

# CATCH

SEAFOOD RESTAURANT

## МЕНЮ

### УСТРИЦІ

	6 шт	12 шт
Fin de Claire №2	534	1068
Irish №2	798	1596
Boduz №2	576	1152
Gillardeau №2	906	1812
Perle Noire	750	1500
Perle Blache	684	1368
Imperial	798	1596
Santinelle	924	1848

### ФІРМОВЕ ПЛАТО МОРЕПРОДУКТІВ

	г	грн
<b>NEW</b> Плато морепродуктів мале (креветки, булоти, фаланги королівського краба, клішні краба Турто, сашимі з лосося, тунця та вугря, креветки Гамба Роха, паста з тунця, 3 устриці Фін де Клер №2, 3 устриці Жилардо №2)	980/250/450	3490
<b>NEW</b> Плато морепродуктів велике (креветки, булоти, сашимі з лосося, тунця, гребінця та вугря, креветки Гамба Роха, 3 устриці Фін де Клер №2, 3 устриці Біла Перлина №2, 3 устриці Жилардо №2, лобстер охолоджений, клішні краба Турто, севиче з дорадо)	1200/450	4980

### RAW BAR

Крудо з сібаса по-лігурійськи	170	425
Пікантне севиче з дорадо	220	325
Сашимі з вугря	50	155
<b>NEW</b> Тартар з вугря з персиком та трюфельним теріякі	240	345
<b>NEW</b> Тріо карпачо з дорадо, лосося та гребінця з червоною ікрою	250	624
Поке з лосося з японським майонезом	160	345
Поке з тунця з авокадо	170	498
Тартар із лосося, тунця, гребінця з японським майонезом та авокадо (рекомендовано на компанію від двох гостей)	350	1290
<b>NEW</b> Сашимі сет з лосося, тунця, гребінця, вугря та креветки Гамба Роха	200/105	724

### ІКРЯНИЙ БАР

Ікру ми подаємо з підсушеним хлібом, вершковим маслом, вареним яйцем та зеленню		
Ікра кети	50	425
Ікра сибірського осетра	50	3390

### ЗАКУСКИ

Брускета з тунцем	150	248
Брускета з м'ясом краба	140	545
<b>NEW</b> Карпачо зі свіжих артишоків	200	425
Смажені хрусткі цукіні та баклажани з йогуртовим соусом	320/100	165
Попкорн із креветок з японським майонезом	190/20/30	285
Карпачо з трьох видів томатів, коріандровим песто та моцарелою бурата	280	335
Крабкейк с гуакамоле, руколою та томатами чері	90/50/50	535

### САЛАТИ

Фреш салат з руколою, шпинатом, базиліком та авокадо, з манго та тигровими креветками	200	335
Нісуаз із тунцем Yellow Fin	280	382
Зелений салат із цукіні, авокадо, з листям салату та редисом	200	178
Салат із морепродуктами	390	695
Салат із восьминогом, картоплею та копченими томатами черрі	230	576
<b>NEW</b> Салат із крабом	250	685

Якщо у Вас є алергія на будь-який продукт, попередьте, будь ласка, про це Вашого офіціанта

# CATCH

SEAFOOD RESTAURANT

## СУПИ

	г	грн
Гаспачо з м'ясом краба та червоною ікрою	250/120	575
Том-ям із креветками	350	325
Уха з сібаса з часниковими грінками	270/50	225

## ПАСТА ТА РИЗОТО

	300	685
Лінгвіні з вонголе	400	399
<b>NEW</b> Паста з морських водоростей з гребінцем та ікрою осетра	300	890
Ризото з чорнилами каракатиці й тартаром із тигрових креветок	250	285

## ОСНОВНІ СТРАВИ

Марокканський восьминіг з молодою картоплею	220	622
<b>NEW</b> Палтус з пюре із батата та цитрусовим салатом	300	486
Лосось з вонголе та спагеті з цукіні	130/180	485
Восьминіг по-сицилійськи тушений у томатному соусі	300	795
Соте з морепродуктів у винному соусі (страва на двох)	740	988

## КРАБИ / ЛОБСТЕРИ / КРЕВЕТКИ

Краб королівський (з цілого краба ми готуємо три фірмові страви – салат із крабом, пасту з крабом і фаланги на грилі)	1000	4650*
Фаланги краба з трьома соусами – топленим маслом, домашнім майонезом із васабі та японським майонезом з кімчі	450/150	3180
<b>NEW</b> М'якопанцерний краб по-сінгапурськи	280	625
Тигрові креветки на грилі	100	376*
Креветки карабінерос	100	660*
Креветки карабінерос XL	100	720*
Скампії на грилі	100	365*
Лобстер гриль з топленим маслом	шт.	3200
<b>NEW</b> Лобстер в азіатському стилі	шт.	3200

## СВІЖА РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

До нас привозять свіжу рибу двічі на тиждень. Для вас ми приготуємо її на грилі, в солі або запечемо в духовці. Вся риба подається з картопляним пюре та фірмовим соусом. Ціни вказані за 100 грамів сирової риби. Вагу риби ви можете дізнатися у вашого офіціанта.

Тюрбо	100	287*
Морський язик	100	367*
Дорадо	100	138*
Дикий сібас	100	295*
Тунець Yellow Fin	100	396*
Кальмари	100	245*
Восьминіг	100	586*

## ОВОЧІ

Авокадо на грилі	140	185
Артишоки га грилі	200	285
Картопляне пюре	200	112
Молода картопля	200	82
Овочі на грилі (броколі, томати чері, цукіні та капуста пак-чой)	250	154

## ДЕСЕРТИ

Горіховий щербет зі спеціями та кленовим сиропом	150/15	286
Шоколадний торт з карамельним соусом	250/50	235
<b>NEW</b> Сорбет ягідний з вермутом	100/100	165
<b>NEW</b> Морозиво із лохини, подається зі свіжими ягодами	100/100	238
<b>NEW</b> Кокосове морозиво	100/30	135
<b>NEW</b> Морозиво банан-манго з кінзою та чилі	160	276
<b>NEW</b> Морозиво з чорнилами каракатиці, карамеллю і кунжутом	100/20	167

\* ціна вказана за 100 г

Якщо у Вас є алергія на будь-який продукт, попередьте, будь ласка, про це Вашого офіціанта