

ЗАКУСКИ

	€	грн
Закуски до вина (лігурійські оливи, мариновані артишоки, сир Tête de Moine, брускета з лососем, паста з тунця, інжир, гуакамолє та хрумкі грінки)	330	455
Брускета з тунцем	140	185
Брускета з копченим сібасом	150	278
Брускета з м'ясом краба	200	415
Карпачо зі свіжих артишоків та трюфельною заправкою	150	315
Смажені хрусткі цукіні та баклажани з йогуртовим соусом	180	125
Попкорн із креветок з японським майонезом	160/50	285
Крабкейк із японським майонезом	130/30	485
Фріто місто з кальмарів, креветок, сібаса, зеленої цибулі, болгарського перцю та цукіні	220/50/30	295
Мідії у винному соусі з хрустким багетом	500/50	275

САЛАТИ

Цезар з тигровими креветками та хрумкою пармою	270	535
Нісуаз із тунцем Yellow Fin	280	315
Зелений салат із цукіні, авокадо, з листям салату та редисом	200	178
Моцарела бурата з печеними перцями та коріандровим песто	275	354
Салат із морепродуктами	300	655
Салат із восьминогом, картоплею та копченими томатами черрі	230	478
Салат із крабом	230	615

ФІРМОВЕ ПЛАТО МОРЕПРОДУКТІВ

Плато морепродуктів мале (креветки, булоти, фаланги королівського краба, сашимі з лосося та тунця, креветки Гамба Роха, 3 устриці Фін де Клер №2, 3 устриці Жилардо №2)	980/250	2 690
Плато морепродуктів велике (креветки, булоти, сашимі з лосося, тунця та гребінця, креветки Гамба Роха, 3 устриці Фін де Клер №2, 3 устриці Біла Перлина №2, 3 устриці Жилардо №2, лобстер охолоджений)	1200/450	4 980

RAW BAR

NEW Крудо з сібаса по-лігурійськи	170	425
Пікантне севиче з дорадо	220	325
Поке з лосося з японським майонезом	160	345
Поке з тунця з авокадо	170	485
NEW Татакі з лосося в азіатському соусі зі свіжим шпинатом та авокадо	180	386
Тартар із тунця з гуакамолє та свіжим авокадо	140	489
Тартар із лосося, тунця та гребінця з японським майонезом та авокадо (рекомендовано на компанію від двох гостей)	350	1 250
NEW Брускета з тартаром з лосося, трюфельною олією та кедровими горіхами	250	398
NEW Карпачо з гребінця з трюфельним майонезом, зеленим салатом та чорним трюфелем	150	556
Сашимі сет з лосося, тунця, гребінця та креветкою Гамба Роха	200/190	678
Сашимі зі скампі	100/60	345
Сашимі з тунця	50	215
Сашимі з лосося	50	173
Сашимі з креветки Гамба Роха	50	245
Сашимі з гребінця	50	215

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

ІКОРНИЙ БАР

	г	грн
Ікра кети	50	425
Ікра горбуші	50	455
Ікра осетра	50	2 350
Ікра севрюгі	50	2 350
Ікра белуги	50	2 650

СУПИ

Том-ям із креветками	350	325
Традиційний марсельський буйабес – на компанію від двох до чотирьох гостей	1000/750	1 495
Уха з сібаса з часниковими грінками	250/50	215
Біск із лобстера	250/30	175
Овочевий мінестроне	270	128

ПАСТА ТА РІЗОТО

Маракуйєве ризото з креветками та манго на грилі	280	398
NEW Гарбузове ризото зі скампіями та чорним трюфелем	350	785
NEW Паста з морепродуктами	400	768
Лінгвіні з вонголе	400	399
Паста з м'ясом королівського краба	300	625

КРАБИ / ЛОБСТЕРИ / КРЕВЕТКИ

Фірмове плато SATCN на грилі – краб Турто, лобстер, тигрові креветки, скампії, рожева креветка	2 500	5 100
Краб королівський (з цілого краба ми готуємо три фірмові страви – салат із крабом, пасту з крабом і фаланги на грилі)	1 000	3 900**
Фаланги краба з трьома соусами – топленим маслом, домашнім майонезом із васабі та японським майонезом з кімчі	450/150	2 580
Пепер краб із фаланг королівського краба	650/100	2 580
М'якопанцирний краб з азіатським соусом	170/60	625
Тигрові креветки на грилі	100	325
Креветки карабінерос	100	660*
Креветки карабінерос XL	100	690*
Скампії на грилі	100	345*
Лобстер гриль з топленим маслом	шт	2 980

* ціна вказана за 100 г

** ціна вказана за 1 кг живого краба

ОСНОВНІ СТРАВИ

	г	грн
NEW Тальята з восьминого та трюфельним пюре	260	645
Філе сібаса та пюре із батату	210	375
Лосось з вонголе та спагеті з цукіні	130/180	420
NEW Тунець Yellow Fin зі спаржою	210	568
Восьминіг по-сицилійськи тушений у томатному соусі	300	755
Соте з морепродуктів – хвост тигрових креветок, вонголе, каракатиця, кальмар та сібас у легкому томатно-вершковому соусі	350	890

СВІЖА РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

До нас привозять свіжу рибу два рази на тиждень. Для Вас ми приготуємо її на грилі, в солі, на парі 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	294*
Морський язик	100	315*
Дорадо	100	138*
Дикий сібас	100	295*
Тунець	100	375*
Кальмари	100	215*
Гребінці	100	425*
Каракатиця	100	325*
Восьминіг	100	535*

РИБА ПО-ЛІГУРІЙСЬКИ

(велика риба запечена з лігурійськими олівами, картоплею, томатами та травами)

Тюрбо	100	395*
Морський язик	100	315*
Дикий сібас	100	295*
Скорпена	100	365*
Сан П'єр	100	398*
Морський чорт	100	325*

М'ЯСО

Стріплайн стейк на грилі	100	365**
--------------------------	-----	-------

ГАРНІРИ

NEW Печені перці падрон	150	155
Авокадо на грилі	140	165
Артишоки на грилі	150	195
Картопля фрі з пекоріно	150	75
Картопляне пюре	150	87
Рис венеро	150	112
Овочі на грилі (броколі, томати чері, цукіні та капуста пак-чой)	220	154

ДЕСЕРТИ

Champagne тірамісу	170	298
NEW Фісташковий торт	120	235
NEW Профітролі з ванільним та фісташковим кремом	180	224
Горіховий щербет зі спеціями та кленовим сиропом	150	286
Шоколадний торт з карамельним соусом	250/50	215

* ціна вказана за 100 г сирової риби

** ціна вказана за 100 г