

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

	€	грн
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
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
Тартар із тунця з гуакамоле та свіжим авокадо	190	489
Тартар з вугря з авокадо та трюфельним теріякі	240	345
Тартар із лосося, тунця, гребінця з японським майонезом та авокадо (рекомендовано на компанію від двох гостей)	350	1290
Татакі з лосося в азіатському соусі зі свіжим шпинатом та авокадо	180	386
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
Сашимі сет з лосося, тунця, гребінця, вугря та креветки Гамба Роха	200/105	724

ІКРЯНИЙ БАР

Ікра кети	50	425
Ікра сибірського осетра	50	4230

ЗАКУСКИ

Брускета з тунцем	150	248
Брускета з м'ясом краба	140	545
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
Бурата з коріандровим песто і трьома видами томатів	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
Теплий салат з морепродуктами на грилі та соусом гуакамоле	390	695
Салат із восьминогом, картоплею та копченими томатами черрі	230	576
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
Том-ям із креветками	350	325
Уха з сібаса з часниковими грінками	270/50	225

ПАСТА ТА РИЗОТО

Паста з м'ясом королівського краба	300	685
Паста болоньезе з тунцем та ботаргою	290	425
Лінгвіні з вонголе	400	399
Паста з морських водоростей з гребінцем та ікрою осетра	300	890
Ризото з чорнилами каракатиці й тартаром із тигрових креветок	250	345

ОСНОВНІ СТРАВИ

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	450/150	3180
Пепер краб із фаланг королівського краба	650/100	3180
М'якопанцерний краб по-сінгапурськи	280	625
Тигрові креветки на грилі	100	376*
Креветки карабінерос XL	100	720*
Скампії на грилі	100	365*
Лобстер гриль або в азіатському стилі	шт	3200

СВІЖА РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Тюрбо	100	287*
Морський язик	100	367*
Скорпена	100	365*
Джон Дорі	100	398*
Морський чорт	100	325*
Дикий сібас	100	295*
Тунець Yellow Fin	100	396*
Кальмари	100	245*
Восьминіг	100	586*
Гребінець	100	425*
Каракатиця	100	325*

ОВОЧІ

Авокадо на грилі	140	185
Артишоки га грилі	200	285
Овочі на грилі (броколі, томати чері, цукіні та капуста пак-чой)	250	154
Картопляне пюре з білим трюфелем	200	595

ДЕСЕРТИ

Горіховий щербет зі спеціями та кленовим сиропом	150/15	286
Шоколадний торт з карамельним соусом	250/50	235
Champagne тірамісу	140	298
Панакота з манговим крем-морозивом	190	242
Кокосове морозиво	100/30	135
Морозиво банан-манго з кінзою та чилі	160	276

* ціна вказана за 100 г сирової риба чи морепродуктів

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