

ПЛАТЫ МОРЕПРОДУКТОВ

Актуальное предложение устриц спрашивайте у официанта!

Плата морепродуктов: устрицы Creuses TG и Bretagne, креветки Vannamei, лангустыны, испанские мидии, Razor, Bulot и Cockles для 1 перс./2 перс. 35.00 € / 63.00 €
Королевская плата морепродуктов: устрицы Creuses TG и Bretagne, креветки Vannamei, лангустыны, канадский омар, испанские мидии, Razor, Bulot и Cockles, рекомендуем для 2 перс. 110.00 €
Плата моллюсков: устрицы Creuses Special, Razor, Bulot и Cockles 35.00 €
Плата из ракообразных: креветки Vannamei, лангустыны, ноги камчатского краба 40.00 €

ТАРТАР И КАРПАЧЧО

Карпаччо подаем с томатной сальсой. Тартар подаем с оливками, каперсами и желтками перепелиных яиц.

100Г

 Тунец 9.30 €
 Морские гребешки 9.00 €
 Морской окунь 10.00 €
 Арктическая треска 6.70 €
 Шотландский лосось 6.70 €
Карпаччо MIX: тунец, шотландский лосось, морской окунь (7) 11.80 €
Тартар из креветок Vannamei и авокадо с соком лайма, рукколой и базиликом (3,9,10,11) 7.60 €
Тартар MIX: тартар из атлантического лосося, желтопёрого тунца и южно-американских креветок с авокадо (4,7,9,11,13) 11.50 €
 Тартар из авокадо с помидорами, семечками Chia и подсолнуха и чипсами Parmigiano Reggiano (8,11) 6.50 €

САЛАТЫ / ЗАКУСКИ

Плата морепродуктов: голландская устрица, креветки Vannamei и тартар из шотландского лосося, желтопёрого тунца, морских гребешков и авокадо (4,9,11,13) 13.60 €
Плата горячих закусок из морепродуктов: устрица Creuses, зеленая мидия, филе гигантского кальмара и креветки Vannamei (7,11) 13.60 €
Карпаччо из осьминога с полувареными помидорами черри, картофелем и оливковым маслом 8.50 €
 Baby кальмары жареные с имбирем, чесноком и перцем чили, со сливовым соусом и зеленью (2,8,9,11,13) 9.90 €
 Морские гребешки с зеленою спаржей, лимонным соусом и чипсами из Parmigiano Reggiano (7) 11.90 €
Салат "Цезарь" (3,4):	
• классический 6.00 €
• с куриным филе 7.00 €
• с тигровыми креветками 9.90 €
Зеленый салат с лососем slow food, зеленою спаржей, манго, грейпфрутом и шнитт-луком 9.50 €
 Зеленый салат с кремом из сыра Рикотта и сельдерея, с жареными вешенками 6.50 €
Салат от шеф-повара с осьминогом, домашними вялеными томатами, картофелем и овечьим сыром Manchego (7) 15.50 €
Запеченные устрицы со шпинатом, сыром Parmigiano Reggiano и трюфельным маслом, 4 шт. (7) 11.80 €
Escargot бургундские улитки в ракушке /мясо: запеченные в чесночном масле с петрушкой, полдюжины /дюжины 4.80 € / 9.20 €
Мидии в соусе из белого вина с картофелем фри (7,12) 9.70 €
 Картофельные крокеты с моцареллой, вялеными на солнце томатами, петрушкой и соусом Pomodarino (7,9,13) 7.30 €
Печень кролика в бренди Calvados с яблоками, брусникой, перцем чили, ржаными чипсами, чипсами Parmigiano Reggiano и грецкими орехами (3,7,8) 7.90 €
Свежий сыр Burrata с анчоусами Ranise, рукколой и оливковым маслом Terre dell'Abbazia (4,5,8,9,11) 11.00 €
Домашний хлеб на гриле с оливковой тапенадой (2,4,8,9,11,12,13) 1.50 €

Gastronome

Grilbārs

СУПЫ

↙ Bisque с канадскими омарами (2,7,9,12)	11.70 €
Домашний Bouillabaisse с тигровыми креветками и с дневным уловом (2,4,9,13)	8.50 €
Consomme с утиной грудкой, фенхелем, домашними вялеными томатами, стручковой фасолью и Tofie Tricolori (7)	9.60 €
Домашний рыбный суп (2,4,9)	5.80 €
✓ Тыквенный крем-суп с вяленой цидонией и сыром фета (7,8,9,11)	5.50 €

ПАСТА

Taglierini с креветками Vannamai, вялеными на солнце томатами, имбирем, сыром Gran Moravia, свежим базиликом и сезамовым маслом (7,11)	10.60 €
Papardelle с осьминогом, baby кальмарам, морским гребешком и испанскими мидиями в сливочно-винном соусе с зеленью и овечьим сыром Pecorino (7,12)	13.50 €
✓ Conchiglioni со свежим сыром Mozarella, помидорами черри, свежим базиликом и сыром Parmigiano Reggiano (7)	7.70 €
Tagliatelle с говядиной, боровиками, вялеными на солнце томатами и сыром Gran Moravia (7)	11.30 €
Ризotto Rustichella d'Abruzzo с южно-американскими креветками гриль и сыром Parmigiano Reggiano (1,2,3,7)	10.90 €

ДАРЫ МОРЯ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

Выберите продукт с витрины РЫБНОГО РЫНКА GASTRONOME.

Цену гриль-бара составляет цена на витрине рынка без гарнира и цена за приготовление и сервировку:

7.00 € - порция филе рыбы или морепродуктов (до 250г);

7.00 € - порция целой рыбы или рыбного стейка с костью (до 500г);

15.00 € - омар.

↙ Канадский омар 400-500г /1шт.	
↙ Канадский омар 650-750г /1шт.	
стрюфельным маслом/в швейцарском стиле/Гермидор/Арманьяк/по-Нормандски	100г
↙ Дорада (300-400)	
↙ Дорада (600-800)	
↙ Морской окунь (300-400)	
↙ Морской окунь (600-800)	
↙ Камбала (400-600)	
↙ Розовая форель (200-300)	
↙ Филе шотландского лосося	
Филе норвежского лосося	
↙ Тюрбо (Turbot)	
↙ Морской язык (300-400) (Dover sole)	
↙ Лиманде (300-400) (Lemons sole)	
↙ Филе арктической трески	
Филе чилийского окуня	
↙ Филе тунца	
Морские гребешки	
Барабулька	
Филе морского черта	
Стейк атлантического палтуса	
Нильский окунь, филе	
Филе судака	
Осьминог	
Южно-американские креветки	
Креветки Vannamei	
Мадагаскарские креветки	
Сенегальские креветки	

Выберите соус к рыбе: из белого вина /из оливок с вялеными томатами и каперсами

/французский лимонный (7,10)

1.50 €

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Gastronomie гриль плата №1: южно-американские креветки, желтопёрый тунец, морские гребешки с белой и зеленой спаржей, с соусом из оливок и каперсов (9,11)	24.90 €
Gastronomie гриль плата №2: три вида южно-американских креветок с запеченной свеклой, мускатной тыквой, картофелем Ratte, грецкими орехами, семечками тыквы, подсолнуха и соусом из оливок и запеченных помидоров (8,9,11)	21.00 €
Gastronomie гриль плата №3: baby кальмары, осьминог и креветки Vannnamei с пюре из корня сельдерея и соусом из оливок (4,9,11,13)	21.00 €

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Каре ягненка запеченное с прованскими травами и дижонской горчицей с жульеном из лисичек и картофельные крокеты с моцареллой (7,9,11)	26.00 €
Запеченное филе утки с картофельным Gratin, лесными ягодами и соусом Bordeaux (7,9,11)	16.50 €

ГАРНИРЫ

Салат из свежих овощей	5.50 €
Овощи: на гриле /на пару /бланшированные	4.90 €
Бланшированный шпинат	5.50 €
Картофельное пюре (7)	3.55 €
Картофельное пюре с черными трюфелями (7)	7.70 €
Картофель фри	3.90 €
Бланшированная зеленая или белая спаржа	6.50 €
Помидоры черри с красным луком и лимонным оливковым маслом	4.00 €
Пюре из корня сельдерея (7,9)	3.55 €
Запеченная свекла с мускатной тыквой и сыром фета (3,7,8,11)	6.00 €

ДЕСЕРТЫ

Сырное пирожное с соусом из манго, маракуйей, свежей малиной и бисквитами Sables Bretons (1,3,5,7,8)	6.30 €
Шоколадный фондант с ванильным мороженым (1,3,5,7,8)	6.30 €
Ванильный Creme Brulee со свежими ягодами (3,7)	6.30 €
Марципановое пирожное Gastronomie со свежими ягодами и клюквенным соусом (1,3,5,7,8)	6.50 €
Сорбет (Италия) малиновый /апельсиновый (7)	5.50 €
Мороженое (Италия) шоколадное /сливочное /фисташковое /лимонное /клубничное (7,8)	5.50 €
Освежающая меренга с карамелью и свежей малиной (3,7,8)	6.50 €



Вегетарианское блюдо -
Может содержать молоко
и яйца! За подробной
информацией просьба
обращаться к официанту.



Wild fish - Маркировка
указывает, что рыба
и другие морепродукты
пойманы и выросли
в естественной среде.



Label rouge - Маркировка
свидетельствует о соблюдении
очень строгих стандартов
рыболовства. Их соблюдение
контролирует сельскохозяйственное
министерство Франции.



MSC - Маркировка гарантирует,
что во время ловли рыбы был
нанесен минимальный вред природе,
а также то, что вылов и хранение рыбы
произведены в соответствии
с устоявшимися принципами рыболовства.



Friend of the Sea - Маркировка
означает, что ловля рыбы
осуществлялась без превышения
допустимых объемов и
с использованием благоприятных
для природы методов отлова.

Цифры 1-13 перед блюдами указывают на компоненты, которые могут вызывать аллергию:
1-глютен, 2-ракообразные, 3-яйца, 4-рыба, 5-земляные орехи, 6-соевые бобы, 7-молоко, 8-орехи, 9-сельдерей, 10-горчица,
11-семечки сезама, 12 -диоксид серы и сульфиты, 13-моллюски.