



AQUATICA
BY JONATHON CURTIS

R A W B A R

Устрицы / ежи
Oysters / sea urchins

Сахалинские люмьер

Sakhalin lumiere

600

Японские Муроцу ^{GF}

Japanese Murotsu

830

Дибба бэй

Dibba Bay

800

Жилярдо

Gillardeau

1 500

Морской еж ^{GF}

Sea urchin

750

AQUATICA ДЕЛИКАТЕС

Aquatica Specialties

Филе тунца О-Торо

Tuna fillet O-Toro

5 000

Чу-горо таргар

Tartare Chu-Toro

4 800

Хамачи таргар

Tartare Hamachi

2 950

Свежий черный трюфель 1 грамм

Fresh black truffle 1 g

370

Ботарга 1 грамм

Bottarga 1 g

110

Фуа-гра (10 грамм)

Foie gras (10 g)

550

И К Р А

	<i>Caviar</i>		
	<i>25 g</i>	<i>50 g</i>	<i>100 g</i>
Щучья икра <i>Pike caviar</i>	850	1 700	3 400
Кетовая икра <i>Keta salmon caviar</i>	860	1 720	3 440
Лососевая икра <i>Salmon caviar</i>	1 000	1 950	3 800
Осетровая икра <i>Sturgeon caviar</i>	2 550	5 100	10 200
Астраханская осетровая икра <i>Astrakhan sturgeon caviar</i>	3 000	6 000	12 000
Паюсная икра <i>Pressed caviar</i>	3 500	7 000	14 000
Икра белуги-альбиноса <i>Albino beluga sturgeon caviar</i>	6 600	13 200	26 400
Икра белуги <i>Beluga sturgeon caviar</i>	5 700	11 400	22 800
Осетровая Royal <i>Royal sturgeon caviar</i>	4 425	8 850	17 700
Осетровая Exclusive <i>Exclusive sturgeon caviar</i>	3 450	6 900	13 800
Осетровая Premium <i>Premium sturgeon caviar</i>	2 990	5 990	11 980
Белужья Hybride <i>Hybride beluga sturgeon caviar</i>	3 700	7 350	14 700



О Б Е Д Е Н Н О Е М Е Н Ю

LUNCH MENU

ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Hot and cold appetizers

Тартар хамачи с добавлением черной икры и соусом никкей

Tartare Hamachi with black caviar and nikkei sauce

1 900

Гребешки по-сахалински, запеченные с соусом пекорино-морне (GF)

Sakhalin scallops baked with pecorino mornay sauce

1 450

Королевские креветки с чесночным маслом и соусом биск

King prawns with garlic oil and bisque

1 650

Равиоли с атлантическим лобстером и биском из синего краба

Ravioli with Atlantic lobster and blue crab bisque

3 900

Карпаччо из мраморной говядины Black Angus,

желе из выдержанного бальзамика,

обжаренное фуа-гра и корень сельдерея (GF)

Black Angus carpaccio, aged balsamic jelly, foie gras, and celeriac

2 250

Пончики из камчатского краба

King crab donuts

1 650

Желтоперый тунец с кунжутным соусом и соусом манго-маракуйя (GF)

Yellowfin tuna with sesame dressing and mango-passionfruit sauce

1 250

ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Hot and cold appetizers

Карпаччо из дикого сибаса с чипсами из пюре батата
и цитрусовой заправкой

Wild sea bass carpaccio with sweet potato chips and citrus dressing

1 200

Брускетта с домашней лимонной рикоттой и лососем гравлакс

Bruschetta with homemade lemon ricotta and salmon gravlax

1 550

Хрустящие кальмары с солью, перцем и соусом ромеско

Crispy calamari with salt, pepper, and romesco sauce

1 450

СУПЫ

Soups

Финская уха ^{GF}

Lobikeitto

1 100

Борщ с дичью ^{GF}

Game meat borscht

1 250

Суп из красной чечевицы с крабом ^{GF}

Red lentil soup with crab

1 950

САЛАТЫ

Salads

Теплый салат с осьминогом на гриле а-ля «Нисуаз» (GF)
с травяным айоли-соусом

Warm grilled octopus salad a la Niçoise with herb aioli sauce

2 370

Салат с камчатским крабом, авокадо и органическим яйцом-пашот

Salad with king crab, avocado, and organic poached egg

1 550

Салат с тигровыми креветками на гриле, авокадо,
соус айоли с тахини и огурцом

Salad with grilled tiger prawns, avocado, tahini aioli sauce, and cucumber

1 250

Салат с ростбифом, глазированным луком-шалот
и голландским соусом

Roast beef salad with glazed shallots and hollandaise sauce

1 650

Салат с молодым шпинатом и сыром пармезаном.

Подается с черным трюфелем (V)

Salad with baby spinach and parmesan cheese. Served with black truffle

990

Фрикадельки из баранины с инжиром,
козьим сыром и кедровыми орехами, йогуртовой райтой с мятой

Lamb meatballs with fig, goat cheese and pine nuts, mint yogurt raita

1 450

(GF) — без глютена (*gluten free*)

(V) — вегетарианское (*vegetarian*)

Г А Р Н И Р Ы

Side Dishes

Шпинат в сливках с кедровыми орешками 

Spinach in cream with pine nuts

650

Зеленая фасоль с лимонной цедрой

Green beans with lemon zest

700

Картофель кипфлер с копченым томатным маслом

Kipfler potatoes with tomato butter

650

Пюре картофельное с трюфелем

Mashed potatoes with truffle

700

Г О Р Я Ч И Е Б Л Ю Д А

Hot dishes

Лосось с хрустящей корочкой с картофельно-кукурузной котлетой

Подается с шафрановым бульоном

Crispy salmon with potato and corn patty. Served with saffron sauce

2 200

Черная треска в медовой глазури с соусом из шампанского и икры

Подается со спаржей 

Black cod in honey glaze with champagne-caviar sauce. Served with asparagus

2 250

Королевская треска в соусе тандури

Подается с кус-кусом из цветной капусты, фенхелем и апельсином 

King cod in tandoori sauce. Served with cauliflower couscous, fennel and orange

1 450

 — без глютена (*gluten free*)

 — вегетарианское (*vegetarian*)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot dishes

Паста лингвини с вонголе в шафрановом соусе

Linguine with vongole in beurre blanc

1 950

Марокканские черные мидии с соусом из белого вина и петрушки (GF)

Moroccan black mussels with white-wine-and-parsley sauce

1 450

Стейк рибай с дюкселем из лесных грибов
и соусом из красного вина 100 грамм (минимум 300 грамм)

Ribeye steak with wild mushroom duxelles and red wine sauce 100 g (minimum 300 g)

1 850

Копченая осетрина с пастой орекьетте со сливочным песто

Smoked sturgeon with orechiette pasta and creamy pesto

1 970

Бургер вагю с соусом из морошки

Wagyu burger with cloudberry sauce

2 600

Котлеты из камчатского краба с пюре из батата

King crab patties with sweet potato puree

2 200

Бургер с морепродуктами и копченым соусом тартар

Seafood burger with smoked tartar sauce

1 980



М Е Н Ю У Ж И Н А

D I N N E R M E N U

(1 8 : 0 0 — 2 3 : 0 0)

ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Hot and cold appetizers

Тарталетка с Madagascar королевскими креветками,
сливочным луком-пореем, персидским сыром фета
и томатным конкассе-соусом

*Tartlet with Madagascar king prawns, creamed leek,
Persian feta cheese, and tomato concasse*

2 950

Шафрановый ризотто с обжаренными скампиями
и костным мозгом

Saffron risotto with fried scampi and bone marrow

2 900

Карпаччо из камчатского гребешка,
Orban whisky flambee and whiskey sorbet

King scallop carpaccio, Orban whisky flambé and whiskey sorbet

3 950

Салат с молодым шпинатом, соусом песто,
сыром и хрустящей панчеттой (GF)

Salad with baby spinach, pesto sauce, cheese, and crispy pancetta

1 950

Обжаренный перепел с козьим сыром,
ароматным йогуртом и чили-джемом

Pan-fried quail with goat cheese, aromatic yogurt, and chili jam

2 100

Телячья печень с испанским луком на гриле
и картофельными блинами

Veal liver with grilled Spanish onions and potato pancakes

1 250

ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Hot and cold appetizers

Равиоли с омаром, шпинатом и соусом биск из лобстера

Ravioli with lobster, spinach, and lobster bisque

3 900

Марокканский осьминог на гриле с кускусом

из цветной капусты с соусом ромеско

Grilled Moroccan octopus with cauliflower couscous and romesco sauce

2 990

Тартар из мраморной говядины Black Angus

с домашними картофельными чипсами и пеной из фуа-гра

Black Angus tartare with hand cut potato chips and foie gras foam

3 100

Веганские голубцы с паровым картофелем и шафраном 

Vegan cabbage rolls with steamed potatoes and saffron

1 650

Паста тальятелле с морским ежом

Tagliatelle with sea urchin

3 900

Фрикадельки из баранины с голубым сыром и жженым инжиром

Lamb meatball with blue cheese and burnt fig

1 550

Р Ы Б А И М О Р Е П Р О Д У К Т Ы

Fish and Sea Food

Обжаренная на сковороде баррамунди, картофельные ньокки,
вермут «Нойли прат» и икорный соус

Pan-fried barramundi, potato gnocchi, Noili Prat vermouth, and caviar sauce

3 300

Морской окунь с каннеллони из грибного рагу
и с насыщенным шафрановым соусом

Red snapper with mushroom ragout cannelloni and rich saffron sauce

2 900

Лосось с хрустящей корочкой, пюре из креветок и сала,
соус из красного вина

Crispy salmon, shrimp and speck puree, red wine sauce

2 900

Махи-махи в пивном кляре с каперсами и соусом бер блан

Beer battered mabi mabi with capers and beurre blanc sauce

2 550

Морской язык а-ля beurre manié

Dover sole a la beurre manié

9 450

Припущенный палтус со спаржей и соусом велюте GF

Poached halibut with asparagus and veloute sauce

2 550

Запеченная половина (1/2) лобстера

Baked half (1/2) lobster

9 600

Краб с соусом из черного перца

Crab with black pepper sauce

2 200

GF — без глютена (*gluten free*)

М Я С О И П Т И Ц А

Meat and Poultry

Говяжья вырезка, копченая на гикори, с пюре из сельдерея,
шпинатом и соусом из красного вина

Hickory smoked beef tenderloin with celeriac puree, spinach, and red wine sauce

5 900

+

Добавить фуа-гра (50 грамм)

Add foie gras (50 g)

+2 750

Каре из баранины с тартаром из инжира,
тушеным луком-шалот и панчеттой

Rack of lamb with fig tartain, braised shallots, and pancetta

3 970

Цыпленок карпадин с трюфелем, романо
и соусом из красного шампанского

Chicken carpadine with truffle, romano, and sauce champagne

2 300

Обжаренная утиная грудка су-вид с соусом из морошки

Twice cooked seared duck breast with cloudberry sauce

3 450

Стейк Вагю А5 100 грамм (минимум 300 грамм)

Wagyu steak A5 100 g (minimum 300 g)

7 800

Овощная лазанья с белыми грибами и черным трюфелем 

Vegetable lasagna with porcini mushrooms and black truffle

2 450

 — вегетарианское (vegetarian)

С У П Ы

Soups

Крем-суп из топинамбура

Jerusalem artichoke cream soup

1 350

Ароматное говяжье консоме с пельменями

из дикого мяса и кремом из хрена с маринованным луком

Beef consommé with wild meat dumplings and horseradish cream with pickled onions

1 650

Г А Р Н И Р Ы

Side Dishes

Шпинат в сливках с кедровыми орешками

Spinach in cream with pine nuts

650

Зеленая фасоль с лимонной цедрой

Green beans with lemon zest

700

Картофель кипфлер с копченым маслом

Kipfler potatoes with smoked tomato butter

650

Пюре картофельное с трюфелем

Mashed potatoes with truffle

700

Д Е С Е Р Т Ы

Desserts

Бельгийский темный шоколадный мусс
с пятидневным глазированным кумкватом
и ванильным мороженым

Belgian dark chocolate mousse with 5-day glazed kumquat and vanilla ice cream

1 100

Суфле из маракуйи с белым шоколадом и соусом гран марнье

Passion fruit soufflé with white chocolate and Grand Marnier sauce

1 250

Панна-котта из кокоса и чая анчан с желе из бузины,
цитрусовый граните

Coconut and Anchan tea panna cotta with elderberry jelly, citrus granite

1 100

«Павлова» с заварным кремом и экзотическими фруктами

Pavlova with custard and exotic fruits

1 350

Грушевый мусс, покрытый шоколадным велюром

Pear mousse covered with chocolate velvet

1 250

Террин из тушеных яблок сорта «Криспин»,
мороженое с ромом и изюмом

Terrine of stewed Crispin apples, rum and raisin ice cream

1 350

Крем-брюле из тыквы с коньяком

Pumpkin crème brulee with brandy snaps

1 250

СОРБЕТ И МОРОЖЕНОЕ

Sorbet and Ice Cream

Ассорти из мороженого и сорбета

Assorted Ice Cream and Sorbet

Сорбет из лесной земляники	330
<i>Wild strawberry sorbet</i>	
Сорбет из ягод жимолости	330
<i>Honeysuckle berry sorbet</i>	
Сорбет из морошки	330
<i>Cloudberry sorbet</i>	
Сорбет из юдзу	330
<i>Yuzu sorbet</i>	
Шоколадное мороженое	330
<i>Chocolate ice cream</i>	
Ванильное мороженое	330
<i>Vanilla cream</i>	
Мороженое из виски	330
<i>Whiskey ice cream</i>	
Мороженое из козьего сыра	330
<i>Goat cheese ice cream</i>	
Мороженое с ромовым изюмом	330
<i>Rum raisin ice cream</i>	
Мороженое с Сычуаньским перцем	330
<i>Ice cream with Sichuan pepper</i>	

*Все цены указаны в рублях с учетом НДС.
All prices are in roubles including VAT*

