

Устрицы

Happy Hours по будням

с 12:00 до 17:00 устрица
Касабланка всего 99 р

Касабланка	150	КиEMON	390
Новая Зеландия	260	Маруэмон	395
Хасанская	280	Акасаки	410
Каваи	300	Конбуно Мори	410
Белый Жемчуг	330	Жилардо	470
Делисьез	360	Тарбурьеш	490
Комесаки	370		

К устрице

Грейпфрутовый гель
Лаймовый гель
Апельсиновый гель
Корень васаби
Перец гель
Кунжут Умэ
по 25 р
Маринованная икра красная
Кокосовый крем
Пюре Манго-мята
Пюре Маракуйя
Пюре огурец-эстрагон
Соус Шисо в капсуле
Соевый соус в капсуле
Тобаско в капсуле

К дюжине

Винный уксус 50
Соевый соус 50
Кокосовый крем 80
Пюре Манго-Мята 90
Корень Васаби 120
Мякоть Маракуйя 150

Тосты из чабатты 50

Закуски

Устрица с сочным манго и соусом табаско	370
Тартар из устрицы с томатами, авокадо и соусом песто	390
Трио брускетт креветка / лосось / тунец	470
Салат Чука с ореховым соусом	410
Тартар из тунца с авокадо и кремом из васаби	490
Щучья икра в трех маринадах с тостами из чабатты	680
Салат с пряным лососем и муссом из угря с микс-салатом, авокадо и свежим огурцом	630
«Нисуаз» от шефа с печеным картофелем, яйцом пашот и сливочным кремом	690
Карпаччо из гребешка	670

Дюжина устриц

Lure №1

Дюжина устриц ассорти с лимоном, соусом и тостами из чабатты

2150 р

Lure №2

Дюжина устриц с 12 вкусовыми добавками и тостами из чабатты

2950 р

Lure №3

Дюжина французских устриц с винным уксусом, луком-шалот и тостами

3500 р

Горячее

Устрица, запеченная под сыром «Пекорино» с трюфельным соусом и базиликом	490
Буйабес из рыбы и морегатов	650
Мидии в креветочном бульоне с сельдереем, луком-пореем, кокосовым молоком и тостами из чабатты	680
Филе морского окуня в сладком чили с картофельным кремом и трюфелем	670
Осьминог гриль с томленным картофелем, салатом пак-чой и сырным кремом	740
Морской гребешок, запеченный на подушке из шпината и сыра с кедровыми орехами	790

RAW

Краб камчатский (фаланги) - отварной в овощном бульоне - запеченный под соусом термидор	650
Миругай с кунжутным маслом и соком юдзу	650
Сашими из Анадары	370
Сашими из Тайрагая	670
Гребешок морской с паназиатским соусом	390
Креветка аргентинская с крем-соусом шрирача	430
Морской ёж с паназиатским соусом и перепелиным желтком	370
Спизула в азиатском маринаде	350

Цены указаны в рублях. Данный проспект является рекламным материалом. Выходы и калорийность уточняйте у менеджера

ООО «Дай Дюжину»
3-я улица Ямского Поля 9, строение 1
+7 (967) 011-88-11

Wine list

Игристое / Sparkling

	Просекко Супериоре ди Конельяно Вальдоббьядене Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene	600
	Брюммель Блан де Блан брют Brummell Blanc de Blancs Brut	1600
	Ла Вида аль Камп Кава Брют La Vida al Camp Cava Brut	3000
	Шампань Вёв Фурни Кюве Блан де Блан Брют Премьер Крю Champagne Veuve Fourny Cuvee Blanc de Blanc Brut Premier Cru	7200

Белые / White

	Ле Каво де Винь Мюскаде 2016 Les Caveau Des Vignes Muscadet 2016	370
	Шато Ле Ра Бержерак 2015 Chateau Le Raz Bergerac 2015	390
	Винер Грюнер Вельтлинер 2016 Wiener Gruner Veltliner 2016	490
	Балтазар Ресс Рислинг 2016 Balthasar Ress Riesling 2016	560
	Кокур 2015 Kokur 2015	1950
	Кьянтари Шардоне Терре Сичилиане 2016 Chiantari Chardonnay Terre Siciliane 2016	2790
	Кло Жубер Мюскаде Севр э Мен Сюр Ли 2012 Clos Joubert Muscadet Sevre et Maine sur Lie 2012	2990
	Годеваль Вальдеоррас 2016 Godeval Valdeorras 2016	3990
	Зарате Альбариньо Риас-Байшас 2016 Zarate Albarino Rias Baixas 2016	3700
	Шифер Рислинг 2015 Schiefer Riesling 2015	3900
	Хика Гетариако Тхаколина 2016 Hika Getariako Txakolina 2016	3750
	Шабли Вьей Винь Домен Жорж 2015 Chablis Vieilles Vignes Domaine George 2015	4900
	Розовые / Rose	
	Ле Ромен Сансер Розе 2015 Cles Romains Sanscerre Rose 2015	4300
	Красные / Red	
	Чедро Кьянти Руфина 2014 Cedro Chianti Rufina 2014	2990
	Тюф Сомюр Шампиньи 2014 Tuffe Saumur Champigny	3800