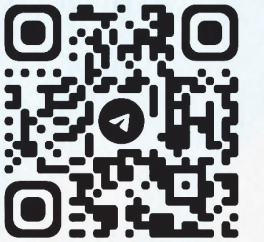




РОМЕЙН® fish

Скидка 15% с 11⁰⁰ до 17⁰⁰ по будням на основное меню



@ROMEINFISH

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	ккал / БЖУ	гр.	цена
Тарелка к вину 280/15/21/6.4 . 120/125/85/40/20. 1490 Запеченный ростбиф, филе копченой утки, прошутто Крудо, сыры камамбер, пармезан, горгонзола, оливки гигант, таджасские оливки, томленые черри, имбирный соус, чиабатта.			
Рыбное плато 139/17/6.2/3.3 270/25/130 1550 Нарезка из ассорти копченой рыбы собственного холодного копчения: лосось, судак, тунец, копченые креветки. Микс салат под лимонно-сладкой заправкой, лимон, каперсы, томленые черри			
Ассорти брускетт №1 196/9.1/12/13. 110/115/115. 1150 Три брускетты на обжаренной чиабатте: • камчатский краб с манговой сальсой, зеленым яблоком и микрозеленью • обжаренные тигровые креветки с соусом гуакамоле, томленые черри, салат чука, микрозелень • лосось холодного копчения с тайским соусом, сливочный сыр, руккола, каперсы			
Ассорти брускетт №2 237/11/14/16. 75/75/100 750 Три брускетты на обжаренной чиабатте: • прошутто Крудо, горгонзола, грушевое фламбе • запеченный ростбиф, руккола, соус тайский • филе копченой утки, апельсин, сливочный сыр			
Овощная тарелка 20/1/0.1/3.7. 380. 550 Сладкие томаты, болгарский перец, свежий огурец, редис, томаты Черри, микс салат			
Севиче из гребешка 124/9.2/7.8/4. 120/15. 990 Нарезанный слайсами гребешок с добавлением лайма, подается с микрозеленью, редиской, красным луком, перчиком чили, кинзой, долькой лайма и маслом виноградной косточки			
Татаки из тунца 292/16/24/3.8 180/60/15. 850 Соус гуакамоле, слегка обжаренный тунец в кунжуте, соус тайский, микрозелень, лайм			
Татаки из лосося 194/16/18/24. 130/40/40. 1190 Филе лосося прожарки Blue rare, с соусом Том-ям, салат чука			

САЛАТЫ

Салат с уткой 168/5.3/7.3/18 160 690 Филе копченной утки, микс салат, шпинат, манго, вишневое фламбе			
Цитрусовый салат с креветками 187/10/14/3.2. 180. 690 Микс салат, шпинат, красный апельсин, тигровые креветки, авокадо, цитрусовая заправка.			
Салат с камчатским крабом 145/5.8/11/5.9. 230. 1290 Камчатский краб, зеленое яблоко, манговая сальса, соус гуакамоле, микс салат, лайм			

НОВИНКИ

Теплый салат с телятиной 203,3/15,5/14,1/2. 185. 690 Обжаренная телятина, микс салат, красный лук, маринованный дайкон, болгарский перец, медово-горчичная заправка, кунжут			
Теплый салат с трубочом и овощами 286,3/10/25,8/4,1. 200. 690 Трубоч, дайкон, морковь, перец болгарский, цуккини, красный лук, чеснок, соус сладкий чили, кунжут			
Аргентинские креветки гриль 203,3/15,5/14,1/2. 500. 1490 Аргентинские креветки обжаренные на гриле с добавлением белого вина, розмарина и чеснока, подаются с пикантным соусом			
Крем-суп из шпината с мидиями 173,2/6,7/13,1/6,8. 248. 690 Шпинат, картофель, мидии, рыбный бульон, горгонзола, грецкий орех, конопляные семена, зеленое масло			
Суп с вакаме и лососем 66,7/7,5/3,2/1,7. 275. 690 Рыбный бульон, лосось, вакаме (морские водоросли), лук порей, соевый соус, кунжут, перепелиное яйцо			
Птитим с аргентинской креветкой и икрой морского ежа 304,4/11,1/22,8/14. 214. 990 Птитим, аргентинская креветка, икра морского ежа, кокосовое молоко, сливки, красный лук, чеснок, перец чили, сок лайма			
Сливочно-лимонная паста с гребешком и камчатским крабом 347,2/11,1/24,8/18,9. 310. 1200 Тальятелле, гребешок, камчатский краб, лимонно-сладкий соус, сыр пармезан, сливки			
Филе трески с морковным пюре 348/13,4/29,7/6,7. 150. 690 Запеченное филе черной трески с соусом песто, морковное пюре, лайм			

Руккола с морепродуктами 195/10.3/13.3/7.7. 195. 690 Руккола, тигровые креветки, кальмары, томаты Черри, тайский соус			
Салат с авокадо 167/2/15/4. 240 450 Авокадо, микс салат, томаты черри, редис, заправка пико-де-гальо, жареные лепестки миндаля			
Салат Паназия 262/1.6/19/20. 260. 420 Томаты, хрустящие баклажаны, кинза, зеленый лук, семена кунжута и паназитская заправка			
Салат с ростбифом 234/8.6/17/11. 220/40. 480 Микс салат, соус тайский, томаты Черри, запеченный ростбиф, кунжут, обжаренная чиабатта			

* дневная скидка не распространяется

ккал / БЖУ гр. цена

Салат Цезарь

Микс салат, томаты Черри, соус Цезарь, чипсы из чиабатты

• с тигровыми креветками 148/8.6/9.8/5.8. 245. 690			
• с лососем 165/8.6/11/6.5 255. 690			
• с гребешком 147/6.7/10/6.8. 255. 690			

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Спринг ролл

с аргентинской креветкой 170.5/5.85/10.7/12.4 240. **790**

Завернутые в лепешке обжаренные аргентинские креветки, манговая сальса, руккола, сливочный сыр, соус сладкий чили, подается с соусом кокос-манго

Улитки по-бургундски 283.3/12.2/16.4/21.2 225. **690**

Запеченные улитки под соусом на основе сливочного масла, чеснока, пряных трав. Подается с чиабаттой гриль

Морское ассорти гриль 162/12/9/6.8. 4490
90/160/160/160/260/520/40/40/40 гр.

Щупальца марокканского осьминога; тигровые креветки, аргентинские креветки, морской гребешок обжаренные с чесноком и маринадом Ромэйн, мидии и вонголи тушеные в соусе Том-ям, салат Паназия. Подается соусами: имбирный, айоли, том-ям

Нога камчатского краба 139/17/6.9/1.4. 2050

Подается с соусом айоли и лимоном гриль

Гребешок с пюре из батата 217/9/16/9.5. 100/80/10 **1190**

Обжаренный гребешок на теппане с пюре из батата (сладкий картофель), салат чука, фисташковая крошка, лимон

Тигровые креветки 228/24/11/8.2. 130/40 **750**

Обжаренные тигровые креветки с чесноком и маринадом Ромэйн, подаются с тайским соусом и лимоном

Кальмары гриль 108/15/2.8/4.4. 170/60/15/40 **680**

Кальмары обжаренные на теппане, подаются с микс салатом под заправкой из кинзы и мяты, с лимоном гриль и соусом айоли

Креветки с персиком 193/13/11/11. 180/15/40 **850**

Замаринованные креветки в соусе сладкий чили, обжаренные с персиком на шпажках, подаются с микс салатом под заправкой из кинзы и мяты, с красным апельсином

Шаурма с морепродуктами 245/11/16/13. 330/20 **790**

Завернутые в лепешке обжаренные креветки и кальмары, лосось собственного горячего копчения, сливочный сыр, соусы гуакамоле и тайский. Подается с микс салатом под заправкой из кинзы и мяты и соусом айоли

Мидии на двоих 137/8.1/8.9/7.5. 500/80 **1050**

Тушеные мидии в пряном сливочно-лаймовом бульоне с овощами и томлеными томатами, подаются с чиабаттой гриль

Жареный сыр камамбер

с грушевым фламбе 319/16/18/24. 100/40/40. **790**

Камамбер обжаренный с пряным медом, подается с грушевым фламбе, чиабаттой гриль

ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ

Целая копчёная рыба:

- радужная форель 178/17/9.1/5.8 1 шт./90 **790**
- средиземноморская дорадо 133/16/4.6/5.8 1 шт./90 **880**

Целая копчёная рыба, подаётся с микс салатом, лимоном и маринованным имбирём

- Копчёный хвост чёрной трески 220/7.9/18/5.9 115/100/40/65 **750**

Подаётся с пюре из сельдерея, лимоном, имбирём и имбирным соусом

ТАР-ТАР

- Тар-тар из лосося 269/16.7/18.4/9.3 120/40/25 **790**

Охлаждённый лосось заправленный соусом тар-тар васаби, икра летучей рыбы, подаётся с авокадо, тайским соусом, чипсами из чиабатты, микрозеленью и долькой лимона

- Тар-тар из тунца 177/11/11/6.5 250/15 **790**

Свежий тунец, заправленный яичным желтком и соусом понзу, спелое авокадо, микс салат, томлёные томаты, лайм. Подаётся с чипсами из чиабатты

- Ассорти тар-таров 118/8.9/7.2/4 80/85/60/10 **890**

С лососем, гребешком и тунцом в оригинальных заправках, подаются с чипсами из чиабатты и долькой лимона

ПОКЕ БОУЛ

ПОЛЕЗНО ДЛЯ ФИГУРЫ

- Поке с лососем 142/6.3/4/20 310/30 **650**

Рис, маринад Ромэйн, свежий лосось с соусом тар-тар васаби, томаты Черри, спаржа, авокадо, свежий огурец, чука салат, маринованный имбирь, микрозелень, лимон

- Поке с тунцом 136/6.7/6.9/10 355/15 **680**

Рис, маринад Ромэйн, свежий тунец, соус гуакамоле, соус тайский, томаты Черри, спаржа, авокадо, свежий огурец, чука салат, маринованный имбирь, микрозелень, лайм

БЛЮДА НА ЛЬДУ*

ОСТОРОЖНО! ПОВЫШАЕТ ЛИБИДО!

Устрицы в ассортименте (в шт.)

Подаются с соусом из красного винного уксуса и зелени.

Ассортимент и цены представлены в аквариуме

- Морские ежи (в шт.) 136/12/6.2/8.3 1 шт. **320**

Подаются с соусом понзу и перепелиным яичным желтком

- Морское ассорти 116/9.3/6.2/5.1 100/80/60/80/90 **2990**

Устрицы 3 шт., ежи 3 шт., хе из судака, севиче из гребешка, тар-тар из лосося, тар-тар из тунца

- Ассорти креветок 142/20/5.8/2.2 200/200/80/60 **1490**

Дикие магаданские креветки и аргентинские креветки, отваренные в пряном рассоле. Подаются с соусами айоли и имбирный

СУПЫ

	ккал / Б/Ж/У	гр.	цена
--	--------------	-----	------

- Уха 109/8.9/5.7/4.9 335/80 **590**

Наваристый рыбный бульон из морской и речной рыбы, с лососем, чёрной треской, судаком и подкопченной креветкой, с картофелем и зеленью. Подаётся с брускеттой из хе судака

- Томатный суп с морепродуктами 131/11/6.1/5.2 350 **700**

Ароматный и пряный «морской» бульон, мидии, вонголе, тигровые креветки, нежный лосось, кальмары-гриль, томаты черри, томатный соус пилати

- Том-ям 137/6.9/7.8/11 370/50 **750**

Тайский суп с морепродуктами: креветки, кальмары, треска, паста карри, рыбный бульон, кинза, подаётся с отварным рисом

ПАСТА, РИЗОТТО, ВОК

- Фетуччини с морепродуктами в сливочно-томатном соусе 187/13/9/13 400 **980**

Паста «фетуччини», пармезан, кальмары, креветки, лосось, томаты Черри, сливки, томатный соус

- Вок лапша с морепродуктами 217/10/3/37 390 **680**

Домашняя лапша удон, дайкон, морковь, перец болгарский, цуккини, зелёный лук, чеснок, перец чили, тигровые креветки, кальмары, соус вок, рыбный бульон, кинза, кунжутные семена

- Ризотто с гребешком 264/8.6/18/17 320 **1190**

Рис арборио, рыбный бульон, пюре из батата, пряное масло с травами, гребешок, сливочное масло, сыр пармезан, микрозелень

- Ризотто с копчёным лососем 252/8.4/17/17 315 **830**

Рис арборио, рыбный бульон, соус Биск, сливочный сыр, сливочное масло, сыр пармезан, томленые черри, лосось горячего копчения, микрозелень

ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Палтус по-мексикански 302/17/18/10 235 **990**

Филе палтуса, запеченное под корочкой из начос, подается с овощной сальсой, лаймом

- Паэлья 296/13/17/20 400 **990**

Рис арборио, рыбный бульон, белое вино, мидии, вонголи, магаданские и аргентинские креветки, кальмары, болгарский перец, лайм, лимон

- Телячьи щеки 375/11/32/10 270 **690**

Томленые телячьи щеки в пряном бульоне с добавлением красного вина, картофельное пюре, лук фри, томленые томаты, говяжий соус

- Осьминог по-сицилийски 258/12/17/14 1шт./230 **1550***

Щупальца марокканского осьминога, чили перец, зелёный лук, чеснок, соус бранзино, молодой обжаренный картофель, соус пико-де-гальо, микрозелень

* цена указана за 100 гр. щупалец и гарнир

- Филе чёрной трески с ризотто 298/9.1/24/11 100/180 **1100**

Филе чёрной трески в маринаде мисо, запечённое в печи. Подаётся с ризотто с добавлением фисташковой крошки и спаржи

- Средиземноморская дорадо, запечённая с травами 128/18/3/6 250-270 гр./1шт. **850**

Охлаждённая целая рыба, начинённая травами, молодым чесноком, лимоном и запечённая. Подаётся с лимоном и маринованным имбирём

- Стейк из лосося 271/11/22/8.3 130/100/50/40 **1190**

Стейк из лосося, подаётся с пюре из сельдерея, маринадом Ромэйн, маринованным имбирём и лимоном

	ккал / Б/Ж/У	гр.	цена
--	--------------	-----	------

- Филе судака с чёрным рисом 350/11/25/15 120/100/40/15 **790**

Обжаренное филе судака, подаётся с чёрным рисом и сливочным соусом белое вино, микрозелень, лимон

- Филе дорадо 147/12/7.5/6.6 100/100/20 **990**

Обжаренное филе дорадо, подаётся с манговой солью, лимоном и микрозеленью

- Жареная корюшка 248/11/17/13 250/100/40 **690**

Обжаренная корюшка, подается с молодым картофелем и соусом Ромэйн

- Форель фаршированная и запечённая 261/18/16/6.8 420 **990**

Форель радужная, фаршированная овощами под соусом Бранзино и запечённая в печи, подаётся со сливочно-икорным соусом

- Котлетки из нельмы и морского окуня 225/11/16/9.7 140/100/40 **890**

Котлеты из рубленной забайкальской нельмы и морского окуня, с добавлением сливок и лука порея, подаются с картофельным пюре и соусом тар-тар

- Стейк из тунца 195/18/11/7.2 145/50/50/15 **890**

Тунец слабой обжарки, отварная спаржа, соус Хойсин, лайм и микрозелень

- Куриная грудка 237/14/15/11 160/75/40 **550**

Куриная грудка, запеченная в печи, под соусом BBQ, подается с микс салатом

ГАРНИРЫ

- Рис белый 183/3.6/0.4/42 100 **150**

- Рис чёрный Венере 196/3.9/1.6/40 100 **200**

- Пюре из сельдерея 178/3.5/15/6.8 100 **220**

- Пюре из батата 165/2.5/10/16 100 **280**

- Спаржа отварная 173/2.9/16/4.8 100 **750**

- Зелёные овощи 129/9.5/7/4.3 120 **450**

Огурец, отварная спаржа, спелый авокадо, руккола

- Овощи гриль 41.4/1.5/2/4.6 150 **350**

Баклажан, цуккини, болгарский перец

- Картофель фри 323/3.4/15.4/38.7 100 **200**

ДЕСЕРТЫ

- Мильфей 334/5.9/22/29 150 **370**

Десерт из слоёного теста, заварного крема и свежих ягод

- Шоколадный фондан 527/6.8/34/48 150 **450**

Шоколадный бисквит с горячим шоколадом и шариком мороженого

- Ягодный стаканчик 47/0.9/0.4/8.9 130 **350**

Манго, ананас, клубника, голубика, мята

- Йогуртовый торт 287/3.7/20/23 180 **370**

Со свежими фруктами

- Мороженое Mövenpick 50 **180**

в ассортименте

* дневная скидка не распространяется

