

ЗАКУСКИ

Карпаччо из запеченного баклажана с сыром "Ха-Меири"	39
Салат Папайя "Сум-Там" – зеленая папайя, арахис, чили и кинза	39
Севиче из кефали, помидоры, оливки Каламата, лук и кинза	46
Тартар из красного тунца с цитрусовым соусом и тобико	53
Карпаччо из говядины с оливковым маслом, бальзамическим уксусом и пармезаном	45

Рыбные Тако. хрустящая рыба, чипотле, сальса и маринованный лук	45
Осьминог на гриле с картофелем, жареным болгарским перцем и лабана	54
Фиолетовые кальмары на планче с козьим сыром	54
Краб Кейкс – фалафель из крабового мяса и креветок	47
Кальмары с луком жареные во фритюре	45
Хлеб, сливочное масло и оливки	16

Суп

Крабовый биск – суп-пюре	54
--------------------------------	----

Салаты

Зеленый салат, горчично-медовый винегрет, грецкие орехи и клюква	37
Салат из легко обжаренного тунца, листьев салата Саланова, краснокочанной капусты и бобовых ростков	59
Цезарь / с креветками в темпуре	41/53

Криспи (Фритюр)

Кальмары и креветки	59
Креветки	59
Микс кальмар – кольца и головы	61

Мидии и картофель фри 0.5 кг / 1 кг

Мариньер – сливочное масло, белое вино, чеснок и петрушка	78/103
Провансаль – томаты и базилик	78/103
Красное карри с кокосовым молоком, кинзой и базиликом	78/103

Морепродукты

Креветки в соусе из сливочного масла с чесноком, белым вином, петрушкой и лимоном	65
Креветки в имбирно-сливочном соусе с медом	65
Креветки в остром томатном соусе-сальса с кинзой и чили	65
Кальмары и креветки в соусе из кокосового молока и карри	65
Кальмары, креветки и осьминог в соусе Алио Олио – оливковое масло, чеснок и приправы	68
Микс из морепродуктов в соусе из сливок, с белым вином, лимоном и шнитт-луком	74
Микс из морепродуктов в соусе из сливочного масла с чесноком, белым вином, петрушкой и лимоном	74
Гребешки и креветки в соусе из сливок и трюфелей	75
Микс морепродуктов на планче – с овощами и пюре	81

Рыба

Рыба "Фиш энд Чипс" – жареное филе рыбы в хрустящей корочке с картофелем фри	67
Филе кефали с красным карри с кокосовым молоком и зеленью, белый рис/С креветками	71/85
Целая Дорада во фритюре	87
Филе лосося в сливочно-горчичном соусе и пюре	89
Филе Серебристого Горбыля с обжаренной зеленой фасолью, грибами и шпинатом	93
Филе Дорады, с томатным соусом "Сальса" и каперсами, и пюре	93
Стейк из красного тунца, обжаренная спаржа и сливочно-говяжий соус	98
Дуэт – дорада и креветки в сливочном соусе с сушеными томатами и пюре	109/78

Гамбургеры

Гамбургер и картофель фри	63
Чизбургер и картофель фри	65
Креветочный гамбургер. Говяжья котлета и креветки в сливочном соусе	73

Море и Суша

Ньокки с креветками и говяжьим филе в сливочно-говяжьим соусе	87/59
Цыплята в кокосовом молоке и карри с рисом / С креветками	69/81
Цыплята, жаренные на сковороде с картофелем, приправами и обжаренным на огне луком	69
Говяжье филе – в говяжьим соусе с красным вином	108
Говяжье филе с гребешком и креветками в соусе из сливок и сыра Пармезан	129/91

Рис с морепродуктами

Красный карри с морепродуктами и говяжьим филе, со шпинатом, базиликом и кинзой (острое блюдо)	89
Бразильская мокика. Морепродукты в кокосовом молоке, чили, томаты, базилик и кинза	84

Паста

"Алио Олио" – Оливковое масло, чеснок, чили, зелень и миндаль	53
Паста с морепродуктами – в сливочном/томатном/Розе/Алио Олио соусе	81
Паста с креветками и крабовым мясом – сливочно-томатный соус, спаржа и лук	87
Филе Дорады, ньокки с морепродуктами в сливочном соусе с зеленью	93

Гарниры

Рис	16
Пюре	19
Картофель фри	22
Печеные овощи	24
Обжаренная зеленая фасоль, грибы и шпинат	24

Каждое воскресенье "Вечер мидий"

1/2 кг. Мидий с картофелем фри и разливным пивом	85
--------------------------------------------------------	----



Некоторые блюда могут быть приготовлены по вегетарианскому / веганскому стилю по запросу



גוצ'ה פירות ים וכו'