baked 120 руб

	Выход (в граммах) <i>Weight</i> (in grammes)	Цена <i>Price</i>
Супы Soups		
Суп белый / красный <i>White /red fish soup</i>	(1/300)	350 руб
Уха с лососем и палтусом <i>Ear with salmon and halibut</i>	(1/300)	380 руб
Бузара с морепродуктами // красная и белая <i>Bouzzara with seafood // red and white</i>	(1/300)	1500 руб
Буйабес <i>Bouillabaisse</i>	(1/450)	1650 руб
Суп-пюре из тигровых креветок <i>Creamy Tiger Prawn Soup</i>	(1/300)	470 руб
Том Ям <i>Tom Yam</i>	(1/300)	380 руб
Паста и Ризотто Pasta and Rizotto		
Тальятелли с лососем <i>Tagliatelle with salmon</i>	(1/300)	760 руб
Тальятелли с крабовым мясом <i>Tagliatelle with crab meat</i>	(1/300)	840 руб
Спагетти ПИКАССО <i>Spaghetti Picasso</i>	(1/380)	880 руб
Спагетти с креветками <i>Spaghetti with shrimps</i>	(1/300)	850 руб
Ризотто с морепродуктами <i>Seafood risotto</i>	(1/400)	880 руб
Черное ризотто с каракатицей <i>Cuttle fish risotto</i>	(1/400)	700 руб
Ризотто с креветками и спаржей <i>Cuttle fish risotto with an asparagus</i>	(1/380)	840 руб

Выход (в граммах) Weight (in grammes)	Цена Price
--	-----------------------------

Горячие блюда из рыбы
Hot fish dishes

Филе дорадо с картофелем и шпинатом <i>Dorado Fillet with Potatos & Spinach</i>	(220/150)	860 руб
Осьминог с картофелем , черри и лигурийскими оливками <i>Octopus with Potatoes, Cherry & Ligurian Olives</i>	(100/150)	980 руб
Филе палтуса с салатным миксом (на выбор гостя : кляр/гриль) Halibut fillet with salad mix	(220/50)	860 руб
Филе лосося со спаржей <i>Salmon Fillet with Asparagus</i>	(200/80)	750 руб

Горячие мясные блюда
Hot meals

Медальоны капрезе <i>Medallions capreze</i>	(250/130/30)	840 руб
Шницель из говяжьей вырезки <i>Schnitzel from beet cuttings</i>	(250/40/70)	980 руб
Стейк из говяжьей вырезки На выбор гостя : под сливочным соусом с грибами/ пеппер, в острой панировке <i>Steak. At a guest choise: with Creamy Mushroom Sause, Pepper, in spicy breading</i>	(250/100/20)	280/960 руб
Рибай-стейк из мраморной говядины <i>Rib-eye - steak from marbled beef</i>	(1/250)	1890 руб
Куриное филе на выбор гостя : Куриное филе (Приготовление на выбор гостя :гриль, в кляре, под соусом) гриль // в кляре // под сырным соусом <i>Chicken fillet with gorgonzola. At guest choise:</i> <i>grilled / in batter / with sauce</i>	(200/200) (200/200)	560 руб 560 руб

	Выход (в граммах) <i>Weight</i> (in grammes)	Цена <i>Price</i>
Соусы Sauces		
Сицилианский соус <i>Sicilian Sauce</i>	(1/150)	230 руб
Сырный соус <i>Cheese Sauce</i>	(1/150)	300 руб
Соус с сыром горгонзола <i>Gorgonzola Sauce</i>	(1/150)	220 руб
Соус Тартар <i>Tartare Sauce</i>	(1/100)	170 руб
Соус Песто <i>Sauce Pesto</i>	(1/150)	150 руб
Соус красный // белый для мидий <i>Sauce for mussels (red // white)</i>	(1/100)	80 руб
Гарниры Garnish		
Овощи по- домашнему <i>Homestyle Vegetables</i>	(1/150)	210 руб
Овощи с грядки <i>Vegetables from the garden</i>	(1/100)	250 руб
Овощи на гриле <i>Grilled vegetables</i>	(1/250)	420 руб
Шпинат <i>Spinach</i>	(1/200)	250 руб
Спаржа на гриле <i>Grilled Asparagus</i>	(1/100)	230 руб
Картофель На выбор гостя : по-домашнему пюре отварной	(1/200)	360 руб 130 руб 80 руб
At gues choice: home-style, mashed, boiled		
Рис <i>Rice</i>	(1/200)	190 руб
Гарнир по - Бокельски <i>Bokeljski garnish</i>	(1/200)	210 руб
Картофель фри <i>French fried potatoes</i>	(1/200)	150 руб

Выход
(в граммах)
Weight
(in grammes)

Цена
Price

Десерты
Desserts and ice cream

Чизкейк <i>Cheesecake</i>	(1/180)	340 руб
Шоколадный торт // с мороженым <i>Chocolate cake // with ice cream</i>	(150/60)	360//420 руб
Милле-фолле с лесными ягодами <i>Millet-folle with wild berries</i>	(1/250)	720 руб
Мильфей из лесных ягод <i>Wildberry Millefeuille</i>	(1/250)	920 руб
Меренговый рулет со свежей малиной <i>Meringue roll with fresh raspberries</i>	(120/20)	320 руб
Фруктовое ассорти <i>Fresh fruit</i>	(1/300)	620 руб
Мороженое (на выбор) <i>Ice cream</i>	(1/60)	140 руб
Сорбет (на выбор) <i>Sorbeto</i>	(1/60)	140 руб