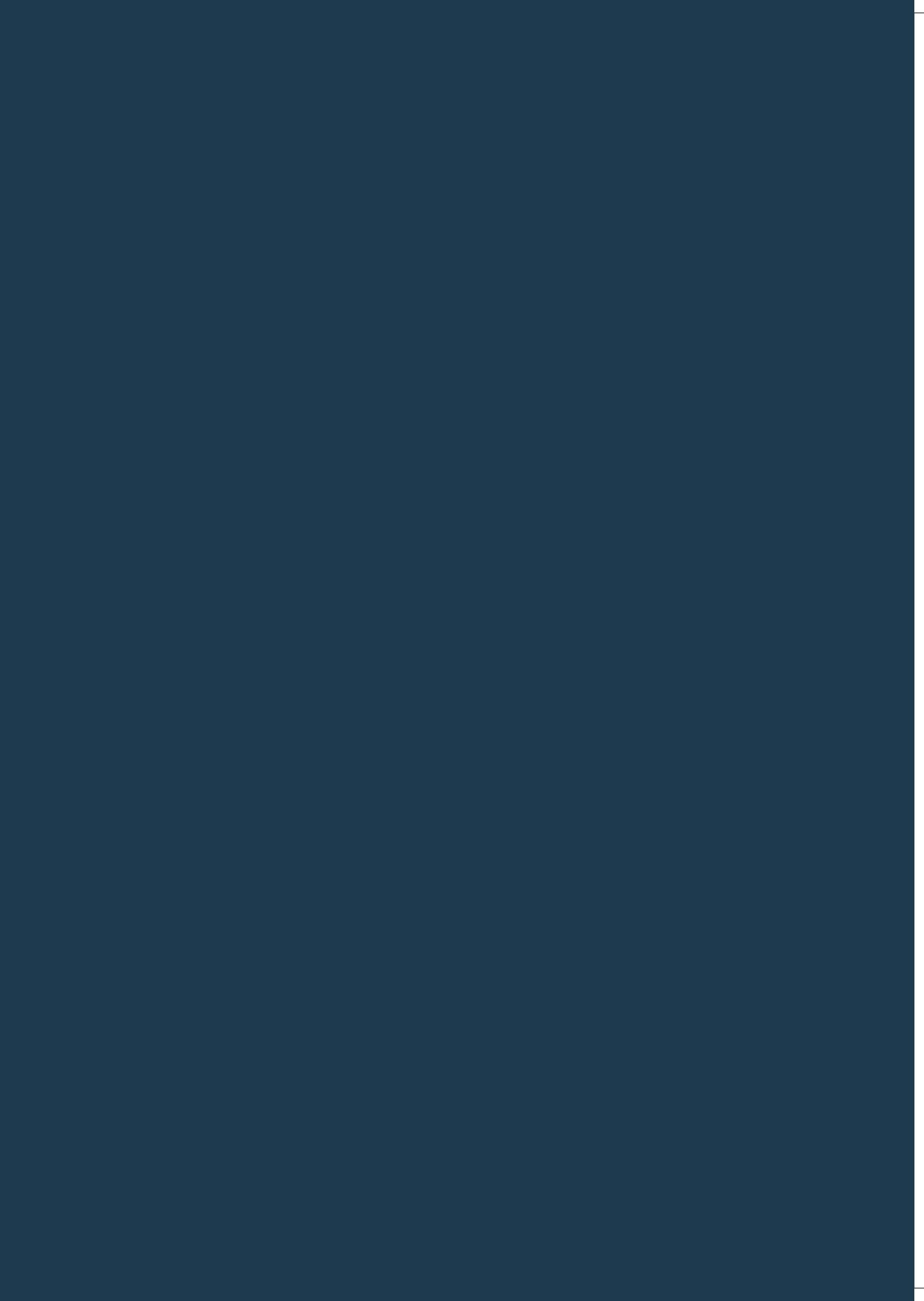


АТЕЛЬЕ ВКУСА

≋ FISHME ≋

от СТЕФАНО ЗАФОРANI

SINCE 2018



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
Fish & seafood

Креветка красная	470.-
<i>Red Prawn</i>	
Креветка живая Ваннамей	850.-
<i>Vannamei prawn</i>	
Креветка тигровая черная	500.-
<i>Black tiger prawn</i>	
Гребешки сахалинские живые	850.-
<i>Sakhalin Scallops</i>	
Гуидак белый/черный живой	1100.-
<i>Guidak Clam</i>	
Мидии живые	300.-
<i>Live Mussels</i>	
Вонголе живые	350.-
<i>Vongole</i>	
Тюрбо дикий	1000.-
<i>Wild Turbot</i>	
Пагр дикий	1200.-
<i>Wild Pagrus</i>	
Дорадо дикий	950.-
<i>Wild Dorado</i>	
Сибас дикий	950.-
<i>Wild Sea Bass</i>	
Омар живой	1900.-
<i>Live Lobster</i>	
Камчатский краб живой	1350.-
<i>Live Kamchatka Crab</i>	
Лангустины живые	1600.-
<i>Live Langoustine</i>	
Трубач живой	600.-
<i>Buccinidae</i>	
Тунец Блюфин	750.-
<i>Bluefin Tuna fillet</i>	
Тунец Аками	1100.-
<i>Bluefin Akami</i>	
Тунец Еллоуфин	550.-
<i>Yellowfin Tuna filet</i>	

Цены указаны за 100гр сырого продукта
All prices are given per 100g of product gross weight

 *На ваш выбор способ приготовления*
Choices of preparation

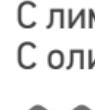
Крудо / *Crudo*
На пару / *Al Vapore*

В соли / *Al Sale*

В белом вине / *Al Vino Bianco*

С лимоном / *Al Limone*

С оливковым маслом / *Aglio e olio*

 *Соуса собственного приготовления на выбор*
Homemade sauces at your choice

Цитронето / *Citronette*

Цитронето из цитрусов / *Citronette di Agrumi*

Винегрет из трюфелей / *Vinegrette al Tartufo*

Майонез из икры ракообразных /

Majonese Di Corallo

Майонез из масла авокадо /

Majonese con Oliodi Avogado

Классический майонез с лимоном /

Majonese Classica al Limone

Айоли (чеснок, майонез, петрушка) / *Ajoli*

Цацики (свежие огурцы, маринованные огурцы, укроп, паприка, чеснок, петрушка, греческий йогурт) / *Tzatziky*

Тайский соус (мед, кунжут, рыбный соус, кинза,

перец чили, сок лимона, специи) / *Thailandese*

Лайм и имбирь (имбирь, сахар, сок лайма,

рыбный соус, устричный соус, специи) /

Lime e Zenzero



Порция на двоих / 2 person

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
Fish & seafood

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
Cold starters

КАРПАЧЧО
Carpaccio

Tartar

ТАР-ТАР

Тар-тар из Шотландского лосося, с жульеном из сладкого миндаля, чизкейком с пряными травами и зеленым яблоком

Scottish salmon Tartar, with sweet almonds julienne, herbs and green apple cheesecake

1050.-

Тар-тар из тунца, с кремом из сыра Стракателла, кунжута, фисташек, с соусом из лайма и имбиря

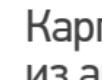
Тунец Аками – 2075.-

Тунец Блюфин – 1470.-

Tuna Tartar, with a cream of Stracciatella cheese, sesame seeds and pistachios, with lime and ginger sauce

Akami tuna – 2075.-

Bluefin tuna – 1470.-



Карпаччо из осьминога с салатом

из артишоков и боттаргой из кефали

Octopus Carpaccio with artichoke

salad and mullet bottarga

1460.-

Карпаччо из Пагра, с кисло-сладким соусом и с ростками сои

Pagrus Carpaccio, with sweet

and sour sauce and soybean sprouts

1200.-

Карпаччо из дикого Тюрбо с луком-порей, конфитюром из имбиря и соусом из зеленой тобико

Wild Turbot Carpaccio with leek, jam confiture and green tobiko sauce

1245.-



Камчатский краб с Табуле из мяты

и изюма и жульена из сельдерея

Kamchatka crab with Tabbouleh of mint and raisins, and celery julienne

1300.- (fresh frozen crab meat)

1900.- (life crab)

Домашний сыр Моцарелла с начинкой из осьминога, кальмаров и каракатиц, конфи из крымского красного лука, Брунуаза из каперсов, маслин и оливок

Homemade mozzarella cheese stuffed with octopus, squid and cuttlefish filling, Crimean red onions confit, brunoise from capers and olives

1540.-

Салат «Цезарь» с ледяной рыбой

и чипсами из креветок

Caesar salad with Icefish and prawn chips

1050.-

Салат «Оливье» с хрустящим осьминогом, зеленой спаржей, жульена из болгарского перца на гриле

"Olivier" Salad with a crispy octopus, green asparagus, and grilled Bulgarian pepper julienne

1205.-

Салат из Камчатского краба с огурцами, помидорами, сельдереем и авокадо, букетом из весеннего салата и сметанным соусом

King crab salad with cucumbers, tomatoes, celery and avocado, a bouquet of spring salad and sour cream sauce

1650.- (fresh frozen crab meat)

2330.- (live crab)



Круトン из домашнего багета с креветками и с сырным соусом

Homemade baguette croutons with prawns and cheese sauce

730.-

Брускетта с мидиями и вонголе, с чесночным соусом, лимоном и петрушкой

Mussels and Vongole Bruschetta, with garlic sauce, lemon and parsley

570.-

Брускетта с беби-осьминогами а-ля Лучиано

Baby octopuses Bruschetta "a la Luciano"

1000.-



Голубцы из краснокочанной капусты с рыбой

Fish stuffed boiled cabbage rolls

1450.-

Чатни из томатов, манго и красных креветок

Tomatoe, mangoe and red prawns Chatni

950.-

Ракообразные и моллюски, приготовленные на пару в стиле Кламбейк (на камнях и водорослях) (мидии, вонголе, креветка медведка, креветки, и камчатский краб)
Assorted of Crustaceans and shellfish, steamed in the style of Clambake (on rocks algae) (mussels, vongole, shrimp, honey, shrimp, and king crab)

3950.-



Мягкий салат из ракообразных по-Каталонски

(омар, королевские креветки, лангустины)

Crustaceans soft Salad al la Catalonia

(lobster, king prawns, langoustines)

3565.- (Fresh frozen Lobster meat)

6505.- (Life Lobster)

Вариация соте из мидий

и вонголе с белым вином по-Соррентийски

Variation of mussels and vongole sauté with white wine al la Sorrentina

1595.-



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
Fish & seafood

ДОМАШНЯЯ ПАСТА
Homemade Paste

СУПЫ И КРЕМ-СУП

Soups and Cream Soup

- Крем-Суп «Биск» с медальонами из омаров Термидор**
Bisque cream-soup with Thermidor lobster medallions
2390.- (Fresh frozen Lobster meat)
6475.- (Life Lobster)
Суп с фрикадельками из лосося, кунжута и с водорослями Нори
Salmon meatballs, sesame seeds and seaweed nori Soup
1250.-
- Рыбный суп** 
с морепродуктами «Ниццарда»
(подается с картофелем и кенийской фасолью, приготовленными на пару и соусом айоли)
"Nitzsard" Fish & seafood soup (served with steamed potatoes and Kenyan beans and aioli sauce)
2990.-
На ваш выбор дополнительно - рыба, моллюски, ракообразные
In addition on your choice - fish, shellfish, Crustaceans
- Суп Том Ям с морепродуктами и кокосовым молоком**
Tom-Yam soup with seafood and coconut milk
730.-
- Суп из морепродуктов по-Тоскански «Качукко»** 
(подается с брускеттой с оливковым маслом)
Tuscany "Cachucco" Seafood soup (served with a bruschetta and olive oil)
4550.-
На ваш выбор дополнительно - рыба, моллюски, ракообразные
In addition, on your choice - fish, shellfish, Crustaceans
- 
- Птиitim с классическим рагу из морепродуктов и Песто с петрушкой**
Classic seafood ragout Ptitim served with parsley pesto
3000.-
- Паккери с рагу из мурманской трески, черными маслинами и овечьим сыром Пекорино**
Murmansk Cod Paccheri, black olives and Pecorino Goat cheese
850.-
- Вариация из спагетти а-ля Киттарра с вонголе** 
(вонголе и боттарга, Пармезан и вонголе)
On your Choice "Variation of Spaghetti a la Kitarra"
(Vongole, Vongole and Bottarga, Parmesan and Vongole)
1500.-
- Классические Тальерини с соусом из омаров**
Lobster Sauce Classic Taglierini
3300.- (Fresh frozen Lobster meat)
6100.- (Life Lobster)
Спагетти Карбонара с тремя видами икры и хрустящими чипсами из рыбы
Spaghetti Carbonara, with three kinds of caviar and crispy fish chips
640.-
- Зелёные Тальятелле с кремом из цветной капусты, креветок и анчоусов**
Green Tagliatelle with cauliflower cream, prawns and anchovies
1050.-

Ризotto из лосося и зеленой спаржи,
с сыром Филадельфия и яйцом «Пашот»
Salmon and green asparagus Risotto, with Philadelphia cheese and poached egg

1600.-

Ризotto с ракообразными, тар-таром
из лангустинов и сыром Пармезан
Crustaceans risotto, Langoustines Tartar and Parmesan cheese

3240.-

Чёрное ризotto с жульеном из каракатицы
Алио Олио Пеперончино
Black risotto with Alio Olio Peperoncino cuttlefish julienne

1300.-



Равиоли с начинкой из трески и кедровых орехов
с соусом из помидоров на гриле, мяты и каперсов
Cod and cedar nuts filling Ravioli with grilled tomato sauce, mint and capers

700.-

Равиоли с чернилами каракатицы, с начинкой из
Сибаса, рагу из кальмаров и зеленого горошка
Cuttlefish ink colored Ravioli, with Seabass filling, squid ragout and green pea

1000.-

Равиоли с начинкой из креветок и сыра Рикотто,
с соусом из сливочного масла и майорана
Shrimp and Ricotta cheese Ravioli, with butter and marjoram sauce

900.-

Ньюкки с картофелем, вонголе и стручковой фасолью
Potatoes, vongole and green beans Gnocchi

780.-

Лазанья с креветками, соусом 4 сыра
и песто по-Генуэзски
Lasagne with shrimps, four cheese sauce and pesto al la Genoese

650.-

Лазанья с морепродуктами и кремом из бобов и
бottаргой
Seafood Lasagna with bean cream and bottarga

1660.-



Бургер с Мурманской треской и соусом Сацики,
с салатом из помидоров и огурцов
Murmansk Cod and Tsatsiki sauce Burger, with tomato and cucumber salad

800.-

Фрикадельки из лосося
со сметанным соусом и укропом
Salmon meatballs with sour cream sauce and dill

950.-

РИЗОТТО ❁ РАВИОЛИ, НЬОККИ И ЛАЗАНЬЯ ❁ БУРГЕР И ПОЛЬПЕТТЕ
Risotto ❁ Ravioli, Gnocchi and Lasagna ❁ Burger and Polpette

❁ РАВИОЛИ, НЬОККИ И ЛАЗАНЬЯ ❁ БУРГЕР И ПОЛЬПЕТТЕ
Risotto ❁ Ravioli, Gnocchi and Lasagna ❁ Burger and Polpette

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
Fish & seafood

Моцарелла по-Римски (с креветкой, анчоусом)

Roman style Mozarella (with shrimp, anchovies)

700.-

«Пеше э патате фритте»

Peshe e Patate fritte

650.-

«Фритто Мисто»

(креветки, барабулька, шашлык из мидий и колец кальмаров)

Fritto Misto

(shrimps, mullet, shish kebab from mussels and squid rings)

2250.-

Рыба во фритюре подается с кисло-сладким соусом и соусом тартар

Our Deep-fried fish served with sweet-sour sauce and tartar sauce



Мини-кальзоне с Камчатским крабом

King Crab Mini-Calzone

190.-

Мини-кальзоне с креветками

Prawns Mini-Calzone

330.-

Мини-кальзоне с Мурманской треской

Murmansk Cod Mini-Calzone

160.-

Мини-кальзоне с говядиной

Angus Beef Mini-Calzone

175.-

Мини-кальзоне подается с пикантным соусом,

соусом из креветок и сои и майонезом из устриц

All our Mini-calzone served with spicy sauce,

shrimp and soy sauce and Oyster mayonnaise



Королевские креветки, приготовленные в соли, с соте из артишоков и спаржи

Sea salt cooked Prawns, with Artichokes

and Asparagus saute

1400.-

Филе дикого Тюрбо с овощным рататуем и каперсами

Pan fried Wild Turbot fillet served

with vegetable ratatouille and capers

3450.-

Классический омар «Термидор»

"Thermidor" Lobster

4100.- (замороженный) (*Fresh frozen Lobster meat*)

6175.- (свежий) (*Life Lobster*)

Лосось Терияки с овощами Вок,

грибами шиитаки и кунжутными чипсами

Teriyaki Salmon fillet served with Wok fried Vegetables,

Shiitake mushrooms and Sesame chips

2760.-

РЫБА ВО ФРИТЮРЕ
DEEP-FRIED FISH
МИНИ-КАЛЬЦОНЕ
MINI CALZONE

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
MAIN COURSES

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



Каре ягненка породы Калмыцкий меринос

(порция от 250гр)

Merinos Lamb rack

1200.-

Стейк Томагавк из говядины Black Angus

(порция от 1,2кг)

Black Angus Tomahawk steak

1400.-

Стейк Рибай из говядины Black Angus

(порция от 300гр)

Black Angus Rib eye steak

1600.-

Филе говядины Black Angus (порция от 250гр)

Black Angus Beef Filet

2100.-

Купаты Итальянские (порция от 300гр)

Salsiccia sausage

300.-

Кебаб из баранины с чиабаттой (порция от 300гр)

Lamb Kebab served on Ciabatta bread

700.-

Цены указаны за 100 гр сырого продукта /

All prices are given per 100g of gross weight



Соуса собственного приготовления на выбор

Homemade sauces at your choice

Цитронето / Citronette

Цитронето из цитрусов / Citronette di Agrumi

Винегрет из трюфелей / Vinegrette al Tartufo

Майонез из икры ракообразных /

Majonese Di Corallo

Майонез из масла авокадо /

Majonese con Oliodi Avogado

Классический майонез с лимоном /

Majonese Classica al Limone

Айоли (чеснок, майонез, петрушка) / Ajoli

Цацики (свежие огурцы, маринованные огурцы, укроп, паприка, чеснок, петрушка, греческий йогурт) / Tzatziky

Тайский соус (мед, кунжут, рыбный соус, кинза, перец чили, сок лимона, специи) / Thailandese

Лайм и имбирь (имбирь, сахар, сок лайма, рыбный соус, устричный соус, специи) / Lime e Zenzero

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Appetizers	ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Hot appetizers
САЛАТЫ	Salads	СУПЫ И БУЛЬОНЫ	Soups and Bullions
МЯСО И ОВОЩИ	Meat and Vegetables	РИЗОТТО И НЬОККИ	Risotto and Gnocchi
Аппетиты	Appetizers	Мясо и овощи	Meat and Vegetables
Холодные закуски	Cold appetizers	Горячие закуски	Hot appetizers

Чизкейк из Страчателлы с Пармской ветчиной и инжиром
Strachatella, Proscuitto di Parma and figs Cheesecake

1000.-

Карпаччо из говядины Black Angus с микро-салатом, жульеном из шампиньонов под лимонным соусом
Black Angus Beef Carpaccio with micro-salad, mushroom julienne & lemon sauce

1770.-



Салат из маринованных овощей, обжаренных на гриле, с ростбифом, сыром Качотта и трюфельным соусом

Marinated & Grilled vegetables Salad, served with roast beef, cheese Cachotte and Truffle sauce

700.-

Салат из нескольких видов томатов, с зеленым базиликом и домашним сыром Бурратто

Homemade Burrata cheese & several types of tomatoes Salad, with green Basil

1200.-

Классический салат Капрезе с домашним сыром Моцарелла

Homemade Mozzarella cheese Caprese Salad

950.-



Классическая Пармеджана из баклажанов

Classic Eggplant Parmedzhana

500.-

Зеленая и белая спаржа «фон Бисмарк»

под соусом Морнэ, с сыром Пармезан и яйцом пашот

“Mornay” sauce Green and White Asparagus, with Parmesan cheese and poached egg

860.-



Классический «Минестроне»

Classic Minestrone

630.-

Классический куриный бульон с Тортелини, фаршированными курицей а-ля Качатори

Chicken bouillon with “a la Cachatori chicken” stuffed Tortelini

600.-



Ризotto с сыром Горгонзола и вином Барбера, с тартаром из говядины Black Angus

Gorgonzola cheese and Barber wine Risotto served with black Angus Beef tartare

2530.-

«Рис и Золото» с мозговой косточкой и шафраном

Risotto Oro e Zafferano with roasted Bone marrow

1150.-

Тальятелле с рагу и куриной печенью с шалфеем
Meat Ragout Tagliatelle served with sage roasted chicken liver
650.-

Лазанья по-Неаполитански с мини польпетте
Lazagna Napoletana with a mini polpette
700.-

Спагетти с прозрачным соусом из томатов и базилика
Tomatoes & Basil transparent sauce Spaghetti
550.-



Равиоли а-ля Капрезе с конкассе из томатов,
с базиликом и орегано
Ravioli a la Caprese with tomato concasse, basil and oregano
800.-

Равиоли с сыром Рикотта и шпинатом, с яйцом пашот
и соусом из домашнего сливочного масла с трюфелем
Ricotta cheese and spinach Ravioli, with poached egg
and homemade Truffel & butter sauce
500.-



Бабушкины польпетте под соусом из томатов и базилика,
с сыром Пармезан
Grandma's Polpette served with Tomatoes
and Basil Sauce, & Parmesan cheese
700.-

Бургер с уткой, цитрусовым майонезом и сыром Горгонзола
Duck Burger with Gorgonzola cheese and citrus mayonnaise
950.-

Бургер из говядины Black Angus, с соусом «Забайон»
из красного лука, сыром Чеддер и деревенским картофелем
Black Angus beef Burger, with red onions, Cheddar cheese
and rustic potatoes "Zabayon" sauce
1000.-



Оссобуко по-Милански с овощной гремолатой
и мозговой косточкой
Osso Buco Milanese served with vegetable Gremolata
and Bones marrow
1350.-

Стейк Томагавк из молодого теленка
со сливочным маслом и шалфеем
Veal Tomahawk steak served with butter and sage sauce
4640.-

Каре ягненка с соусом Корателла и артишоками
Rack of lamb served with Coratella sauce and artichokes
4380.-

Тирамису деструктурированное с кремом из Маскарпоне и кофе эспрессо /

De-structured Tiramisu with mascarpone cream and espresso

700.-

Семифредо с карамелью, малиновым соусом и мёдом /

"Semifreddo" with caramel, raspberry sauce and honey

700.-

Манго чизкейк / Mango Cheesecake

600.-

Тарталетка с лимонным кремом,

итальянской меренгой и 4-х каратным золотом /

Tartaleta with lemon cream, Italian Merengue and 4 carat gold covered

800.-

Чизкейк из домашней Рикотты с фисташками и шоколадом /

Homemade ricotta Cheesecake with pistachios and chocolate

750.-

Пай с кремом Шанти и свежей клубникой /

Cream Shanty & fresh Strawberry Pie

600.-

Пирожное «Анна Павлова» со свежими ягодами /

"Anna Pavlova" cake with fresh berries

900.-

Моритоццо а-ля Романа с кремом из фундука,

миндальной крошкой и ликером «Alchermes» /

Moritozso a la Romana with hazelnut cream,

almond crumb and "Alchermes" liqueur

650.-

Ром-баба с кремом Лимончелло / Rum Baba with Limoncello cream

800.-

По совету Шеф-повара Вы можете добавить ром на Ваш выбор

By advice of the Chef, or at your choice, Rum can be added

Пирожное фисташковое / Pistachio Pastry

300.-

Макарон / Macaron

180.- (1 шт / 1pc)

Печенье из миндаля «Брутти Ма Бонни» / "Brutty Ma Bonnie" almond biscuits

250.- (1 шт / 1pc)

Печенье с марципаном и абрикосовым кремом /

Marzipan and Apricot cream pastry

250.- (1 шт / 1pc)

Мороженое домашнее (1 шарик) / Homemade ice cream (1 bead)

180.-

- Шоколадное с конфетами «Перуджино» / Chocolate with sweets "Perugino"

- Ванильный пломбир / Vanilla ice cream

- Фисташковое / Pistachio

- Клубничное / Strawberry

- Фундук / Hazelnut

- Грецкий орех и белый шоколад / Walnut and white chocolate

Сорбет домашний (1 шарик) / Sorbet home (1 bead)

220.-

- Манго / Mango

- Лимон-лайм / Lemon Lime

- Лесные ягоды / Berries

- Зеленый чай / Green tea

