

РЫБА МОЯ

Честный рыбный ресторан Владимира Перельмана @vladimir_perelman с богатым выбором свежей дикой рыбы собственного улова из Марокко, регулярными поставками лобстера из ОАЭ по самой лучшей цене в городе, суперстейком из лосося исполинских размеров с Фарерских островов, суперстейком из тунца на кости и ещё дюжиной радующих глаз и безупречных на вкус обитателей морских глубин.

Дорогие гости, если у вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Завтраки по будням – с 10:00 до 12:00
Обеды по будням – с 12:00 до 16:00
Завтраки по выходным – с 12:00 до 16:00

МЕНЮ

СЕВИЧЕ

Подается с плоской тайского риса с соусом понзу и пудрой из нори

СИБАС с авокадо, бобами эдамамэ и тайским манго	490
 КРЕВЕТКИ ЛАНГУСТИНО с клубникой, кинзой и томатами конкассе	510
СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА с вяленым арбузом	470 

ТАРТАР И КАРПАЧЧО

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ с гуакамолем, фенхелем и салатом кейл	890 
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА с гуакамолем и салатом мизуна	870 
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ И ДОРАДО с оливковым маслом	640
КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА с тремя видами икры, ореховым соусом и оливковым маслом	890
 КАРПАЧЧО ИЗ ГРЕБЕШКА с трюфельным айоли и хрустящей темпурой понзу	890
ТАЛЬЯТА ИЗ ТУНЦА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	1180 

ДИКАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

RAW свежая рыба / морепродукты без термической обработки

  КРУДО ИЗ ПАГРА с маслом авокадо и мякотью томатов	1050
  СЕВИЧЕ ИЗ ДИКОГО СИБАСА с тайским тамарилло, имбирём и маслом виноградной косточки. Подается с плоской тайского риса с соусом понзу и пудрой из нори.	1160
 КРУДО ИЗ САХАЛИНСКОГО ГРЕБЕШКА с авокадо и рисом	960
САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК с чёрной икрой осетра	1460 
УЛИТКИ БУЛО 150 г	670

УСТРИЦЫ

«ДОБРЫЕ УСТРИЦЫ» (1 шт.)  Фонд Хабенского	210
* 10 рублей от продажи каждой устрицы мы перечислим в Благотворительный Фонд Константина Хабенского	
УСТРИЦА ТИХООКЕАНСКАЯ	260
СЕТ ИЗ УСТРИЦ (3 шт.)	650
- с соусом понзу и юдзу	
- с соусом понзу и трюфельным маслом	
- с соусом шисо	
УСТРИЦА БЕЛЫЙ ЖЕМЧУГ	340
плотная, обладает сладковатым вкусом и ароматом йода	
УСТРИЦА ЯМАКАСИ	380 
УСТРИЦА ST. PATRICK SPECIAL	460
мясистая с ароматом моря и вкусом лесного ореха	
МОРСКОЙ ЁЖ (1 шт.)	290
- с перепелиным желтком, огурцом и соусом понзу	
- с васаби и соевым соусом	

САЛАТЫ

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ПРЯНЫМИ КАЛЬМАРАМИ с бобами эдамамэ и бланшированными томатами	640
ПОДКОПЧЁННЫЙ ЛОСОСЬ с Фарерских островов с сыром страчателла, сладкими томатами и соусом песто	980
ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ с артишоком, итальянскими оливками «Леччино» и вялеными томатами	1260
«ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ	770
«МИМОЗА» С ЛОСОСЕМ и домашним майонезом	390
 САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ киноа, листья молодого шпината и авокадо	1460

ТЕПЛЫЙ ОСЬМИНОГ с карпаччо из томатов	1260 
ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С ЛИСТЬЯМИ ШПИНАТА, цукини и болгарским перцем	480
САЛАТ ИЗ БАКИНСКИХ ОВОЩЕЙ (томаты, перец Рамиро, редис, огурец, шпинат, красный лук с оливковым маслом / сметаной)	760
БУРРАТА со сладкими томатами и соусом песто	820
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С БРЫНЗОЙ	590
 САЛАТ С АРГЕНТИНСКОЙ КРЕВЕТКОЙ ОТ ШЕФА с тайским манго, мини-кукурузой, авокадо и имбирным айоли	990

ПЛАТО С МОРЕПРОДУКТАМИ «РЫБА МОЯ» на двоих 6900

Севиче из креветок лангустино, севиче из сибаса, тартар из тунца, крудо из живого сахалинского гребешка, морской ёж с перепелиным яйцом и соусом понзу (2 шт.), камчатский краб, устрица новозеландская (2 шт.), устрица Белый Жемчуг (2 шт.), тайский рис.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АФРИКАНСКИЙ СОМ с икрой сига	670 
БРУСКЕТТА С АРГЕНТИНСКОЙ КРЕВЕТКОЙ с чипсами из свёклы, салатом Романо и имбирным айоли	790
 БРУСКЕТТА С МЯСОМ КРАБА, авокадо, огурцом и айоли	970
ПАШТЕТ ИЗ ЛОСОСЯ И ТРЕСКИ с маринованными овощами и зернистой горчицей	470
 ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ С УЛОВА с маринованным сельдереем	490
ЦЕЛАЯ СЛАБОСОЛЁНАЯ БОЧКОВАЯ СЕЛЬДЬ с отварным картофелем и ароматным маслом	390 
МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ 500 г	1470
с соусами: устрично-имбирным и икорным айоли с халапеньо	
БОЛЬШАЯ ТАРЕЛКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	970
ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ с трюфельным мёдом и фруктовой горчицей мостарда	970
ФОРШМАК НА ДОМАШНЕМ ХРУСТЯЩЕМ ХЛЕБЕ из рубленой слабосолёной сельди со сливочным сыром и перепелиным желтком	390
ЩУЧЬЯ ИКРА со сметаной и гренками	520
ГИГАНТСКИЕ ГРЕЧЕСКИЕ МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ	650

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ		
	РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ ФРИ ИЗ ЩУКИ с пикантным икорным айоли	460
	ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА с муссом из васаби	590
	ДИМСАМЫ С КРЕВЕТКАМИ	640
	ДИМСАМЫ С КРАБОМ	690
	МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК В РАКОВИНЕ со сливочным маслом и шнитт-луком	1260
	ПЛАТО ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ на двоих креветки Лангустино, тигровые креветки, командорские кальмары, осьминог, филе дикого сибаса	4900

СУПЫ		
	ГАСПАЧО ИЗ ЖЁЛТЫХ ПОМИДОРОВ	760
	РЫБНАЯ ОКРОШКА с заправкой из малосольных огурцов	690
	ФИРМЕННЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП «РЫБА МОЯ» с креветками, кальмарами, рыбой дикого улова и самбукой	980
	УХА ИЗ РАЗНЫХ ПОРОД РЫБ (стерлядь, судак, сибас) подается с фирменным бутербродом с байкальским омулем на хрустящем домашнем хлебе	1200
	ПРЯНЫЙ ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ и лимонграссом	650
	ТОМ ЯМ с морепродуктами	620

ПАСТА И РИЗОТТО		
	РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ, соусом песто и чипсами из красного базилика	820
	РИЗОТТО С ГРЕБЕШКОМ и пеной из пармезана	960
	ЛАПША С МОРЕПРОДУКТАМИ по-азиатски с лимонграссом и соусом биск	760
	РАВИОЛИ С ЛОБСТЕРОМ в сливочном соусе	970
	ДОМАШНЯЯ ПАСТА С МЯСОМ ЛОБСТЕРА в сливочном соусе со свиными щечками Гуанчиале и чёрным трюфелем	1290
	ЛИНГВИНИ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ и овощным соте	690
	СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ И ЧЕРНОМОРСКИМИ МИДИЯМИ в винном соусе	790

ДИКАЯ РЫБА СОБСТВЕННОГО УЛОВА			
	ФИЛЕ ПАГРА с овощным соте	160 г	1240
	СТЕЙК ИЗ МОРСКОГО ЧЁРТА, с картофельным кремом и маслом белого трюфеля	350 г	1420
	ФИЛЕ РЫБЫ СЕН-ПЬЕР, обжаренное со спаржей с голландским соусом с юдзу	240 г	1360
	ТЮРБО на гриле с брокколи	270 г	1690
	ФИЛЕ ДИКОГО СИБАСА, запечённое с томатами, каперсами и оливками «Леччино»	270 г	1450

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
	АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ ЛАНГУСТИНО с тайским рисом и пряным маслом карри-масала	870	
	ЛОБСТЕР (от 600 г)	100 г	690
	КОМАНДОРСКИЕ КАЛЬМАРЫ с оливками «Леччино», каперсами, вялеными томатами и артишоками		890
	МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА, обжаренная с цукини, зелёным горошком и кенийской фасолью		920
	СУПЕРСТЕЙК ИЗ ФАРЕРСКОГО ЛОСОСЯ с молодым картофелем и соусом дзадзики	390 г	790
	СУПЕРСТЕЙК ИЗ ТУНЦА НА КОСТИ с авокадо на гриле *минимальный вес блюда 350 г. Уточняйте у официанта	100 г	590

	СТЕЙК ИЗ ТУНЦА ШРИ-ЛАНКА (rare) с фасолью борлотти и артишоком	1450	
	ЧЕТВЕРТЬ ОСЬМИНОГА, тушеного в соусе из печёного перца и томатов, с молодым картофелем и каперсами	1900	
	КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ с картофельным кремом и щучьей икрой	670	
	БЕЛОМОРСКИЕ МИДИИ в винно-чесночном соусе с гренками из чаабатты	1 кг	1260
	ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ в соусе из сладких томатов с базиликом и кervелем	870	
	ПАЛТУС НА ГРИЛЕ с овощным соте	980	
	МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ с хрустящим картофелем под пармезаном и соусом из белых грибов	960	

	КАМЧАТСКИЙ КРАБ 100 г	
	ЖИВОЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ (от 2 кг)	790
	<i>Мы можем отварить краба в молоке, запечь под сыром или с топлёным маслом. Шеф-повар рекомендует отварить клешни, а из розы сделать салат с авокадо, свежим огурцом, мини-шпинатом и имбирным соусом.</i>	
	КЛЕШНИ КАМЧАТСКОГО КРАБА* 100 г	550
	- запечённый с сыром грюйер и сливочно-грибным соусом - с топлёным маслом <i>*минимальный вес блюда 300 г. Уточняйте у официанта</i>	

ГАРНИРЫ		
	ОВОЩИ ГРИЛЬ	590
	МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, обжаренный на топлёном масле	240
	СПАРЖА с соусом от шефа	720
	МАРИНОВАННЫЙ АРТИШОК	690
	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ с трюфельным маслом	240
	ТАЙСКИЙ РИС с понзу	190
	ШПИНАТ, припущенный со сливочным маслом	420
	ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ	290

ДЕСЕРТЫ		
	«ЗОЛОТАЯ РЫБКА» арахисовый мусс и солёная карамель	520
	НАПОЛЕОН с ванильно-клубничным соусом	450
	МЕДОВИК с муссом из сметаны и соусом из черноплодной рябины	450
	ТОРТ ПРАГА с соусом из малины и базилика	480
	МОРКОВНЫЙ ТОРТ с соусом манго-юдзу	480
	ПТИЧЬЕ МОЛОКО	390
	СОРБЕТ И МОРОЖЕНОЕ в ассортименте	180
	ЯГОДЫ 50 г	360

Бренд-шеф Дмитрий Париков

Концепт-шеф Владимир Девятайкин

Шеф-кондитер Илья Анет

 красивая подача

 рекомендация шеф-повара

 острое блюдо

 блюдо с мясом лобстера

 блюдо с мясом краба

 Green Egg гриль

18+

блюдо содержит алкоголь

Цены указаны в рублях. Данный проспект является рекламной продукцией. Выходы и калорийность уточняйте у менеджера