ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

УСТРИЦА В АССОРТИМЕНТЕ	УСТРИЦА ЖИЛАРДО	МОРСКОЙ ЕЖ
1 шт. — 790	1 шт. — 1050	1 шт. — 490

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕВИЧЕ ИЗ МУРМАНСКОГО ЛОСОСЯ *Охлаждённый лосось в цитрусовом маринаде, с гуакамоле и перцем чили.*	145 гр.	1290
СЕВИЧЕ С КРАБОМ *Тающий во рту камчатский краб со свежими помидорами, нежным авокадо и перцем чипотле.*	80 гр.	1290
САХАЛИНСКИЙ ТАРТАР *Тартар из дикой нерки и сахалинского гребешка с нежным муссом из авокадо и пикантным соусом понзу.*	210 гр.	1550
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА *Филе тунца с каперсами, авокадо, луком шалотом, черными кунжутными семечками и соусом гуакасаби.*	190/30 гр.	1420
МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ	на двоих	2770
ГУАКАМОЛЕ	150/50 гр.	790
ОЛИВКИ	100 гр.	730

БРУСКЕТТЫ

БРУСКЕТТА С ОСЬМИНОГОМ	140 гр.	830
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ	140 гр.	690
БРУСКЕТТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	140 гр.	1090

САЛАТЫ

КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ПОМИДОРАМИ	220 гр.	1590
АВОКАДО С КРАБОМ *Нежное мясо камчатского краба в соусе понзу с тающими во рту кубиками авокадо и каперсами.*	180/30 гр.	1750
АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ *Оригинальная закуска из обжаренного авокадо с начинкой из тигровых креветок. Подается с яйцом пашот.*	270 гр.	1530
САЛАТ MAREA *Осьминог, кальмар, креветки с миксом салата и соусом катсуо.*	210 гр.	1930
САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ *Свежие помидоры и огурцы, красный лук, тархун, два вида базилика и ароматное кахетинское масло.*	230 гр.	1050
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ *Микс из пяти видов салатов со свежими овощами и заправкой из авокадо. Подаётся с жареными тыквенными семечками и овечьим сыром.*	200 гр.	980
САЛАТ С ТУНЦОМ *Обжаренный тунец в чёрном кунжуте, подвяленные томаты, авокадо, листья салата с горчично-медовой заправкой.*	220 гр.	1450
САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И КРАБОМ *Камчатский краб с нежным сыром страчателла, томатами, кремом бальзамик и миксом салата.*	280 гр.	1990
ОЛИВЬЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ *Классический салат с подкопченным лососем и камчатским крабом.*	240 гр.	1330

СУПЫ

АВТОРСКИЙ ТОМ ЯМ *Тайский суп с морепродуктами.*	450 гр.	1210
КРАБОВЫЙ БИСК *Густой суп с камчатским крабом и тигровыми креветками в булке пшеничного хлеба.*	350/200 гр.	1650
РЫБАЦКАЯ ПОХЛЁБКА	350 гр.	1390

НА ОГНЕ

MAREA ПЛАТО - ГРИЛЬ *Королевские креветки, тигровые креветки, кальмары, осьминог, гребешок и мидии.*	580/160/60 гр.	5990
ДИКИЙ ЛОСОСЬ	200/60 гр.	3050
СЕВЕРОМОРСКИЙ ПАЛТУС	240/60 гр.	2850
КРЕВЕТКИ *Тигровые и королевские креветки.*	230/50 гр.	1870
ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ ЧЕРНАЯ ТРЕСКА	200/50 гр.	2050
ТРИО ОСЬМИНОГА, КАЛЬМАРА И ГРЕБЕШКА	230/50 гр.	3390
МОРЕПРОДУКТЫ ПО-СИЦИЛИЙСКИ *Осьминог, креветки, кальмары и мидии в соусе из спелых томатов, с добавлением белого вина и ароматных трав.*	400 гр.	3490
РЫБА ПО-СИЦИЛИЙСКИ	320 гр.	2990
РЫБА ОТ ШЕФА *Уточните у вашего официанта.*		

НАШ ФИРМЕННЫЙ ОСЬМИНОГ

ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ *Ароматный марокканский осьминог со специями, обжаренный на оливковом масле.*	250 гр.	2990
ОСЬМИНОГ В СКОВОРОДЕ *С пикантным томатным соусом.*	350 гр.	2990
ОСЬМИНОГ С МОРЕПРОДУКТАМИ В СТИЛЕ «ТОМ ЯМ» *Марокканский осьминог, тигровые креветки и кальмары лолиго. В пикантном сливочном бульоне со свежей кинзой.*	410 гр.	2970

КАМЧАТСКИЙ КРАБ

ПАСТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ *В томатно-сливочном соусе.*	270 гр.	1990
КАМЧАТСКИЙ КРАБ *Отварные фаланги камчатского краба.*	2/4 шт.	5400/10350
ПЕЛЬМЕНИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ	350 гр.	1530
КОТЛЕТЫ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ	210 гр.	1590

ПАСТА / РИЗОТТО

ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКАМИ *Со сливочным соусом.*	350 гр.	1610
СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ *С соусом на основе белого вина.*	350 гр.	1710
ПАСТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ *В томатно-сливочном соусе.*	270 гр.	1990
РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ *С томатным соусом.*	400 гр.	1810
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	350 гр.	1770

ГАРНИРЫ

ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ТРЮФЕЛЕМ	160 гр.	950 **NEW**
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ	200 гр.	650
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ОБЖАРЕННЫЙ	180 гр.	590
ОВОЩИ ГРИЛЬ	180 гр.	730
СПАРЖА И МИНИ-КУКУРУЗА	170/50 гр.	1430

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА *Безе, чернослив, арахис и орех пекан.*	1 шт.	850
ТРОПИКАНО *Изысканный десерт на основе крем-мусса со свежим манго и маракуйя, в нежнейшей глазури из белого шоколада.*	1 шт.	1290
«БУТЧЕР» В ШОКОЛАДЕ *Шоколадный бисквит с нежным сырным муссом, кусочками груши, орехом пекан, корицей и ромом. Яркий вкус подчеркивают хлопья перца чили, морская соль и сладкий розмарин.*	1 шт.	800
ЧИЗКЕЙК *Нежный сыр, мадагаскарская ваниль, хрустящий корж из ореха пекан, свежие ягоды и малиновый соус.*	1 шт.	1090
ШЕФ-БРЮЛЕ *Заварной крем с вареной сгущенкой и карамелизированной корочкой.*	1 шт.	700
КУТУЗОВ *Крем из маскарпоне, ягоды, слоёное тесто и арахисовое безе.*	1 шт.	1070
ЛИМОННЫЙ ПИРОГ *Ореховый корж с кремом из сицилийских лимонов, обожженное безе и веточка мяты.*	1 шт.	800
VERY BERRY *Освежающий легкий десерт с воздушным кремом из сыра маскарпоне, сорбе, ягодным соусом и свежими ягодами.*	1 шт.	1190
МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕ	50 гр.	350

ПИЦЦА

МЫ ГОТОВИМ ПИЦЦУ НА ТОНКОМ ТЕСТЕ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ.

КАЛЬЦОНЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА — 1500
Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

ФОКАЧЧА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ — 700
Хрустящее тесто, оливковое масло, пряные травы.

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ — 700
Хрустящее тесто, оливковое масло, пармезан.

MAREA — 2260
Креветки, кальмары, осьминог, мидии, вонголе, моцарелла, томатный соус, зелень, чесночное масло.

С ТУНЦОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ — 1360
Тунец блюфин в масле, моцарелла, красный лук, орегано, томатный соус.

ЧЕТЫРЕ СЫРА — 1510
Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

С ПАРМОЙ **NEW** — 1560
Ветчина, моцарелла, страчателла, рукола, томатный соус.

МАРГАРИТА — 1080
Моцарелла, орегано, томатный соус, оливковое масло.

КАЛАБРЕЗЕ — 1440
Салями спьяната, горгонзола, моцарелла, красный лук.

С ГОРГОНЗОЛОЙ И ГРУШЕЙ — 1260
Горгонзола, груша, моцарелла.

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ТАЛЕДЖИО — 1400
Белые грибы, таледжио, моцарелла, зелень, трюфельное масло.

Она настолько соблазнительная, что мало кто способен удержаться от «ещё одного кусочка».