

Песнь лебядка





## СУПЫ / SOUPS

- Легендарный Том Ям Гунг 350 гр. 350 руб.  
Tom yam kung soup  
*Острый тайский суп с морепродуктами на основе кокосового молока с добавлением кафирского лайма, галангала и лимонграсса.*
- Сливочный клэм чаудер 350 гр. 380 руб.  
Clam chowder soup  
*Густой сливочный суп с мясом мидий и вонголе, лососем, кукурузой и легким ароматом бекона.*
- Кокосовый суп с треской и зеленым карри 350 гр. 420 руб.  
Green curry soup with coconut milk & cod fish  
*Сладковато острый суп с треской и кальмаром на основе из кокосового молока с добавлением зеленого карри.*
- Уха из осетра\* 350 гр. 420 руб.  
Sturgeon soup «Ukha»  
*Прозрачная уха из осетра по традиционному рецепту.  
\*Наличие уточняйте у официанта.*

## АССОРТИ / PLATES TO SHARE

- Большое ассорти морепродуктов 2000 гр. 3500 руб.  
Huge seafood plate  
*Большое ассорти морепродуктов на компанию: осьминог, креветки, мидии, вонголе, тунец, кальмар, щупальца кальмара, гребешок, овощи*
- Ассорти на двоих 650 гр. 1200 руб.  
Seafood plate for two persons  
*Ассорти морепродуктов на две персоны: креветки, вонголе, треска, щупальца кальмара, гребешок.*
- Морепродукты в сливочно-чесночном соусе 700 гр. 1500 руб.  
Green curry soup with coconut milk & cod fish  
*Ассорти морепродуктов с сливочном соусе: кальмар, мясо мидий, креветки, гребешки.*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / RAW BAR

Тартар из тунца с авокадо Tuna/avocado tartare	120 гр.	420 руб.
Тартар из лосося Salmon tartare	120 гр.	450 руб.
Тартар из палтуса Halibut tartare	120 гр.	450 руб.
Тартар из гребешка с манго Scallop tartare with mango	120 гр.	590 руб.
Карпаччо из осьминога Octopus carpaccio	120 гр.	520 руб.
Карпаччо из лосося с апельсином Salmon carpaccio with orange	150 гр.	490 руб.
Карпаччо из тунца с пармиджано Tuna carpaccio with parmigiano cheese	150 гр.	490 руб.
Севиче из морепродуктов Seafood ceviche	240 гр.	490 руб.
Креветка магаданская Magadan shrimps	300 гр.	750 руб.
Сырная тарелка Cheese plate	200 гр.	1200 руб.
Тарелка закусок к вину Wine tapas plate	200 гр.	800 руб.

## САЛАТЫ / SALADS

Салат из томатов с ароматным маслом Vegetable salad <i>Сезонные овощи с авторской заправкой.</i>	200 гр.	360 руб.
Салат из киноа с креветками и эдамаме Shrimp salad with quinoa and edamame beans <i>Салат из свежей зелени с отварной креветкой, киноа и бобами эдамаме.</i>	220 гр.	460 руб.
Овощной салат с кальмаром Squid/vegetable salad <i>Салат с кальмаром, перепелиными яйцами, овощами и кинзой.</i>	240 гр.	420 руб.
Салат с семгой и спаржей Salmon/asparagus salad with honey-mustard dressing <i>Салат из лосося, спаржи и свежей зелени с медово-горчичной заправкой.</i>	250 гр.	620 руб.
Теплый салат с морепродуктами Seafood warm salad <i>Теплый салат с ассорти морепродуктов.</i>	280 гр.	420 руб.
Салат из баклажанов с томатами Fried eggplant/tomatoes salad <i>Теплый салат из хрустящих баклажанов жареных во фритюре с томатами и зеленью.</i>	280 гр.	390 руб.





## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / STARTERS

Гребешки в трюфельном соусе Scallops with truffle cream <i>Дальневосточный гребешок в сливках с трюфелем.</i>	150 гр.	690 руб.
Азиатские креветки Shrimps with Asian sauce <i>Креветки с рукколой в пикантном паназиатском соусе.</i>	180 гр.	450 руб.
Ассорти креветок «Север/Юг» South/North shrimps mix <i>Ассорти холодноводных и тепловодных креветок.</i>	280 гр.	750 руб.
Жюльен с крабом Melted cheese crab <i>Мясо краба запеченное с соусом бешамель под сырной корочкой.</i>	150 гр.	490 руб.
Лангустины в соусе на выбор Wild Argentinian shrimps <i>С лимонграссом / в азиатском соусе / в пиве</i>	180 гр.	380 руб.

## ГРИЛЬ / GRILL

Кальмар гриль Grilled squid	150 гр.	380 руб.
Щупальца кальмара на гриле Grilled squid tentacles	150 гр.	380 руб.
Гребешки на гриле Grilled scallops	100 гр.	600 руб.
Хвостики креветок на гриле Grilled shrimps	150 гр.	380 руб.
Соус в ассортименте Sauce	30 гр.	50 руб.



## РАКУШКИ / SHELLS

Мидии в соусе блючиз Blue-cheese mussels <i>Мидии в сливочном соусе с сыром с голубой плесенью.</i>	350 гр.	420 руб.
Мидии в соусе дьябло Spicy mussels «Diablo» <i>Мидии в пикантном томатном соусе с беконом.</i>	350 гр.	380 руб.
Мидии в соусе Том-ям Asian style mussels with Tom-yam sauce <i>Мидии в соусе на основе кокосового молока.</i>	350 гр.	380 руб.
Мидии в трюфельном соусе Asian style mussels with Tom-yam sauce <i>Мидии в пикантном томатном соусе с беконом.</i>	350 гр.	490 руб.
Вонголе с лимонграссом Clams with lemongrass sauce <i>Ракушки вонголе отваренные с лимонграссом.</i>	350 гр.	420 руб.
Вонголе по-камбоджийски Clams in asian sauce <i>Ракушки вонголе в азиатском соусе из десяти компонентов.</i>	350 гр.	420 руб.
Мидии запеченные с икрой летучей рыбы Oven baked green mussels with tobiko <i>Зеленые мидии запеченные с сырным соусом и икрой летучей рыбы.</i>	180 гр.	400 руб.
Мидии запеченные «Альфредо» Oven baked green mussels «Alfredo» <i>Гигантские зеленые мидии запеченные со сметанно-сливочным соусом.</i>	180 гр.	400 руб.







## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / MAIN DISHES

Лосось со спаржей Salmon with asparagus <i>Атлантический лосось с зеленой спаржей.</i>	150/80 гр.	650 руб.
Стейк трески с овощами Cod steak with vegetables <i>Стейк трески на подушке из овощей.</i>	150/100 гр.	420 руб.
Палтус с картофелем и грибами Halibut with potatoes and mushrooms <i>Запеченное филе нежнейшего палтуса с картофелем и грибами.</i>	150/100 гр.	630 руб.
Конгрио по-камбоджийски Conger eel with Asian sauce <i>Креветочная рыба в азиатском соусе из десяти компонентов.</i>	150/100гр.	460 руб.
Осьминог по-галисийски Octopus galician style <i>Осьминог с картофелем и копченой паприкой.</i>	120/150гр.	680 руб.
Креветки чили с личи Red curry shrimps with lychee <i>Дикие аргентинские креветки в соусе из красного карри с личи.</i>	300 гр.	750 руб.

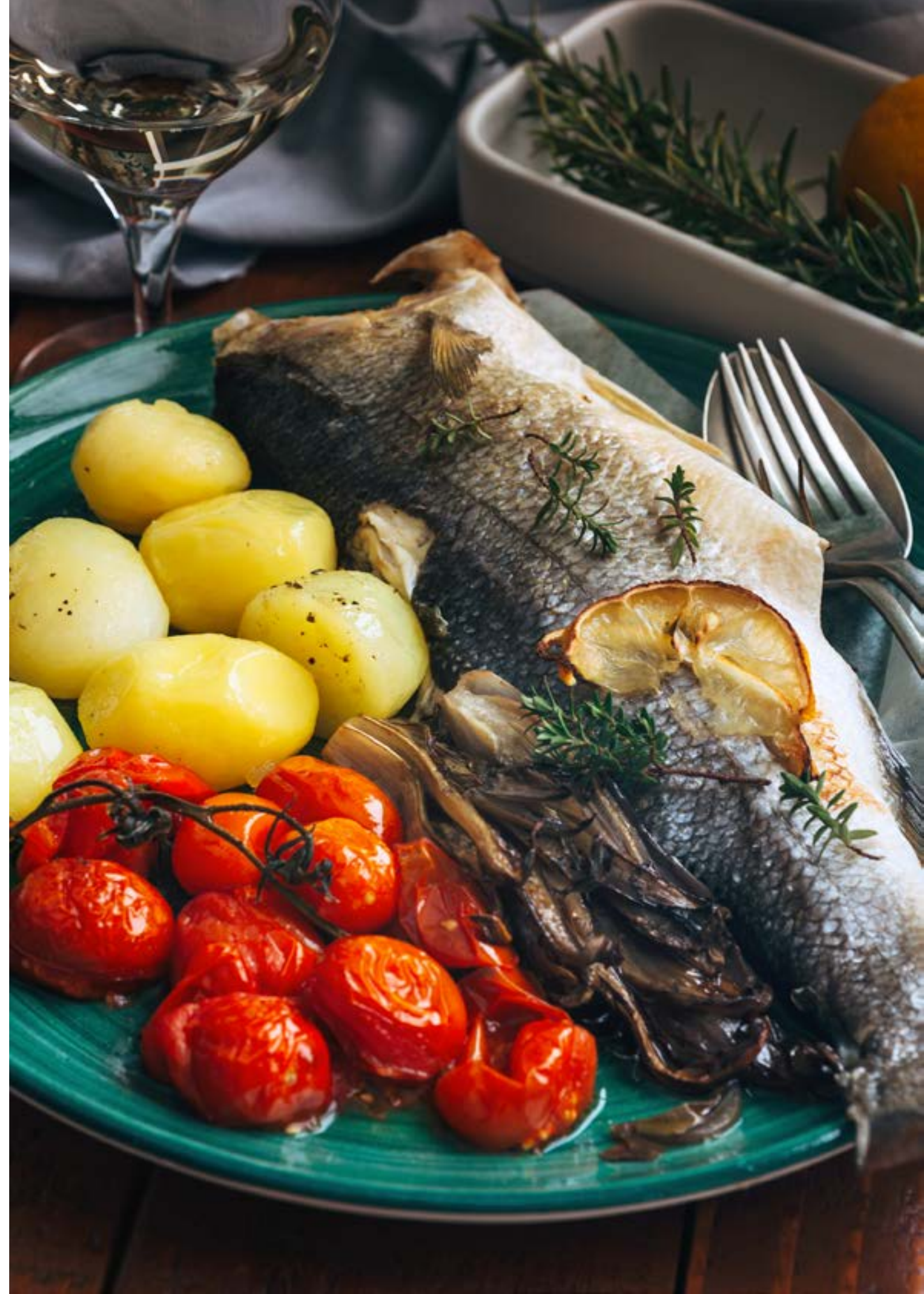


## РЫБА / FISH

Стейк из тунца Yellowfin tuna steak	150 гр.	490 руб.
Рыба черт филе Monkfish filet	150 гр.	550 руб.
Стейк из черной трески Black cod steak	150 гр.	600 руб.
Сибас запеченный Oven baked Sea bass fish	250 гр.	590 руб.

## ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

Рис/Картофель/Брокколи Rice/Potatoes/Broccoli	150 гр.	150 руб.
Зеленая спаржа Green asparagus	120 гр.	250 руб.
Пюре картофельное Mashed potato	150 гр.	200 руб.





## ПАСТА И РИЗОТТО / PASTA & RISOTTO

Феттучине с лососем Salmon fettuccine <i>Феттучине с обжаренными кусочками лосося в сливочном соусе.</i>	360 гр.	490 руб.
Спагетти вонголе Spaghetti vongole <i>Классические спагетти вонголе с овощами и травами бланшированные в вине.</i>	350 гр.	460 руб.
Лингвини с кальмаром Linguini with squid fillet and chopped tomatoes <i>Лингвини с кольцами кальмара в томатно-сливочном соусе.</i>	350 гр.	360 руб.
Паста «Неро ди Маре» Black seafood pasta «Nero di Mare» <i>Черные спагетти в сливочно-трюфельном соусе с креветками, мидиями и вонголе.</i>	380 гр.	620 руб.
Паста с крабом Crab pasta <i>Свежая паста ручной работы с мясом снежного краба и сливочным соусом.</i>	350 гр.	650 руб.
Ризотто с ассорти морепродуктов Mixed seafood risotto <i>Отборный рис арборио с лучшими морепродуктами.</i>	380 гр.	490 руб.
Ризотто с морским чертом Monkfish risotto <i>Ризотто с филе рыбы черт.</i>	380 гр.	490 руб.
Ризотто с белыми грибами и трюфелем Porcini risotto with truffle <i>Ризотто с белыми грибами и добавлением трюфеля.</i>	380 гр.	490 руб.





## НАПИТКИ / BEVERAGES

Вода без газа в ассортименте Still water	500 мл.	150 руб.
Минеральная вода Perrier Sparkling water Perrier	330 мл.	150 руб.
Лимонад Sanpellegrino: Апельсин/Лимон Sanpellegrino Lemonade: Orange/Lemon	200 мл.	200 руб.
Coca-Cola Coca-Cola	330 мл.	150 руб.
Лимонад домашний: «Дюшес»/Лимонный Home made lemonade: Pear/Lemon	1000 мл.	400 руб.
Кувшин морса: Клюква/Брусника Fruit morse: Cranberry/Red huckleberry	1000 мл.	350 руб.
Бокал морса: Клюква/Брусника Fruit morse: Cranberry/Red huckleberry	200 мл.	100 руб.
Цитрусовый фреш Fresh citrus juice	200 мл.	250 руб.
Безалкогольное пиво Buckler Non alcoholic beer Buckler	355 мл.	200 руб.

## ПИВО И СИДРЫ/BEER & CIDER

### РАЗЛИВНОЕ/DRAFT

Rebel Tradicional <i>Светлый лагер, с приятным ароматом, сбалансированно сочетающий вкус хмеля и солода, с освежающим горьковатым послевкусием.</i>	500 мл.	260 руб.
Rebel Cerny <i>Темный лагер рубинового цвета с карамельно-сладковатым вкусом и мягкой горчинкой.</i>	500 мл.	260 руб.
Blanche de Bruxelles <i>Пшеничное нефилтрованное пиво с добавлением кориандра и корочки апельсинов Кюрасао.</i>	500 мл.	340 руб.
Belhaven Dry Craft Cider <i>Сухой сидр собирается из специально культивированных в Шотландии сортов кисло-сладких яблок.</i>	500 мл.	330 руб.

### БУТЫЛОЧНОЕ/BOTTLED

Ламбик Timmermans Kriek <i>Вишневый Ламбик, сваренный на старейшей в мире пивоварне, специализирующейся на производстве ламбиков.</i>	330 мл.	320 руб.
Rouge De Bruxelles <i>Крепкое вишневое пиво, обладает весьма сильным характером (алк. 8%), но при этом его цвет и аромат намекают на утонченность и деликатность.</i>	330 мл.	290 руб.
Kingstone Press Pear Cider <i>Грушевый сидр, один из старейших на рынке. Варится из особого сорта груш выращенных на склонах английских холмов.</i>	500 мл.	270 руб.
Kingstone Press Wild Berry Cider <i>Яблочный сидр со вкусом лесных ягод из самого сердца Британии, с ярким вкусом, прекрасно освежает и утоляет жажду.</i>	500 мл.	270 руб.



### ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ / HOT DRINKS

Чайник чая Pot of tea	800 мл.	400 руб.
Американо Long coffee	140 мл.	150 руб.
Двойной эспрессо Double espresso	60 мл.	150 руб.
Капучино Cappuccino	200 мл.	220 руб.
Латте Latte	250 мл.	240 руб.
Флэт уайт Flat white	200 мл.	250 руб.
Раф кофе Raf coffee	250 мл.	250 руб.
Какао Cocoa	250 мл.	250 руб.

### ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Панкейки с ананасом и мороженым Pancakes with pineapple and ice cream	220 гр.	280 руб.
Тирамису с посыпкой матча Tiramisu with matcha	180 гр.	350 руб.
Кокосовая панна котта с семенами чиа Coconut/Chia panna cotta	100 гр.	240 руб.





