# Аквариум

**Морской ёж** за 1 шт — 420
С соусом шисо и перепелиным желтком

**Анадара** за 100 г — 490
С огурцом в соусе кимчи. Подаём с кровью моллюска

**Гребешок живой** за 100 г — 590
С соевым соусом и дайконом

**Устрицы** за 1 шт
С криспами, лимоном и соусом миньонет

Ромаринка — 460
Императорская — 460
Чёрный дракон — 490
Розовая Джоли — 750
Муроцу — 890
Жилардо — 990

# Креветки Крабы Мидии

**Креветки магаданские**
С соусом камбэк и лимоном

| | 1 персона | 2 персоны | 3 персоны |
|---|---|---|---|
| Классические | 1 890 | 2 890 | 3 490 |
| Копчёные | 1 990 | 2 990 | 3 590 |

**Плато креветок Кракен** за порцию — 2 900
Магаданские, магаданские копчёные, ваннамей

**Мидии мурманские** за порцию — 1 290
В соусе на выбор: винный / сливочный / томатный

**Фаланги камчатского краба** за 100 г
С топлёным маслом — 1 290
С соусом на выбор: сливочно-трюфельный / икорный — 1 390

**Живой камчатский краб** за 100 г
Подаётся с пастой или салатом на выбор
С топлёным маслом — 1 150
С соусом на выбор: сливочно-трюфельный / икорный — 1 250

# Икра

Боттарга 10 г — 350
Щучья 50 г — 790
Лососёвая 50 г — 890
Осетровая 50 г — 3 900

# RAW

## Сашими за порцию

Подаём с рисом, дайконом, листьями романо и соевым соусом

| | |
|---|---|
| Сибас средиземноморский | 790 |
| Лосось | 890 |
| Тунец | 1 290 |
| Угорь кабаяки | 1 290 |
| Дальневосточный гребешок | 850 |
| Камчатский краб | 2 290 |

## Крудо за порцию

| | |
|---|---|
| Лосось с томатами и каперсами | 1 250 |
| Сибас с цитрусовым соусом | 850 |
| Ассорти крудо с имбирным соусом | 2 250 |

## Севиче за порцию

| | |
|---|---|
| Сибас с каперсами | 790 |
| Краб в соусе манго-маракуйя | 990 |
| Аргентинская креветка с маракуйей | 890 |
| Тунец с кремом из авокадо | 950 |

## Карпаччо за порцию

| | |
|---|---|
| Осьминог с томатами-конфи и трюфельным маслом | 1 780 |
| Мраморная говядина с фуа-гра и трюфельным маслом | 1 380 |

## Тартар за порцию

| | |
|---|---|
| Лосось с авокадо | 1 290 |
| Мраморная говядина с трюфельным соусом | 1 590 |
| Тунец с кремом из авокадо и щучьей икрой | 1 690 |

# Плато морепродуктов

## Дегустационный сет 1-2 персоны — 4 400

Устрицы «Чёрный дракон» и «Императорская», тартар из лосося, тартар из тунца, магаданские креветки

## Ассорти сашими 2-4 персоны — 8 700

Сашими: лосось, тунец, камчатский краб, угорь, сибас, гребешок. Анадара с огурцом в соусе кимчи, водоросли чукка

# Суши-бар

## Суши за 1 шт

| | |
|---|---|
| Авокадо | 150 |
| Угорь | 520 |
| Сибас | 350 |
| Лосось | 390 |
| Тунец | 520 |
| Дальневосточный гребешок | 390 |
| Брюшко лосося<br>с красной икрой | 490 |

## Хенд-роллы за 1 шт

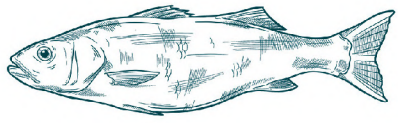
| | |
|---|---|
| Лосось | 350 |
| Камчатский краб | 590 |
| Копчёная креветка | 390 |
| Угорь | 390 |
| Тунец | 490 |
| Дальневосточный гребешок | 450 |
| Мраморная говядина | 590 |

## Роллы за порцию

| | |
|---|---|
| Маки с огурцом | 350 |
| Маки с креветкой | 650 |
| Маки с лососем | 1 250 |
| Филадельфия с лососем | 1 290 |
| Калифорния с лососем | 1 490 |
| Калифорния с креветкой | 1 290 |
| Калифорния с камчатским крабом | 1 750 |
| Дракон с угрём и яблоком | 1 390 |
| Тёплый ролл с угрём и лососем | 1 590 |
| Камчатский краб-темпура | 1 990 |
| Тунец, авокадо и соус манго-чили | 1 290 |
| Ролл-дог с лососем и креветками | 1 390 |
| Ролл-дог с лососем и камчатским крабом | 1 990 |

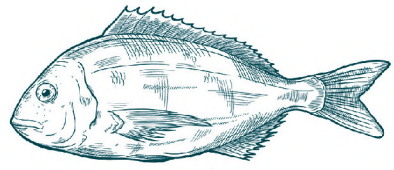
# Ледяная витрина

Цена за 100 г



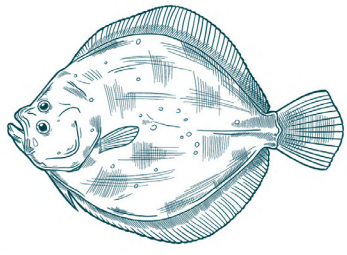
## Сибас 0,6–0,8 кг

| | |
|---|---|
| **Классика:** в соли / на гриле / на пару | 650 |
| **В соусе:** «Сен Мало» / по-сицилийски | 750 |
| **RAW:** крудо / сашими / севиче / тартар | 650 |



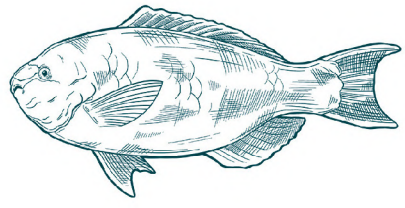
## Дорадо 0,6–0,8 кг

| | |
|---|---|
| **Классика:** в соли / на гриле / на пару | 650 |
| **В соусе:** «Сен Мало» / по-сицилийски | 750 |
| **RAW:** крудо / севиче / тартар | 650 |



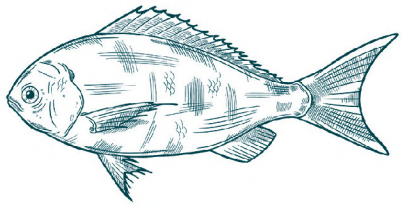
## Тюрбо 1–1,5 кг

| | |
|---|---|
| **Классика:** на гриле | 1 750 |
| **В соусе:** «Сен Мало» / по-сицилийски | 1 850 |



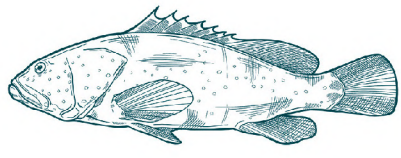
## Попугай рифовая 0,8–1,2 кг

| | |
|---|---|
| **Классика:** на пару / на гриле | 790 |
| **В соусе:** «Сен Мало» / по-сицилийски | 950 |
| **RAW:** крудо / сашими / севиче / тартар | 890 |



## Снеппер рифовая 0,8–1,2 кг

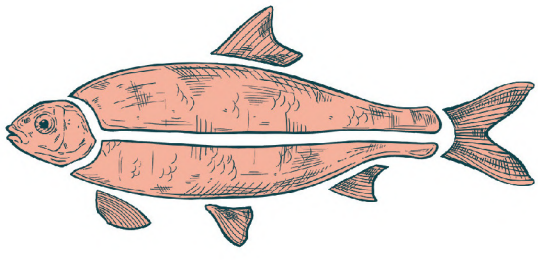
| | |
|---|---|
| **Классика:** в соли / на пару / на гриле | 790 |
| **В соусе:** «Сен Мало» / по-сицилийски | 950 |
| **RAW:** крудо / сашими / севиче / тартар | 890 |



## Групер рифовая 0,8–1,2 кг

| | |
|---|---|
| **Классика:** на пару / на гриле | 790 |
| **В соусе:** «Сен Мало» / по-сицилийски | 950 |
| **RAW:** крудо / сашими / севиче / тартар | 890 |

## «Рыба в ноль» 0,6–1,2 кг



**Уха + крудо + запечённая с овощами по-средиземноморски** 890

Мы первый ресторан, который использует при приготовлении рифовой рыбы все её части, чтобы подать к вашему столу минимум 3 блюда

Вам необходимо лишь выбрать рыбу

# Закуски

| | | |
|---|---|---|
| | Чипсы из водорослей чука | 450 |
| | Карпаччо из цветной капусты и брокколи | 650 |
| | Запечённые перцы с кремом из козьего сыра | 850 |
| | Крудо из кубанских томатов с анчоусами | 790 |
| | Ростбиф с соусом из тунца | 1 190 |
| | Хамон из лосося \| тунца | 1 090 |
| | Брускетта с лососем и кремом из авокадо | 890 |
| | Брускетта с крабом и гуакамоле | 1 090 |

# Салаты

| | | |
|---|---|---|
| | Зелёный салат с кремом из авокадо и чукой | 850 |
| | Хрустящие баклажаны с сыром моцарелла | 750 |
| | Салат с креветками, манго, страчателлой<br>и сорбе из манго | 990 |
| | Тёплый салат с говядиной и вёшенками | 1 290 |
| NEW | С хамоном из утки и вяленой свеклой | 1 290 |
| | Тёплый салат с морепродуктами | 1 690 |
| | Нисуаз с тунцом и молодым картофелем | 1 790 |
| | Салат с камчатским крабом и авокадо | 1 850 |

# Горячие закуски

| | | |
|---|---|---|
| | Хрустящие вёшенки с бататом | 490 |
| | Попкорн из креветок | 790 |
| | Мидии-гиганты запечённые в азиатском соусе | 950 |
| | Креветки васаби | 990 |
| | Черноморская барабуля | 1 490 |
| | Мини-чебуреки с копчёным лососем \| креветками | 850 |
| | Мини-чебуреки с камчатским крабом | 1 150 |
| NEW | Гедза с камчатским крабом | 1 990 |
| NEW | Хот-дог с креветкой \| говяжьим ребром | 1 490 |
| | Хот-дог с камчатским крабом \| осьминогом | 1 790 |
| | Фритто Мисто с пикантным соусом | 2 190 |

# Супы

Уха из четырёх видов рыбы — 880

NEW Крем-суп из тыквы с креветками — 950

Том Ям с морепродуктами — 1 250

Борщ марокканский — 1 550

# Горячие блюда

Котлеты из креветок с пюре из зелёного горошка — 990

Рыбные котлеты с картофельным пюре — 750

NEW Креветки в виноградных листьях — 1 290
с соусом из сметаны

Рапаны по-строгоновски — 1 190
с пюре из зелёного горошка

Дальневосточные гребешки — 1 890
с пюре из корня сельдерея

Лосось с кремом из батата — 1 690

Осьминог запечённый по-галисийски — 2 590
с картофелем

## Паста и ризотто

Ризотто с креветками и шафраном — 1 350

Спагетти с морепродуктами — 1 450
Соус на выбор: винный / сливочный / томатный

Паста нери с гребешками и креветками — 1 590

NEW Фрегола с морепродуктами и лисичками — 1 390

## Вне власти Кракена

Бургер с котлетой из мраморной говядины — 1 190
На выбор: булочка бриошь / в листе салата

NEW Запёченный костный мозг — 790

Мини-бургеры с чёрной икрой и говяжьим ребром — 1 690

Слайсы Рибая обожжённые с костным мозгом — 2 490

Стейк Рибай за 100 г — 1 350

Филе миньон с костным мозгом и соусом порто — 2 680

# Гриль

## Морепродукты за 100 г

Могут быть приготовлены на ваш выбор
на гриле / на пару / в темпуре / в соусе на выбор*

| | |
|---|---|
| Кальмар командорский | 590 |
| Креветки тигровые | 950 |
| Креветки аргентинские | 1 190 |
| Креветки термидор | 1 350 |
| Гребешок дальневосточный | 1 290 |
| Осьминог марокканский | 1 980 |
| Панаше из рыбы и морепродуктов (за порцию) | 5 500 |

*Соус:

| | |
|---|---|
| Сливочно-трюфельный 50 г | 250 |
| Сливочно-икорный 50 г | 450 |

## Рыбные стейки за 100 г

| | |
|---|---|
| Палтус | 790 |
| Судак | 590 |
| Лосось | 1 290 |
| Тунец | 1 790 |

# Гарниры

| | |
|---|---|
| Рис басмати | 290 |
| Беби картофель | 350 |
| Картофель во фритюре | 350 |
| Картофельное пюре с трюфельным маслом | 450 |
| Шпинат с кедровым орехом | 650 |
| NEW Жареный картофель с лесными грибами | 750 |
| Овощи гриль | 550 |
| Спаржа на гриле / пару | 750 |

## Соусы 50 г

| | |
|---|---|
| Рыбный демигляс | 190 |
| Сливочно-трюфельный | 250 |
| Сливочно-икорный | 450 |
| Сливочный кальби | 290 |
| Инь-янь | 390 |
| Крем-васаби | 390 |
| Ментайко | 390 |

# Десерты

Медовик — 490

Шоколадный фондан с пломбиром — 790
и сливочным соусом

Баскский чизкейк с конфи из северных ягод — 790

NEW Сметанник из варенца с солодовым бисквитом — 490

NEW Гречневый мусс с мороженым из гречишного мёда — 590

Десерт с чёрной икрой и томатами — 1 500

Трюфельные конфеты — 240
Классический / молочный / фисташка

Моти — 290
Малина / юдзу / манго-маракуйя

Сезонные фрукты и ягоды на льду — цена по запросу

## Сыры за 30 г

Подаем с мёдом и орехами

Пармезан — 390

Камамбер — 490

Горгондзола — 590

## Сорбет

Собственного приготовления

Шампанское — 230

Малина — 230

Манго — 230

Лимон-лайм — 230

Лимончелло — 230

## Мороженое

Собственного приготовления — 250

Шоколад — 250

Пломбир — 250

Медовое — 250

Оливковое — 350

Пломбир с чёрной икрой — 1 250