



Рыбное
меню

GRAND УРЮК
чайхана · lounge · бар

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



**Сугудай из муксуна
с алтайской
клюквой**

420.-

170 г

Тонко нарезанное филе маринованного муксуна с соусом из клюквы



**Строганина
из муксуна
на соляном камне**

390.-

120 г

Тонко нарезанное замороженное филе муксуна с горчичным соусом

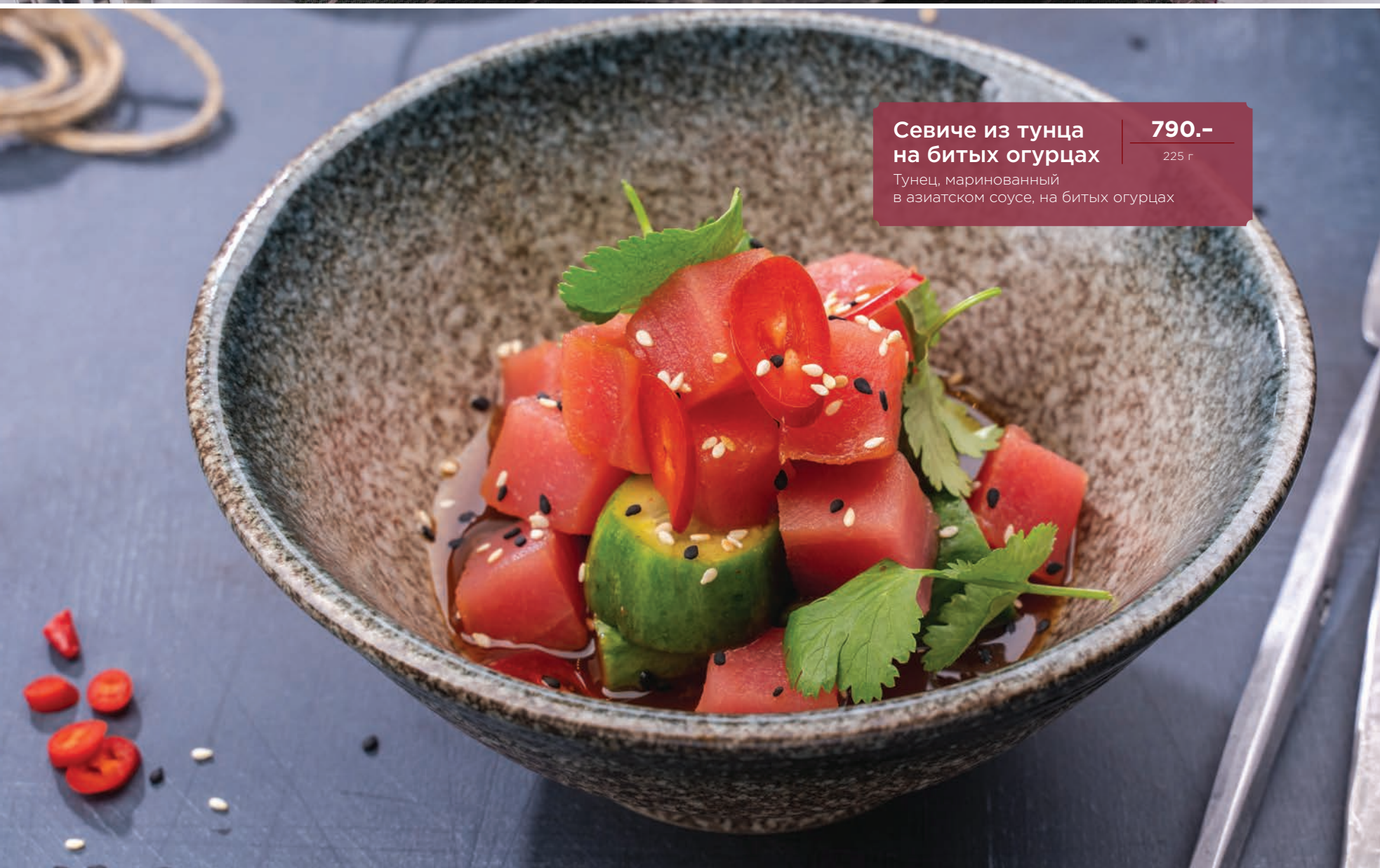


**Сахалинский
гребешок
ню стайл**

Подается на авокадо
в трюфельном дрессинге

690.-

140 г



**Севиче из тунца
на битых огурцах**

Тунец, маринованный
в азиатском соусе, на битых огурцах

790.-

225 г



**Севиче из дорадо
в соусе том ям**

650.-

180 г

Тонко нарезанное филе дорадо с ташкентскими томатами и спелым авокадо в соусе том ям



**Салат с камчатским
крабом**

870.-

150 г

Камчатский краб и хрустящие салатные листья, с заправкой из эстрагона, на кокосовом соусе



**Поке из лосося
и авокадо**

590.-

170 г

Слегка маринованные брусочки лосося и авокадо в сочетании с киноа и бобами эдамаме, заправленные кунжутным соусом

СУПЫ



Суп мисо с неркой

Классический суп мисо с грибами симедзи, филе нерки и трюфелем

510.-

350 г



Каччукко

Густой томатный суп с двумя видами рыбы и морепродуктами

610.-

350 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Щучьи котлеты

Подаются с пюре из картофеля и щавелевым соусом

590.-

120/150/40 г



Черноморский калкан в конверте

Калкан, запеченный в пергаменте с листом лайма, тимьяном и лемонграссом

1350.-

250 г



Крымская барабулька во фритюре

В кляре из кукурузной муки, подается с острым соусом

470.-

190/40/30 г



Стейк из форели
на муссе
из цветной капусты

790.-

120/100/40 г



Черноморские
мидии с базиликом
в томатном соусе

570.-

380/20 г

Черноморские
мидии с эстрагоном
в сливочном соусе

570.-

380/20 г

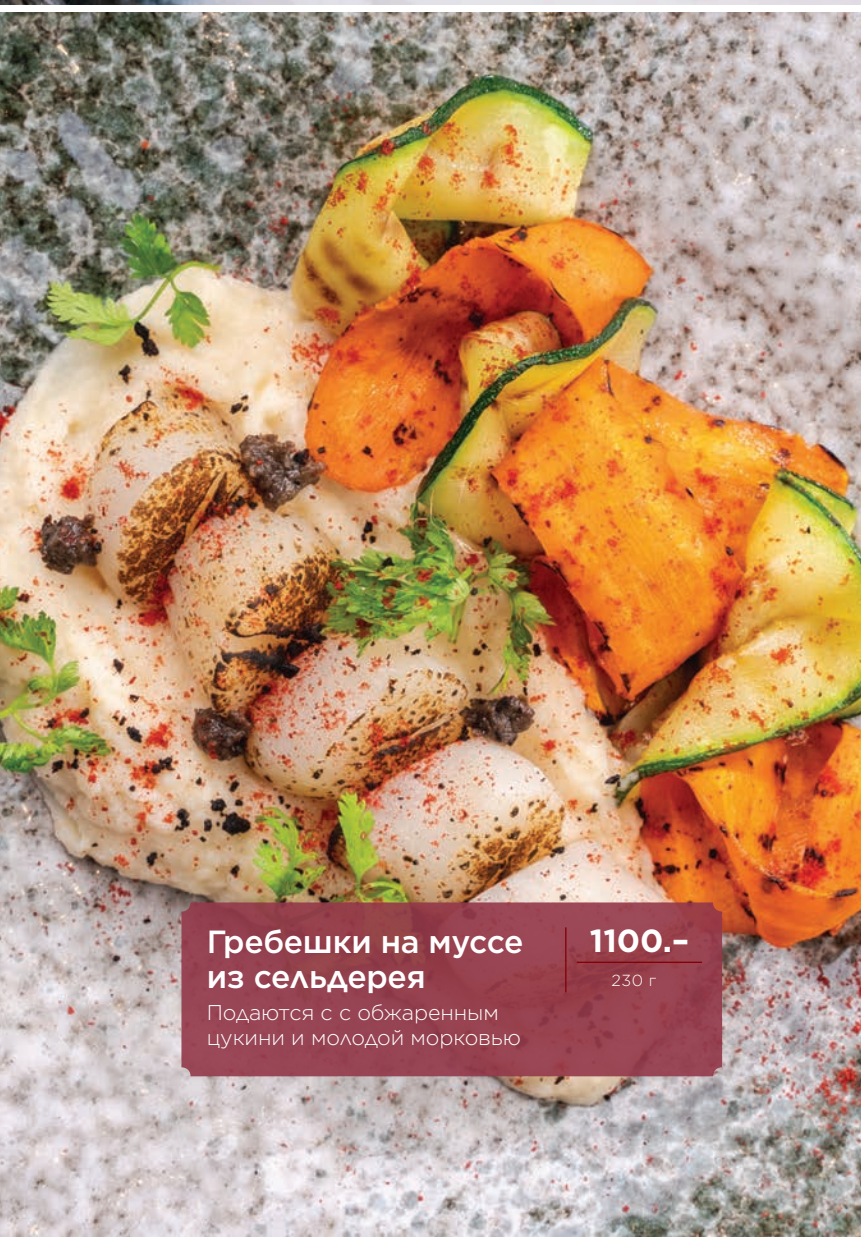


**Голубцы из нерки
в щавелевом соусе**

Рубленое филе нерки
в листьях пекинской капусты

590.-

129/45 г



**Гребешки на муссе
из сельдерея**

Подаются с с обжаренным
цукини и молодой морковью

1100.-

230 г



**Печеный картофель
в трюфельном соусе
с пармезаном**

290.-

300 г