



НАЧНИ ЗНАКОМСТВО С ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ КУХНЕЙ С ЭТИХ БЛЮД

Гребешок 330

Намазка из гонады гребешка 480
80г

Рейнеке 980
320г
трубач, щупальца кальмара, мидии, осьминог,
свежий микс салата, помидоры черри, водоросли миёк

Дальневосточный дошик 650
370г
Настоящая лапша дальневосточника



📍 Алеутская, 21
☎ 8 (984) 197-86-21

Ищи нас в социальных сетях: @rakushka_dv



Rakushka

Seafood bar & kitchen

АКВАРИУМ

Узнайте у официанта, какие морепродукты мы привезли сегодня.

Камчатский краб

Гребешок	330
Новое Анадара	430

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Новое	Севиче из гребешка с соусом из красного перца	740 90г
Новое	Пятиминутка из трепанга 2.0	1190 100г
Новое	Тартар из Сахалинского тунца	620 120г
Новое	Три текстуры рыбы Дикий лосось, сахалинский тунец, тихоокеанская треска	630 100г
Новое	Приморские креветки крудо С сезонными томатами	670 150г
	Намазка из гонады гребешка	480 80г
	Намазка из филе трески	440 80г
	Нарезка из осьминога С соусом Чимичурри	820 100г
	Севиче из трубача	690 48г

САЛАТЫ

	Сахалин Форель, молодой картофель, яйцо, микс салата, помидоры черри, огурец	690 350г
	Оливье Камчатка Краб, молодой картофель, яйцо, морковь, горошек, корнишоны	780 280г
	Рейнеке Трубач, щупальца кальмара, мидии, осьминог, свежий микс салата, помидоры черри, водоросли миёк	980 320г
Новое	Приморский Салат с ламинарией, свежим огурцом и сельдереем, подаем с копченой сметаной	390 160г
	Добавь к салату:	
	Креветка	200 50г
	Трубач	430 50г
	Краб	310 50г
	Морской микс Щупальца кальмара, мидия, осьминог, трубач	480 140г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Новое	Шарики по рецепту японского шефа Нобу Матсухиса - с двумя текстурами рыб	550 250г
	- с крабом	890 250г
Новое	Ёж запеченный с гребешком	580 1шт
	Гребешок запеченный с сырным соусом	420 1шт
	Гребешок обожженный и обжаренный на сливочном масле	420 1шт
	Гаражные креветки Во фритюре с картофелем фри	720 130/70г

Добавь соус к закуске:

	Домашний майонез с копченой корюшкой	150
	Домашний цитрусовый майонез	150
	Домашний майонез с пармезаном	150
Новое	Домашний майонез с вяленными томатами	150

ГАРНИРЫ

Новое	Рыбачий хлеб Каждое утро мы печем хлеб по рецепту дальневосточных рыбаков. Замешиваем на морской воде с добавлением морских водорослей.	150/250 160г/целая булка
	Батат фри с пармезаном	440 150г
	Картофель фри с пармезаном	380 160г
	Спагетти на оливковом масле	250 130г
	Рис	250 130г

СУПЫ

Новое	Томатный с морепродуктами	690 350г
Новое	Кракен С фрикадельками из осьминога на рыбном бульоне	580 330г
	Дальневосточный дошик Настоящая лапша дальневосточника	650 370г
	Том ям Ну да, Том ям	760 530г

МИДИИ

	На белом вине со сливками	1100 420г
	Четыре сыра	1100 420г
Новое	С грушей и горгондзолей	1100 420г
Новое	В томатном соусе	1100 420г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Новое	Рыба дня Уточняйте у официанта	
Новое	Дальневосточный осьминог Подается с мусом из батата и рыбным соусом	1200 240г
Новое	Треска в морской пене из белокочанной капусты Треска конфи с мусом из фирментированного сока капусты с водорослями	1100 280г
Новое	Сельдь с запеченным луком	590 240г
	Паста с вонголе С насыщенным соусом биск	930 330г
	Котлеты из краба с запеченной цветной капустой С соусом на основе из сливочного масла	960 380г
	Пельмени с креветкой	760 250г
Новое	Пельмени с лососем и треской	570 200г
	Трубач с картофельным gratin	1190 330г
	Обожженный гребешок с копченым картофельным пюре	890 220г
Новое	Каша рыбака Томленая каша с перловкой и морепродуктами	590 240г
	Лосось Обжаренный на сливочном масле с пюре из цветной капусты	990 240г
Тайга у океана	Бефстроганов с пюре и соленым огурцом Говядина, свежие шампиньоны, копченое пюре	780 240г

ДЕСЕРТЫ

Новое	Таежный десерт Зимняя жимолость, мусс из кедрового ореха и сгущенного молока, кедровый орех	580 240г
Новое	Мороженое из абрикоса На домашних сливках диких абрикосов	440 3 шарика / 150г
	Десерт дня Уточняйте у официанта	390

* Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту