

ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА



ГРЕБЕШОК

1 шт. — 970

УСТРИЦА: ЖИЛАРДО /
ФИН ДЕ КЛЕР

1 шт. — 1070 / 810

МОРСКОЙ
ЕЖ

1 шт. — 510

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕВИЧЕ ИЗ МУРМАНСКОГО ЛОСОСЯ

Охлаждённый лосось в цитрусовом маринаде, с гуакамоле и перцем чили.

145 гр.

1310

СЕВИЧЕ С КРАБОМ

Тающий во рту камчатский краб со свежими помидорами, нежным авокадо и перцем чипотле.

140 гр.

1310

САХАЛИНСКИЙ ТАРТАР

Тартар из дикой нерки и сахалинского гребешка с нежным муссом из авокадо и пикантным соусом понзу.

220 гр.

1590

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

Филе тунца с каперсами, авокадо, луком шалотом, черными кунжутными семечками и соусом гуакасаби.

240 гр.

1450

МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ

на двоих

2970

ГУАКАМОЛЕ

170/50 гр.

790

ОЛИВКИ

100 гр.

750



БРУСКЕТТЫ

БРУСКЕТТА С ОСЬМИНОГОМ	165 гр.	850
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ	180 гр.	750
БРУСКЕТТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	140 гр.	1150

САЛАТЫ

КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ПОМИДОРАМИ И АВОКАДО	180 гр.	1750
АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ <i>Оригинальная закуска из обжаренного авокадо с начинкой из тигровых креветок. Подается с яйцом пашот.</i>	270 гр.	1570
САЛАТ MAREА <i>Осьминог, кальмар, креветки с миксом салата и соусом катсуо.</i>	205 гр.	1950
САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ <i>Свежие помидоры и огурцы, красный лук, тархун, два вида базилика и ароматное кахетинское масло.</i>	210 гр.	1070
ЗЕЛЕНый САЛАТ <i>Микс из пяти видов салатов со свежими овощами и заправкой из авокадо. Подается с жареными тыквенными семечками и овечьим сыром.</i>	205 гр.	990
САЛАТ С ТУНЦОМ <i>Обжаренный тунец в чёрном кунжуте, подвяленные томаты, авокадо, листья салата с горчично-медовой заправкой.</i>	210 гр.	1470
САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И КРАБОМ <i>Камчатский краб с нежным сыром страчателла, томатами, кремом бальзамик и миксом салата.</i>	280 гр.	1990
ОЛИВЬЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ <i>Классический салат с подкопченным лососем и камчатским крабом.</i>	235 гр.	1350

СУПЫ

АВТОРСКИЙ ТОМ ЯМ <i>Тайский суп с морепродуктами.</i>	450 гр.	1220
КРАБОВЫЙ БИСК <i>Густой суп с камчатским крабом и тигровыми креветками в булке пшеничного хлеба.</i>	350/200 гр.	1670
РЫБАЦКАЯ ПОХЛЁБКА	350 гр.	1450
ГАСПАЧО	350 гр.	1050

СОУСЫ

ФИРМЕННЫЙ ТАРТАР «MAREА»	80 гр.	200
ПАНАЗИАТСКИЙ	80 гр.	200
СОУС С ТУНЦОМ	80 гр.	200
ПРЯНО-ЛИМОННЫЙ	80 гр.	200



НА ОГНЕ

МАРЕА ПЛАТО - ГРИЛЬ <i>Королевские креветки, тигровые креветки, кальмары, осьминог, гребешок и мидии.</i>	580/80 гр.	6150
ДИКИЙ ЛОСОСЬ	200/30 гр.	3070
СЕВЕРОМОРСКИЙ ПАЛТУС	240/30 гр.	2970
КРЕВЕТКИ <i>Тигровые и королевские креветки.</i>	230/30 гр.	1890
ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ ЧЕРНАЯ ТРЕСКА	190/40 гр.	2090
ТРИО ОСЬМИНОГА, КАЛЬМАРА И ГРЕБЕШКА	230/40 гр.	3590
МОРЕПРОДУКТЫ ПО-СИЦИЛИЙСКИ <i>Осьминог, креветки, кальмары и мидии в соусе из спелых томатов, с добавлением белого вина и ароматных трав.</i>	400 гр.	3650
РЫБА ПО-СИЦИЛИЙСКИ	320/40 гр.	2990
РЫБА ОТ ШЕФА <i>Уточните у вашего официанта.</i>	100 гр.	870

НАШ ФИРМЕННЫЙ ОСЬМИНОГ

ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ <i>Ароматный марокканский осьминог со специями, обжаренный на оливковом масле.</i>	250 гр.	2990
ОСЬМИНОГ В СКОВОРОДЕ <i>С пикантным томатным соусом.</i>	380 гр.	2990
ОСЬМИНОГ С МОРЕПРОДУКТАМИ В СТИЛЕ «ТОМ ЯМ» <i>Марокканский осьминог, тигровые креветки и кальмары лолиго. В пикантном сливочном бульоне со свежей кинзой.</i>	410 гр.	2970

КАМЧАТСКИЙ КРАБ

КАМЧАТСКИЙ КРАБ <i>Отварные фаланги камчатского краба.</i>	2/4 шт.	5500/10550
ПЕЛЬМЕНИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ	350 гр.	1550
КОТЛЕТЫ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ	210 гр.	1590



ПАСТА / РИЗОТТО

ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКАМИ <i>Со сливочным соусом.</i>	350 гр.	1650
СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>С соусом на основе белого вина.</i>	350 гр.	1750
ПАСТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ <i>В томатно-сливочном соусе.</i>	290 гр.	1990
РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>С томатным соусом.</i>	400 гр.	1870
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	350 гр.	1810

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ	200 гр.	670
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ОБЖАРЕННЫЙ	180 гр.	610
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	180 гр.	750
СПАРЖА И МИНИ-КУКУРУЗА	170/50 гр.	1450
ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ТРЮФЕЛЕМ	160 гр.	990 NEW

ДЕСЕРТЫ

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

МЫ ГОТОВИМ ПИЦЦУ НА ТОНКОМ ТЕСТЕ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ.

КАЛЬЦОНЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА

Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

1550

ФОКАЧЧА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

Хрустящее тесто, оливковое масло, пряные травы.

730

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

Хрустящее тесто, оливковое масло, пармезан.

730

MAREA

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

2280

С ТУНЦОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

Тунец блюфин в масле, моцарелла, красный лук, орегано, томатный соус.

1380

ЧЕТЫРЕ СЫРА

Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

1550

С ПАРМОЙ **NEW**

Ветчина, моцарелла, страчателла, рукола, томатный соус.

1590

МАРГАРИТА

Моцарелла, орегано, томатный соус, оливковое масло.

1090

КАЛАБРЕЗЕ

Салями спьяната, горгонзола, моцарелла, красный лук.

1450

С ГОРГОНЗОЛОЙ И ГРУШЕЙ

Горгонзола, груша, моцарелла.

1290

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ТАЛЕДЖИО

Белые грибы, таледжио, моцарелла, зелень, трюфельное масло.

1450

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