



Поздравляем!
Оставьте отзыв о нас
на «Яндекс.Картах»

МИДИЙНОЕ МЕСТО



Подпишись на наш VK!
Сообщество про атмосферу,
красивые фото и мидии!

ЗАКУСКИ

390 Р

Тар-тар
из кижуча
с муссом
из авокадо

165 гр

450 Р

Севиче
из тунца

270 гр

390 Р

Креветка
тенпура

170 гр

1390 Р

Магаданские
креветки
на льду
(соус, лимон)

400 гр

290 Р

Мусс
из мидий

180 гр

350 Р

Маринованные
мидии
и мафлены

140 гр

СУПЫ

450 Р

Рамен
с морепродуктами

480 гр

450 Р

Сливочно-сырный
с морепродуктами
и беконом

350 гр

490 Р

Том ям
с морепродуктами

480 гр

САЛАТЫ

470 Р

Салат
с кальмаром
(кальмар,
чери, доринские
грибы, микс салата)

270 гр

490 Р

Теплый салат
с морепродуктами
(Тунец, креветка,
кальмар, томаты,
микс салата)

220 гр

390 Р

Салат
с хрустящими
баклажанами
(Помидоры, розовый
баклажан, сырный крем
с базиликом, чеснок, кешью)

290 гр

УСТРИЦЫ

980 Р

3 устрицы
(подается
с соусом
и лимоном)

1850 Р

6 устриц
(подается
с соусом
и лимоном)

МИДИИ

590 Р

Мидии
в сырно-сливочном соусе
(подается с хрустящими баклажом
и картофелем фри)

680 гр

590 Р

Мидии
в перечном соусе
(подается с хрустящими баклажом
и картофелем фри)

680 гр

590 Р

Мидии
в соусе том-ям
(подается с хрустящими баклажом
и картофелем фри)

680 гр

ПАСТА

690 Р

С креветками
в соусе
лесто

480 гр

590 Р

С морепродуктами
в соусе биск

420 гр

590 Р

Карбонара

420 гр

590 Р

С морепродуктами
в томатном соусе

510 гр

ДЕСЕРТЫ

280 Р

Эклеры
в ассортименте
(классический, кокос, банан,
шоколад, лимон, ваниль)

80 гр

Собери *свое* блюдо

1

**ВЫБЕРИ
ОСНОВУ**

649 Р

Стейк
из палтуса
с муссом
из моркови
и перечным
соусом

150 гр

649 Р

Стейк
из кижуча
с муссом
из моркови
и перечным
соусом

180 гр

649 Р

Щупальца
кальмара
с муссом
из моркови
и перечным
соусом

150 гр

649 Р

Тушка
кальмара
с муссом
из моркови
и перечным
соусом

150 гр

649 Р

Стейк
из тунца
с муссом
из моркови
и перечным
соусом

160 гр

НАША
РЕКОМЕНДАЦИЯ

2

**ДОБАВЬ
САЛАТ**

180 Р

Микс салата,
огурец, морковь

70 гр

3

**ВЫБЕРИ
ГАРНИР**

180 Р

Пюре
со шпинатом

150 гр

180 Р

Птитин
с вялеными
томатами

130 гр

180 Р

Картофель
по-деревенски

120 гр

180 Р

Пюре
из сельдерея

130 гр

180 Р

Фасоль
стручковая
(с морковью,
зеленым
горошком
в сливочном
соусе)

130 гр

180 Р

Картофель
фри

110 гр

180 Р

Картофель
на телано
(с укропом
и сливочным
маслом)

180 гр

Если МИДИЯ

раскрыта **ТО**

1

Варить мидии с открытой раковиной 10-15 минут.

2

Возвратить раковину в исходное положение и накрыть крышкой.

3

Открыть крышку.

4

Открыть вторую раковину.

5

Положить мидию.

6

Если мидия открыта, положить раковину.





Позвоните!
Доставить еду с нас
на Яндекс.Картах

МИДИЙНОЕ МЕСТО



Позвоните, не надо YAC
Соблюдайте при бронировании
основные фото и меню

ВИНО

Игристые вина

	50 мл	250 мл	750 мл
Мидийное Брют ^{CHAMPAGNE} Пино Блан, Аленго, Бланко, Рислинг, Шардоне	330P	550P	1650P
Мидийное Брют Розе ^{CHAMPAGNE} Пино Блан, Аленго, Бланко, Рислинг, Сегрени, Шардоне	330P	550P	1650P
Аристов Анимэ Миллезимато Брют ^{CHAMPAGNE} Шардоне, Аленго, Пино Блан, Рислинг, Мюллер-Тургау	380P	630P	1890P
Просекко Каза Дефра ^{CHAMPAGNE} Пино	570P	950P	2850P
Тет де Шеваль Блан де Блан Брют ^{CHAMPAGNE} Шардоне			2750P
Креман де Бургонь Брют ^{CHAMPAGNE} Пино Нуар, Шардоне, Аленго			4290P

Белые вина

	50 мл	250 мл	750 мл
Мидийное ^{CHAMPAGNE} Пино Гри, Мускат, Рислинг	330P	550P	1650P
Грениер Высокий Берег ^{CHAMPAGNE} Грениер Великий	330P	550P	1650P
Мюллер-Тургау Высокий Берег ^{CHAMPAGNE} Мюллер-Тургау	330P	550P	1650P
Шенен Блан Дю Крик ^{CHAMPAGNE} Шенен Блан	420P	700P	2100P
Винью Верде Петула п/сухое ^{CHAMPAGNE} Лоренсу, Тракадура	420P	700P	2100P
Совиньон Ла Сигель п/сухое ^{CHAMPAGNE} Совиньон Блан, Колонбар, Мил Блан	460P	770P	2290P
Рислинг Михель Шайд ^{CHAMPAGNE} Рислинг	520P	860P	2580P
Шардоне Санта Каролина Резерва ^{CHAMPAGNE} Шардоне			2950P
Совиньон Блан Паддл Крик ^{CHAMPAGNE} Совиньон Блан			3550P
Альбариньо Медуса ^{CHAMPAGNE} Альбариньо			3990P
Гвин Ла Скольма ^{CHAMPAGNE} Кортан			4990P
Пти Шабле Жан-Марк Брокер ^{CHAMPAGNE} Шардоне			5990P
Алазанская Долина Братья Асканели п/сладкое ^{CHAMPAGNE} Риадатель, Тетра, Цоликаури	380P	630P	1890P
Совиньон Блан Винья Альбали безалкогольное ^{CHAMPAGNE} Совиньон Блан	470P	780P	2350P

Розовые вина

	50 мл	250 мл	750 мл
Пино Гриджо Бланк Аристов Анимэ ^{CHAMPAGNE} Пино Гриджо	330P	550P	1650P
Винью Верде Петула Розе п/сухое ^{CHAMPAGNE} Аристу, Лоренсу, Тракадура	390P	650P	1950P
Паддл Крик Рислинг Розе п/сухое ^{CHAMPAGNE} Пино Нуар, Рислинг			3550P

Красные вина

	50 мл	250 мл	750 мл
Сира Высокий Берег ^{CHAMPAGNE} Сира	330P	550P	1650P
Темпранильо Кондадо де Ормса ^{CHAMPAGNE} Темпранильо	530P	880P	2640P
Пино Нуар Михель Шайд ^{CHAMPAGNE} Пино Нуар			2890P
Алазанская Долина Братья Асканели п/сладкое ^{CHAMPAGNE} Сегрени	380P	630P	1890P

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Вермуты & Аперитивы

Кампари	50 мл	330P
Апероль	50 мл	330P
Хантинг Ягодный Биттер	50 мл	330P
Чинар	50 мл	330P
Ягермайстер	50 мл	330P
Амаро Аверно	50 мл	490P
Мартини Фiero / Россо / Бланко	100 мл	330P

Водка

Чайковский	50 мл	190P
Велуга Нобл	50 мл	320P
Велуга Голд	50 мл	540P

Текила

Агавита Бланко	50 мл	380P
Рустер Роко Бланко	50 мл	520P

Ром

Плантейшн Ориджинал дарк	50 мл	390P
Плантейшн Барбадос Гранд Резерв	50 мл	490P
Оаккарт Ориджинал	50 мл	340P

Джин

Грин Бабун Черная Смородина	50 мл	290P
Антидот Лондон Драй	50 мл	420P
Билкенс	50 мл	390P
Бомбей Сапфир	50 мл	450P

Коньяк & Бренди

Годе V5	50 мл	650P
Торрес 5 лет	50 мл	390P

Виски

Грантс Трипл Вуд	50 мл	390P
Дюарс Уайт Лейбл	50 мл	440P
Манкс Шолдер	50 мл	740P
Гленфиддик 12 лет	50 мл	990P
Талмор Дью	50 мл	390P
Джек Деннелс	50 мл	690P
Вильям Лоусонс	50 мл	360P

Портувейн & Херес

Порто Руби	75 мл	380P
Херес Крик	75 мл	390P

Ликеры

Бейлис	50 мл	420P
Фруктовые ликеры	50 мл	390P

Рекомендуем к

- Мидий в сырно-сливочном соусе
- Мидий в перченом соусе
- Мидий в соусе том-йо

Уважаемые гости, распитие принесенных с собой спиртных напитков запрещено. Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью.