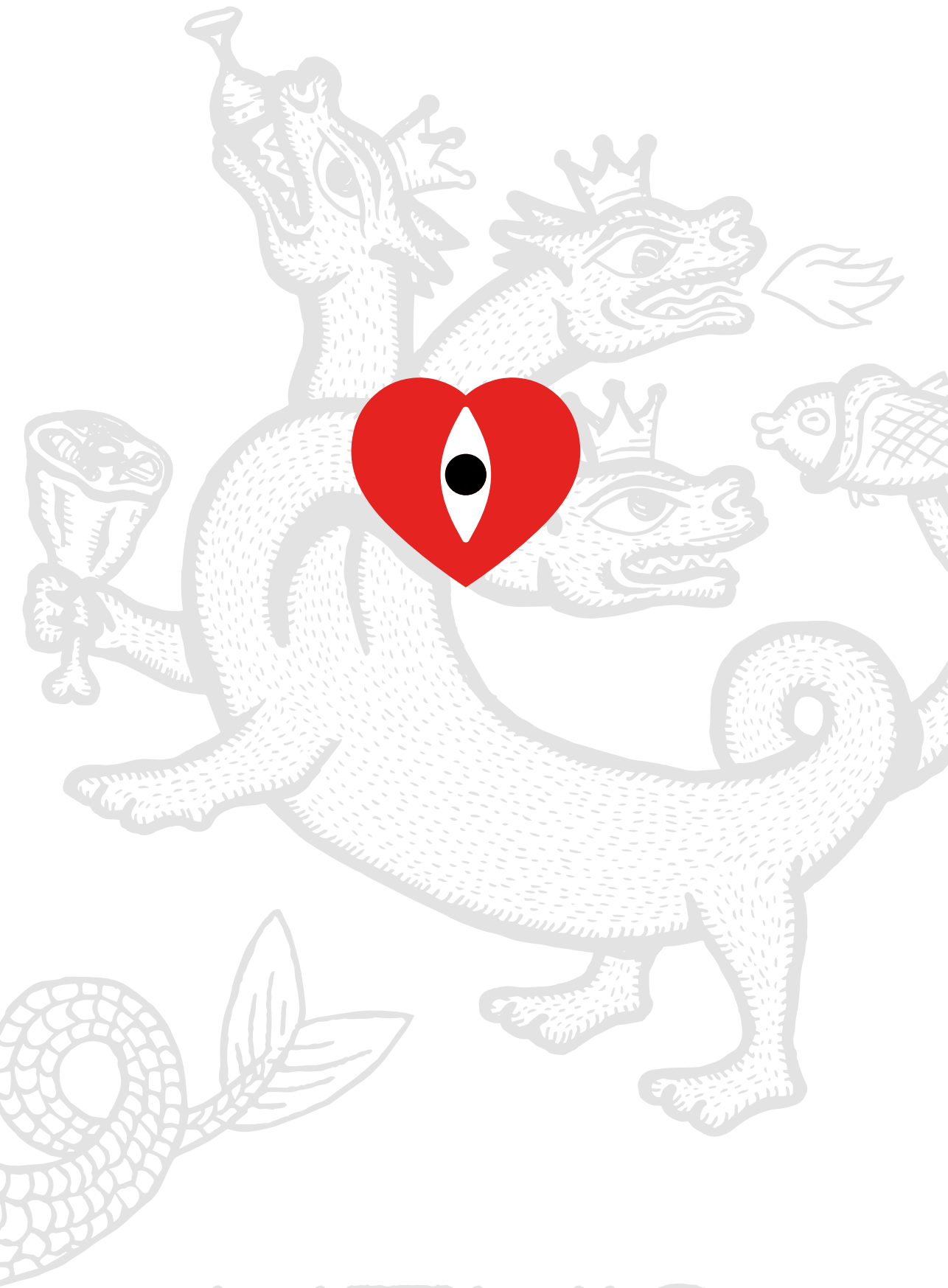


ΥΥΔΟ ΙΟΔΟ



ΜΕΗΙΟ

## ЛЕДНИК

### ЖИВОЙ ГРЕБЕШОК

**На гриле** ..... за 100 г .. 440.  
оливковое масло

**Карпаччо** ..... за 100 г .. 440.  
понзу, трюфельное масло

### ПЛАТО «ЛУКОМОРЬЕ»

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

\*скидки на данное блюдо не распространяются

910 г 5500.

### ПЛАТО МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ

**Отварные** ..... 2400.  
соус чили тобико тунец



**КАМЧАТСКИЙ КРАБ** ..... за 100 г 1250.

**Салат крабовый** ..... 1880.  
авокадо, сельдерей, огурец

**Клешни краба из печи** ..... за 100 г 1450.  
чимичурри, топленое масло

**Клешни краба на пару** ..... за 100 г 1450.  
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

6500.  
9600.  
12000.



### ЕЖИ

**Морской ёж** ..... 1 шт ..... 450.  
перепелиное яйцо, понзу



**УСТРИЦЫ** ..... 1 шт ..... 790.

Итасима, Комахи, Муроцу, Осака, Ямогути

### РЫБА

Целиком или филе

*Запечённая в печи или в соли*



**Дорадо** ..... за 100 г .. 420.



**Ред снейпер** ..... за 100 г .. 590.



**Баррамунди** ..... за 100 г .. 590.



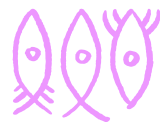
**Морской волк** ..... за 100 г .. 590.



**Сибас** ..... за 100 г .. 420.



**Форель** ..... за 100 г 420.




## С НОЖА / RAW

<b>NEW</b>	Тартар тунец, красная икра	1770.
<b>NEW</b>	Спайси лосось, нори такос	1180.
<b>NEW</b>	Карпаччо сибас, юдзу	980.
<b>NEW</b>	Карпаччо гребешок, красная икра	1370.
<b>NEW</b>	Трио сашими new style	1450.
<b>NEW</b>	Карпаччо лосось, трюфель	1470.
	Тартар говядина трюфель, пармезан	1570.
	Карпаччо говядина	1160.



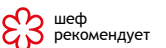
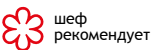
### Рекомендуем вина:


	Cava Dos Caprichos, Bodegas Jaume Serra /Catalogna, Spain/	4750.
	Chablis, Jean-Marc Brocard /Bourgogne, France/	9600.
	Geoffroy Rose de Saignee /Champagne, France/	18000.



## ЗАКУСКИ / САЛАТЫ

<b>NEW</b>	Баклажан копченая сметана	860.
<b>NEW</b>	Перец Рамиро, тоннато	690.
<b>NEW</b>	Крабовый тартар на бриошь	1270.
<b>NEW</b>	Большой зелёный салат	990.
<b>NEW</b>	Прошутто, мортаделла, брезаола	1380.
	Томаты, красный лук	550.
	Овощной салат	650.
	Буррата, томаты	1280.
	Тайный Цезарь с курицей	950.
	Тайный Цезарь с креветками	1350.
	Тайный Цезарь с камчатским крабом	1850.
	Тёплый салат Лукоморье	1380.
	мидии, креветки, вонголе, кальмары	
	Оливье с копчёной уткой	950.
	Салат крабовый	1880.
	Вителло тоннато	770.
	Разносол	670.
	Итальянские сыры	1220.
	Маринованные оливки	за 100 г 370.



	Рекомендуем вина:	
	Riesling Red Stone, Gunderloch /Rheinhessen, Germany/	7800.
	Spatburgunder Blauer, Knisper /Pfalz, Germany/	7700.



## СУПЫ

Щи из печи	680.
Борщ	650.
Уха	780.
Куриная лапша	440.
Суп Лукоморье	1380.
мидии, креветки, вонголе, кальмары	







## ГРИЛЬ

### Аргентинское BBQ Churrasco

Колбаски из курицы с сыром	1230.
Колбаски из баранины	1270.

Рекомендуем с вином:  
Shiraz, Angels Shea, Two Hands /Australia, McLaren Valley/ 9100.

### PRIME

<b>NEW</b> Шашлык из рибая prime	2780.
<b>NEW</b> Шатобриан prime	2950.



Рекомендуем с вином:  
Malbec "La Linda", Luigi Bosca /Mendoza, Argentina/ 5250.

### Кебаб по-бомбейски

из баранины	1450.
из тигровых креветок	990.
из курицы в йогурте	960.



## СТЕЙКИ / 100 г

Флорентийский (T-bone)	1170.
Striploin	990.
Ribeye	1480.

Рекомендуем вина:  
Cotes du Rhone Rouge, Guigal /Rhone, France/ 6700.  
Brunello di Montalcino, Tenuta Buona Tempo /Toscana, Italy/ 13700.



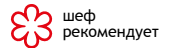




## ПЕЧЬ

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

<b>NEW</b> Осьминог с картофелем	3930.
Курица в сене	1530.
Лопатка ягнёнка	2760.



Креветки в чесночном соусе al pil pil	990.
Цыпленок чимичурри	1150.
Стейк из лосося	за 100 г 980.
Ребро быка в соусе Jack Daniel's с брусникой	за 100 г 650.

Блюда в сковородках запекаются в печи от 40 минут.



Рекомендуем вина:

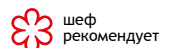
La Sitelle BLANC /Languedoc-Roussillon, France/ 4500.



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### МОРЕПРОДУКТЫ / МЯСО / ПТИЦА

<b>NEW</b> Мексиканские пирожки с креветками	940.
<b>NEW</b> Мидии фрай	740.
<b>NEW</b> Куриные крылья по-корейски	770.
<b>NEW</b> Крокеты из краба	990.
<b>NEW</b> Бургер с ребром быка	1270.
Бургер мраморная говядина, трюфель	1270.
Котлета из краба	1150.
Золотой крабсбургер	1350.
Каре ягнёнка на гриле	за 100 г 990.
Котлета по-киевски	880.




Рекомендуем вина:

Macon-Villages, Joseph Drouhin /Bourgogne, France/ 7700.





## ПИЦЦА

<b>NEW</b> Маргарита	990.	
<b>NEW</b> Томаты, буррата	1380.	
<b>NEW</b> Мортаделла, страчателла	1550.	 шеф рекомендует
Пеперони	970.	
4 сыра	970.	
С трюфелем	1480.	




### Рекомендуем вина:

Chianti "Castiglioni", Frescobaldi / Toscana, Italy/ 6800.  
 Chardonnay "L'Altro", Pio Cezare / Piemont/ 8700.



## ПАСТА

Паккери с осьминогом	1670.	
<b>NEW</b> Лингвини с крабом	2650.	
<b>NEW</b> Спагетти Лукоморье	1460.	 шеф рекомендует
<small>мидии, креветки, вонголе, кальмары</small>		
Феттучини белые грибы	1280.	
Ризотто трюфель	1390.	
Ризотто шафран, креветки, кальмар	1490.	



### Рекомендуем вино:

Riesling Red Stone, Gunderloch / Rheinhessen, Germany/ 7800.




## ГАРНИРЫ

Картофель фри пармезан	590.
Мягкий запеченный картофель	490.
Спаржа на пару / на гриле	990.
Овощи гриль	550.
Батат фри	690.





  
**СЛАДКОЕ**

<b>NEW</b>	Медовик-сметанник	650.
<b>NEW</b>	Бенгальский торт	590.
<b>NEW</b>	<b>Клубничный танцующий торт</b>	<b>750.</b>
	Мусс манго-маракуйя	680.
	Японский чизкейк	650.
	Мороженое семифредо	490.
	Шоколадный фондан	690.
	Мороженое фисташка, пломбир, шоколад	270.
	Сорбет лимон, малина-клубника	270.



**СОУСЫ**

Спайси туец 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  
790. <sup>1/2</sup> 395.



Деревенский  
350. <sup>1/2</sup> 175.



Деревенский с семечками  
450. <sup>1/2</sup> 225.

---

Хлебная доска 280.

---





Багет

250.



Бородинский

350. <sup>1/2</sup> 175.

## КРУАССАНЫ



**NEW** Корица-шоколад

550.



Лавандовый

550.



Шоколад-пralине

550.



Классический

300.