

ЧУДО ЮДО



МЕНЮ

ЛЕДНИК

ЖИВОЙ ГРЕБЕШОК

На гриле за 100 г.. 380.
оливковое масло

Карпаччо за 100 г.. 380.
понзу, трюфельное масло

ПЛАТО «ЛУКОМОРЬЕ»

910 г 4450.

Устрицы, ежи, камчатский краб, ассорти сашими,
магаданские креветки

*скидки на данное блюдо не распространяются

ПЛАТО МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ

Отварные 2400.
соус чили тобико тунец



КАМЧАТСКИЙ КРАБ

за 100 г 950.

Салат крабовый 1790.
авокадо, сельдерей, огурец

Клешни краба из печи за 100 г 1250.
чимичурри, топленое масло

Клешни краба на пару за 100 г 1250.
сливочный соус с трюфелем

Рекомендуем вина к морепродуктам:



Sauvignon Blanc "Paddle Creek", Lake Road /New Zealand/
Chablis, Jean-Marc Brocard /Bourgogne/
Chanoine Freres Reserve Privee Brut

5750.
8600.
9500.



ЕЖИ

Морской ёж 1 шт 440.
перепелиное яйцо, понзу



УСТРИЦЫ 1 шт 780.

Итасима, Комахи, Муроцу, Осака, Ямогути

РЫБА

Целиком или филе

Запечённая в печи или в соли



Дорадо за 100 г.. 380.



Ред снэппер за 100 г.. 570.



Баррамунди за 100 г.. 570.



Морской волк за 100 г.. 570.



Сибас за 100 г.. 380.

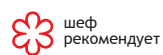


Форель за 100 г 380.




С НОЖА / RAW

NEW	Тартар тунец, чёрная икра	2980.
NEW	Тартар тунец, красная икра	1570.
NEW	Спайси форель, нори такос	960.
NEW	Карпаччо сибас	980.
NEW	Карпаччо гребешок, красная икра	1370.
NEW	Трио сашими new style	1450.
NEW	Карпаччо лосось, трюфель	1340.
	Тартар говядина трюфель, пармезан	1470.
	Карпаччо говядина	1080.



Рекомендуем вина:

	Cava Dos Caprichos, Bodegas Jaume Serra /Catalogna, Spain/	3850.
	Chablis, Jean-Marc Brocard /Bourgogne, France/	8600.
	Geoffroy Rose de Saignee /Champagne, France/	14800.






ЗАКУСКИ / САЛАТЫ

NEW	Баклажан копченая сметана	860.
NEW	Перец Рамиро, тоннато	690.
NEW	Бриошь с крабом	1170.
NEW	Большой зелёный салат	990.
NEW	Прошутто, мортаделла, брезаола	1380.
	Томаты, красный лук	490.
	Овощной салат	570.
	Буррата, томаты	1080.
	Тайный Цезарь с курицей	950.
	Тайный Цезарь с креветками	1250.
	Тайный Цезарь с камчатским крабом	1750.
	Тёплый салат Лукоморье	1280.
	<small>мидии, креветки, вонголе, кальмары</small>	
	Оливье с копчёной уткой	850.
	Салат крабовый	1790.
	Вителло тоннато	770.
	Разносол	670.
	Итальянские сыры	1220.
	Маринованные оливки	за 100 г 370.

 шеф рекомендует

 шеф рекомендует

Рекомендуем вина:

	Riesling Red Stone, Gunderloch /Rheinhessen, Germany/	5800.
	Spatburgunder Blauer, Knisper /Pfalz, Germany/	6900.
	Bourgogne Les Setilles, Olivier Leflaive /Bourgogne, France/	12900.

СУПЫ

Щи из печи	550.
Борщ	650.
Уха	780.
Куриная лапша	440.
Суп Лукоморье	1280.
<small>мидии, креветки, вонголе, кальмары</small>	



ГРИЛЬ

Аргентинское BBQ Churrasco


Руллет из говядины	за 100 г	880.
Колбаски из курицы с сыром		1130.
Колбаски из баранины		1170.

 Рекомендуем с вином:
Shiraz, Angels Shea, Two Hands /Australia, McLaren Valley/ 8100.

PRIME

NEW	Шашлык из рибая prime	2680.
NEW	Шатобриан prime	2950.



 Рекомендуем с вином:
Malbec "La Linda", Luigi Bosca /Mendoza, Argentina/ 4300.

Кебаб по-бомбейски


из баранины	1380.
из говядины	1240.
из тигровых креветок	990.
из курицы в йогурте	860.

 Рекомендуем с вином:
Pink Revolution Solera, Johannes Zillinger /Weinviertel, Austria/ 7500.



СТЕЙКИ / 100 г

Флорентийский (T-bone)	990.
Striploin	990.
Ribeye	1480.

 Рекомендуем вина:
Cotes du Rhone Rouge, Guigal /Rhone, France/ 5800.
Brunello di Montalcino, Tenuta Buona Tempo /Toscana, Italy/ 12300.











ПЕЧЬ

Запечённые в чугунных сковородках
с картошкой, овощами и критскими травами:

NEW	Осьминог с картофелем	3430.	 шеф рекомендует
	Курица в сене	1530.	
	Лопатка ягнёнка	2560.	

	Креветки в чесночном соусе al pil pil	990.
	Цыпленок чимичурри	1150.
	Стейк из лосося	за 100 г 940.
	Ребро быка в соусе Jack Daniel's с брусникой	за 100 г 530.


Блюда в сковородках запекаются в печи от 40 минут.


	Рекомендуем вина:	
	La Sittelle BLANC /Languedoc-Roussillon, France/	3900.
	Kloof Street Rouge, Millineux & Leeu /Swartland, South Africa/	6100.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА


МОРЕПРОДУКТЫ / МЯСО / ПТИЦА

NEW	Самбосы с лангустинами	940.	 шеф рекомендует
NEW	Мидии фрито панко	740.	
NEW	Куриные крылья по-корейски	680.	
NEW	Крокеты из краба	990.	
NEW	Бургер с ребром быка	1380.	
	Бургер мраморная говядина	1170.	
	Котлета из краба	990.	
	Золотой крабсбургер	1150.	
	Каре ягнёнка на гриле	за 100 г 990.	
	Котлета по-киевски	840.	

	Рекомендуем вина:	
	Macon-Villages, Joseph Drouhin /Bourgogne, France/	6700.
	Reeligido Vineyard Cabernet Sauvignon /Maipo Valley, Chile/	12500.



ПИЦЦА

NEW	Маргарита	970.	
NEW	Томаты, буррата	1330.	
NEW	Митболы, копчёная моцарелла	1480.	
NEW	Мортаделла, страчателла	1390.	 шеф рекомендует
	Пеперони	870.	
	4 сыра	880.	
	С трюфелем	1370.	




Рекомендуем вина:

Chianti "Castiglioni", Frescobaldi /Toscana, Italy/	5400.
Chardonnay "L'Altro", Pio Cezare /Piamont/	7400.



ПАСТА

NEW	Паккери с осьминогом	1470.	
NEW	Лингвини с крабом	2450.	 шеф рекомендует
	Спагетти Лукоморье	1360.	
	<small>мидии, креветки, вонголе, кальмары</small>		
	Феттучини белые грибы	1180.	
	Ризотто трюфель	1290.	
	Ризотто шафран, креветки, кальмар	1390.	
	Ньокки ягнёнок	1280.	



Рекомендуем вино:

Riesling Red Stone, Gunderloch /Rheinhessen, Germany/	58ф00.
---	--------



ГАРНИРЫ

Картофель фри пармезан	490.
Мягкий запеченный картофель	390.
Спаржа на пару / на гриле	790.
Овощи гриль	490.
Батат фри	590.





СЛАДКОЕ

NEW	Медовик	570.
NEW	Бенгальский торт	550.
NEW	Клубничный танцующий торт	670.
	Банюффи	660.
	Мусс манго-маракуйя	570.
	Чизкейк	560.
	Семифредо	490.
	Шоколадный фондан	690.
	Мороженое фисташка, пломбир, шоколад	220.
	Сорбет лимон, малина-клубника	220.



СОУСЫ

Спайси тунец тобико	200.
Юдзу	200.
Трюфельный	200.
Брусничный	200.
Перечный	200.
Кебаб	200.
Медово-горчичный	200.
Тартар	200.
Чимичурри	200.
Чили гарлик	200.
Сальса	200.



BRØD СКАНДИНАВСКИЙ ХЛЕБ

Хлеб со стародавних времен - главный символ дома. Каждого, кто к нам в гости приходит, мы встречаем свежим и тёплым хлебом, который можно приобрести домой. Весь хлеб мы печем в собственных печах. Сильная высокобелковая мука, пшеничная закваска на диких дрожжах и длительная ферментация в холоде - три столпа, которые делают наш хлеб таким, что половину буханки хочется умять за минуту.

Шеф Пекарь
Михаил Иваненко





Лавандовый
690. ^{1/2} 345.



Деревенский
350. ^{1/2} 175.



Деревенский с семечками
450. ^{1/2} 225.

Хлебная доска 280.



Багет 250.



Бородинский
350. ^{1/2} 175.

КРУАССАНЫ



NEW Корица-шоколад
440.



Лавандовый
440.



Шоколад-пralине
440.



Классический
250.