ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА



ГРЕБЕШОК	УСТРИЦА: ЖИЛАРДО / ФИН ДЕ КЛЕР	МОРСКОЙ ЕЖ
1 шт. — 1070	1 шт. — 1170/890	1 шт. — 610

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕВИЧЕ ИЗ МУРМАНСКОГО ЛОСОСЯ *Охлаждённый лосось в цитрусовом маринаде, с гуакамоле и перцем чили.*	145 гр.	1390
СЕВИЧЕ С КРАБОМ *Тающий во рту камчатский краб со свежими помидорами, нежным авокадо и перцем чипотле.*	140 гр.	1390
САХАЛИНСКИЙ ТАРТАР *Тартар из дикой нерки и сахалинского гребешка с нежным муссом из авокадо и пикантным соусом понзу.*	220 гр.	1750
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА *Филе тунца с каперсами, авокадо, луком шалотом, черными кунжутными семечками и соусом гуакасаби.*	240 гр.	1570
МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ	на двоих	3250
ГУАКАМОЛЕ	170/50 гр.	790
ОЛИВКИ	100 гр.	790

БРУСКЕТТЫ

БРУСКЕТТА С ОСЬМИНОГОМ	165 гр.	900
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ	180 гр.	790
БРУСКЕТТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	140 гр.	1250

САЛАТЫ

КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ПОМИДОРАМИ И АВОКАДО	180 гр.	1950
АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ *Авокадо с начинкой из тигровых креветок. Подается с яйцом пашот.*	270 гр.	1650
САЛАТ МАРЕА *Осьминог, кальмар, креветки с миксом салата и соусом катсуо.*	205 гр.	2100
САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ *Свежие помидоры и огурцы, красный лук, тархун, два вида базилика и ароматное кахетинское масло.*	210 гр.	1230
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ *Микс из салатов со свежими овощами и заправкой из авокадо. Подаётся с жареными тыквенными семечками и овечьим сыром.*	205 гр.	1130
САЛАТ С ТУНЦОМ *Обжаренный тунец в чёрном кунжуте, подвяленные томаты, авокадо, листья салата с горчично-медовой заправкой.*	210 гр.	1570
САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И КРАБОМ *Камчатский краб с нежным сыром страчателла, томатами, кремом бальзамик и миксом салата.*	280 гр.	2100
ОЛИВЬЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ *Классический салат с подкопченным лососем и камчатским крабом.*	235 гр.	1530

СУПЫ

АВТОРСКИЙ ТОМ ЯМ *Тайский суп с морепродуктами.*	450 гр.	1290
КРАБОВЫЙ БИСК *Густой суп с камчатским крабом и тигровыми креветками в булке пшеничного хлеба.*	350/200 гр.	1730
РЫБАЦКАЯ ПОХЛЁБКА	350 гр.	1550

СОУСЫ

ФИРМЕННЫЙ ТАРТАР «МАРЕА»	80 гр.	250
ПАНАЗИАТСКИЙ	60 гр.	250
СОУС С ТУНЦОМ	60 гр.	250
ПРЯНО-ЛИМОННЫЙ	60 гр.	250

НА ОГНЕ

МАРЕА ПЛАТО - ГРИЛЬ *Королевские креветки, тигровые креветки, кальмары, осьминог, гребешок и мидии.*	580/80 гр.	6350
МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ	200/30 гр.	3090
СЕВЕРОМОРСКИЙ ПАЛТУС	240/30 гр.	3090
КРЕВЕТКИ *Тигровые и королевские креветки.*	230/30 гр.	1970
ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ ЧЕРНАЯ ТРЕСКА	190/40 гр.	2250
ТРИО ОСЬМИНОГА, КАЛЬМАРА И ГРЕБЕШКА	230/40 гр.	3750
РЫБА ПО-СИЦИЛИЙСКИ	320/40 гр.	2990
РЫБА ОТ ШЕФА *Уточните у вашего официанта.*	100 гр.	930

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.*	380 гр.	2990

КАМЧАТСКИЙ КРАБ

КАМЧАТСКИЙ КРАБ *Отварные фаланги камчатского краба.*	2/4 шт.	5900/11750
ПЕЛЬМЕНИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ	350 гр.	1590
КОТЛЕТЫ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ	210 гр.	1650

ПАСТА / РИЗОТТО

ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКАМИ *Со сливочным соусом.*	350 гр.	1750
СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ *С соусом на основе белого вина.*	350 гр.	1950
ПАСТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ *В томатно-сливочном соусе.*	290 гр.	2450
РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ *С томатным соусом.*	300 гр.	2100
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	260 гр.	1950

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ	200 гр.	730
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ОБЖАРЕННЫЙ	180 гр.	670
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	180 гр.	810
СПАРЖА И МИНИ-КУКУРУЗА	170/50 гр.	1530

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА *Безе, чернослив, арахис и орех пекан.*	1 шт.	930
«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.	890
ЧИЗКЕЙК *Нежный сыр, ваниль, хрустящий корж из ореха пекан, свежие ягоды и малиновый соус.*	1 шт.	1210
ШЕФ-БРЮЛЕ *Заварной крем с вареной сгущенкой и карамелизированной корочкой.*	1 шт.	790
КУТУЗОВ *Крем из маскарпоне, ягоды, слоёное тесто и арахисовое безе.*	1 шт.	1250
ЛИМОННЫЙ ПИРОГ *Ореховый корж с кремом из сицилийских лимонов, обожженное безе и веточка мяты.*	1 шт.	890
ОЧЕНЬ ЯГОДНЫЙ «VERY BERRY» *Освежающий легкий десерт с воздушным кремом из сыра маскарпоне, сорбе, ягодным соусом и свежими ягодами.*	1 шт.	1290
МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕ	50 гр.	450

ПИЦЦА

**МЫ ГОТОВИМ ПИЦЦУ НА ТОНКОМ ТЕСТЕ
С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ.**

КАЛЬЦОНЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА 1600
Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

ФОКАЧЧА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ 790
Хрустящее тесто, оливковое масло, пряные травы.

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ 790
Хрустящее тесто, оливковое масло, пармезан.

МАРЕА 2450
Креветки, кальмары, осьминог, мидии, вонголе, моцарелла, томатный соус, зелень, чесночное масло.

С ТУНЦОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ 1490
Тунец в масле, моцарелла, красный лук, орегано, томатный соус.

ЧЕТЫРЕ СЫРА 1650
Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

С ПАРМОЙ 1750
Ветчина, моцарелла, страчателла, рукола, томатный соус.

МАРГАРИТА 1250
Моцарелла, орегано, томатный соус, оливковое масло.

КАЛАБРЕЗЕ 1590
Салями, горгонзола, моцарелла, красный лук.

С ГОРГОНЗОЛОЙ И ГРУШЕЙ 1390
Горгонзола, груша, моцарелла.

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ТАЛЕДЖИО 1590
Белые грибы, таледжио, моцарелла, зелень, трюфельное масло.

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

ОСЕНЬ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КРАБОМ 2750 руб.

Три вида салата, свежие огурцы, авокадо и спаржа в устричной заправке увенчаны исключительной нежностью камчатского краба.



САЛАТ КАПРЕЗЕ ПО-КАМЧАТСКИ 2750 руб.

Манящее сочетание свежих помидоров, сыра страчателла и камчатского краба дополняет классический итальянский соус песто.



САЛАТ «КРАБ & КРЕВЕТКА» 2750 руб.

Нежнейшее мясо камчатского краба, хрустящие огурцы и сочные тигровые креветки в соусе с подкопчённым лососем.



МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ 3250 руб.



ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ 2990 руб.



РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 1950 руб.

НАЧНИТЕ С ГРЕБЕШКА



ГРЕБЕШОК С МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ И ВАСАБИ

1230 руб.



ТАТАКИ ИЗ ГРЕБЕШКА С КУНЖУТОМ

1230 руб.



ГРЕБЕШОК, ЖАРЕННЫЙ СО ШПИНАТОМ

1230 руб.



КАРТОФЕЛЬ С ЖАРЕНЫМИ ЛИСИЧКАМИ

1250 руб.

ЖАРЕНЫЕ ЛИСИЧКИ С МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА

1250 руб.