



АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЕВ

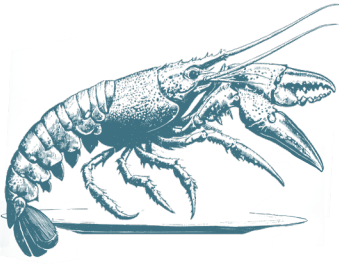
ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА
«РЫБА МЕЧТЫ»

Я рад приветствовать вас в нашем ресторане «Рыба Мечты»! Мы создали пространство, где царит любовь к морепродуктам и рыбе. В меню представлено разнообразие морских деликатесов — от свежей рыбы, приготовленной на гриле, до изысканных блюд из морепродуктов. Мы отбираем только лучшие ингредиенты, которые привозим напрямую от поставщиков и фермеров.

Желаю вам насладиться атмосферой и попробовать наши деликатесы, а мы сделаем все, чтобы ваше время с нами стало приятным и запоминающимся.



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть
аллергическая реакция на продукты



ОМАР

100 г

4500

В СТОЛ

Крудо-сет	2290
лосось, сахалинский гребешок, масляная рыба, тунец, сибас	
Ассорти сашими	5520
тунец, угорь, лосось, сахалинский гребешок, масляная рыба	
Малое устричное плато	7900
жилардо – 2 шт., «Розовая Джоли» – 2 шт., фин-де-клер – 2 шт., моана – 2 шт.	
Большое устричное плато	23 700
жилардо – 6 шт., моана – 6 шт., «Розовая Джоли» – 6 шт., фин-де-клер – 6 шт.	
Фирменное плато «Рыба Мечты»	13 800
трубач, нога краба, ежи, устрицы «Розовая Джоли», креветки магаданские; сашими: лосось, тунец, масляная рыба, сахалинский гребешок, угорь; соусы: спайси, майонез-васаби; имбирь маринованный; васаби	
Ассорти сыров	1980
пармезан, горгонзола, грюйер, пекорино, камамбер	

УСТРИЦЫ И ЕЖИ*

аквариум, цена за 1 шт.

Фин-де-клер	950
«Розовая Джоли»	850
Моана	950
Жилардо	1300
Морской еж	590

Подаем с гренками из бородинского хлеба
Соус: винный уксус

РАКООБРАЗНЫЕ*

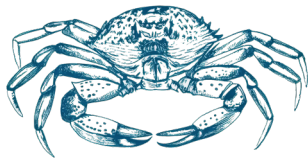
цена за 100 г

Омар	4500
Креветка магаданская	650
Камчатский краб живой	1950
Фаланга камчатского краба	3750
Нога камчатского краба	2750

ИКРА

на льду / на тостах, 40 г

Щука, Астрахань	1350
Лососевая, Камчатка	1500
Осетр, Астрахань	6900



**КАМЧАТСКИЙ
КРАБ**

цена за 100 г живого веса

живой – 1950

фаланга – 3750

рекомендуем икорный соус
к подаче краба

**НОГА
КАМЧАТСКОГО
КРАБА**

запеченная с пармезаном

2850

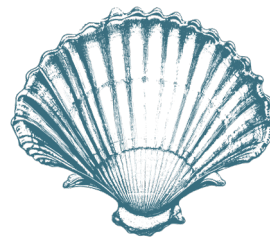
цена за 100 г

*Цена указана за живой вес с панцирем.

МОРСКИЕ МОЛЛЮСКИ*

аквариум
Способствуют выработке тестостерона

Живой гребешок 100 г	690
Трубач 100 г	980
Спизула 1 шт.	1090
Анадара 1 шт.	1090



ЖИВОЙ
ГРЕБЕШОК

100 г
690

ТАРТАРЫ

НОВОЕ

Дальневосточный тунец, авокадо	850
Лосось, авокадо, огурец	1680
Сахалинский гребешок, ревень, морской виноград	1550
Говядина с лисичками	1550



СПИЗУЛА

1 шт.
1090

КРУДО И СЕВИЧЕ

Крудо из сибаса	1690
Севиче из лосося с соусом из дыни	1690
Севиче из гребешка с соусом шисо	1390



АНАДАРА

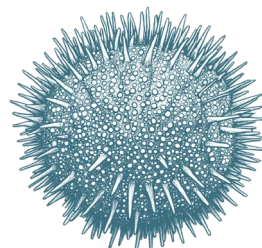
1 шт.
1090

КАРПАЧО

Сахалинский гребешок с трюфелем	1550
Нерка с трюфельным соусом	870
Артишоки с пармезаном	3400

САШИМИ

Лосось 50 г	1150
Масляная рыба 50 г	650
Дальневосточный тунец 50 г	750
Сахалинский гребешок 50 г	1350
Копченый угорь 50 г	890



МОРСКОЙ ЕЖ

1 шт.

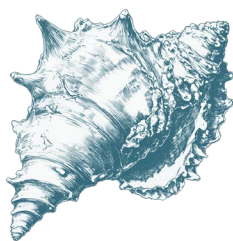
Подаем с соевым соусом
и перепелиным яйцом.

590

САЛАТЫ

Сладкие томаты с красным луком и каперсами	980
Зеленый с соусом суперфуд и страчателлой	1150
Греческий с гренками	1350
С кальмаром на гриле и хурмой	1100
С креветками, авокадо, томатами и киноа	1290
С мясом краба, авокадо и руколой	2190
Теплый салат с морепродуктами	1890
С мраморной говядиной и азиатской заправкой	1850

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ




ТРУБАЧ

Трубач — нежный моллюск, по вкусу напоминающий кальмара и гребешка. Трубач редко встречается в меню ресторанов, так как лишь немногие шеф-повара владеют техникой его приготовления с соблюдением времени и температурного режима для достижения идеального вкуса.

Битые огурцы с кешью	650
<small>новое</small> Ассорти бутербродов (печень трески, шпроты, сало из палтуса)	850
Вителло тоннато	990
Рулетики из лосося с крабом и соусом васаби	1750
Эклер с паштетом из краба и щучьей икрой	1100
Сельдь на тостах	690
Хумус с тигровыми креветками и лепешкой роти	850
Строганина из муксуна 100 г	1090
Оливки и маслины с вялеными томатами	890

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки темпура с манговым соусом	890
Баклажаны в азиатском стиле с томатами	790
Плавник ската с авокадо и манго	1250
 Креветки в соусе васаби	990
Жареные кальмары с осьминогом	1750
Запеченные улитки, 5 вкусов	1790
Краб в азиатском стиле со спайси-соусом и икрой тобико	3800
Артишоки, жаренные с мятой	3700
Нога камчатского краба, запеченная с пармезаном (цена за 100 г)	2850

РОЛЛЫ АВТОРСКИЕ

Дальневосточный	1750
Сахалинский с гребешком и крабом	1950
С обожженным лососем	1450
Ролл с угрем, крабом и огурцом	1550
С дальневосточным тунцом, крабом и щучьей икрой	1790
Горячий ролл с крабом	1650
Трюфельный с масляной рыбой	1550

РОЛЛЫ ТРАДИЦИОННЫЕ

«Калифорния»	1590
С угрем и лососем	1450
«Филадельфия»	1550

СУШИ

Масляная рыба 1 шт.	320
Копченый угорь 1 шт.	420
Дальневосточный тунец 1 шт.	310
Сахалинский гребешок 1 шт.	490
Лосось 1 шт.	320

ГУНКАНЫ

Копченый угорь 1 шт.	440
Дальневосточный тунец 1 шт.	310
Сахалинский гребешок 1 шт.	490
Лосось 1 шт.	390
Камчатский краб 1 шт.	640



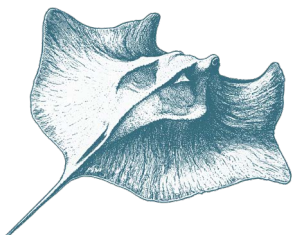
ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ТУНЕЦ

Этот тунец, вылавливаемый в водах Тихого океана, имеет легкий привкус, который часто описывают как «железистый». Подобные вкусовые нюансы связаны с высоким содержанием в мясе рыбы миоглобина — белка, который отвечает за транспортировку кислорода и придает мясу темно-красный цвет. По мнению многих гурманов, именно дальневосточный вид имеет более нежное и сладковатое мясо, чем другие виды тунца.



ХЕМУЛЬТАН

Хемульта́н — это традиционный корейский суп, приготовленный на основе свежих морепродуктов — рыбы, моллюсков и креветок — с использованием множества разнообразных специй. Чтобы передать аутентичный вкус этого блюда, шеф-повар прошел обучение в Корее, откуда мы поставляем в ресторан уникальные приправы для многих наших блюд. Традиционно считается отличным средством от похмелья.

ПЛАВНИК
СКАТА

Плавник ската — редкий и ценный продукт, приготовление которого требует высокой квалификации повара и знания специальных технологий обработки. Мясо плавника ската является богатым источником белка и полезных жирных кислот, что делает его не только вкусным, но и питательным ингредиентом любого блюда.

СУПЫ

	Уха дальневосточная	1050
🌶️	Том ям с морепродуктами на кокосовом молоке	1450
🌶️	Острый суп с морепродуктами (хемульта́н)	1250
	Луковый суп, запеченный в горшочке	890
	Куриная лапша с перепелиным яйцом	680

ОСНОВНЫЕ
БЛЮДА

новое	Сибас с икорным соусом на две персоны	6500
новое	Картофельный гратен со сморчками и трубочком	1850
	Гребешки с картофельным пюре, грибами и соусом грюйер	1650
	Плавник ската с каперсами и лимонным соусом	1250
	Черная треска мисо	1450
	Палтус терияки с кремом из кореньев	1850
	Крабовые котлеты с пюре и икорным соусом	1950
	Филе лосося с брокколи и соусом из авокадо	1790
новое	Пирог из дальневосточной рыбы с икорным соусом	2100
	Филе сибаса на гриле со сладкими томатами и артишоками	2250
	Осьминог с печеным картофелем, перцем и оливками	2390
	Филе-миньон с папоротником и фуа-гра	4200

ЦЕЛАЯ РЫБА

цена за 100 г живого веса

Форель	550
Сибас	750
Осетр	790
Камбала	720

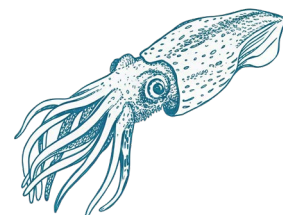
СПОСОБЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБЫ

на гриле — на пару — в соли — запеченная

ГРИЛЬ

цена за 100 г

Командорский кальмар	650
Мурманская треска	890
Черная треска	1150
Креветки королевские	1250
Синекорый палтус	1590
Сахалинский гребешок	2050
Чилийский сибас	3590
новое Дальневосточный тунец	1450
Лосось	1690
Осьминог	2350

КОМАНДОРСКИЙ
КАЛЬМАР

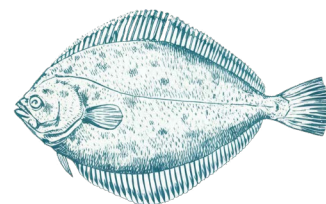
Командорский кальмар обладает насыщенным вкусом и считается самым мягким и нежным видом кальмара. Он особенно богат белком и полезными жирными кислотами. В ресторан продукт поступает напрямую с Дальнего Востока.

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	450
Рис на пару	450
Картофельное пюре с трюфелем	590
Молодой картофель с травами	450
Молодой картофель с белыми грибами	750
Ассорти овощей на гриле	790
томат, картофель, баклажан, болгарский перец, кабачок, соус чимичури, брокколи	
Шпинат пармеджано	850
Спаржа на гриле /на пару	1370

СОУСЫ

Белое вино 50 г	350
Черный перец 50 г	350
Трюфельный 50 г	350
Неаполитанский 50 г	350
Белый перец 50 г	350
Икорный 50 г	900

СИНЕКОРЫЙ
ПАЛТУС

Премиальный вид палтуса, который вылавливается на Дальнем Востоке и в Баренцевом море, где сразу же замораживается на корабле-заводе. Применяемый процесс шоковой заморозки позволяет сохранить нежную текстуру рыбы и насыщенный вкус, что делает синекорый палтус настоящим деликатесом. Прямо с корабля он поступает в ресторан, где гурманы могут оценить его исключительное качество.

ПАСТА И РИЗОТТО



ПАККЕРИ

Паккери — это традиционная крупная паста из Неаполя в виде широких полых трубок. Данную пасту готовят из муки семолина твердых сортов пшеницы и подают с густыми насыщенными соусами или морепродуктами.

новое

Спагетти с вонголе и боттаргой	1350
Лингвини арабьята с креветками	1250
Лингвини с черной икрой	6500
Паккери с камчатским крабом	2250
Спагетти с лососем и красной икрой	1890
Казаречче с морепродуктами в сливочном / томатном соусе	1850
Ризотто с сахалинскими гребешками и трюфелем	1790

ПИЦЦА И ФОКАЧЧА

«Маргарита»	1100
«Пепперони»	980
«Рыба Мечты» с морепродуктами	2590
«Четыре сыра»	1450
«Трюфельная»	1350
С пармской ветчиной и страчателлой	1650
Фокачча с пармезаном	650
Фокачча с томатами	550
Фокачча с розмарином	550

ДЕСЕРТЫ



ЖИМОЛОСТЬ

Жимолость — традиционная для многих российских регионов ягода, которая нередко остается в тени более известных плодов. Но именно это и делает ее применение в гастрономии настоящим искусством и демонстрирует мастерство шеф-повара.

новое

новое

Медовик с ванильным мороженым и клюквой	690
Меренговый рулет с ягодами	750
Тажный десерт на выбор: со сгущенкой, с медом	690
Наполеон	850
Тирамису с фисташками	850
Прага	650
Шоколадный фондан с пломбиром	750
Конфеты трюфель с орехами (3 шт.)	550
Конфеты «Рыба Мечты» из бельгийского шоколада (3 шт.)	650
Мороженое в ассортименте Ванильное, шоколадное, жимолость	350
Сорбет в ассортименте Лимон, манго-маракуйя, ананас	350