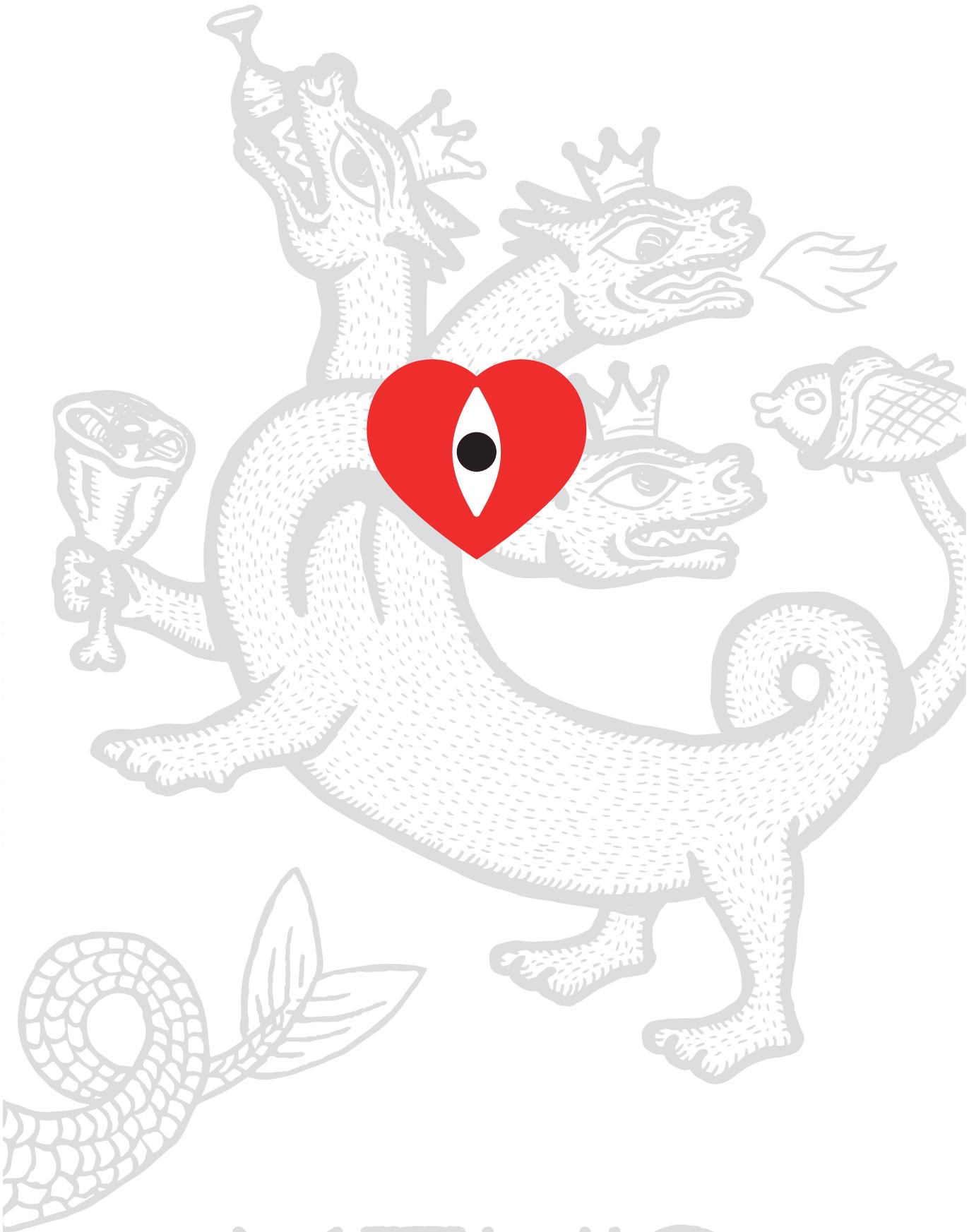


ΥΥΔΟ ΙΟΔΟ



ΜΕΗΙΟ

ЛЕДНИК

ЖИВОЙ ГРЕБЕШОК

На гриле за 100 г.. 440.
оливковое масло

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

ПЛАТО «ЛУКОМОРЬЕ»

5500.

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

*скидки на данное блюдо не распространяются

ПЛАТО МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ

Отварные/копченые 2500.
соус чили тобико тунец



КАМЧАТСКИЙ КРАБ

за 100 г 1250.

Салат крабовый 1990.
авокадо, сельдерей, огурец

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

Клешни краба на пару за 100 г 1550.
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 480.
перепелиное яйцо, понзу



УСТРИЦЫ

Маака 1 шт 450.
Белый жемчуг 1 шт 540.
Джоли 1 шт 570.
Муроцу 1 шт 790.
Ямогути 1 шт 790.

РЫБА

Целиком или филе

Запечённая в печи или в соли



Дорадо за 100 г.. 420.



Ред снелпер за 100 г.. 590.



Баррамунди за 100 г.. 590.



Морской волк за 100 г.. 590.



Сибас за 100 г.. 420.



С НОЖА / RAW

NEW	Спайси лосось, нори такос	1180.
NEW	Карпаччо сибас, юдзу	1130.
NEW	Карпаччо гребешок, красная икра	1370.
NEW	Трио сашими new style	1450.
NEW	Карпаччо лосось, трюфель	1470.
	Тартар говядина трюфель, пармезан	1670.
	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

NEW	Салат Миконос	1160.
NEW	Яичный салат с осьминогом	1370.
NEW	Нисуаз	1280.
NEW	Битый редис, битые огурцы, мочёная клюква	550.
NEW	Крабовый тартар на бриошь	1270.
	Большой зелёный салат	1150.
	Томаты, красный лук	580.
	Овощной салат	680.
	Буррата, томаты	1340.
	Тайный Цезарь с курицей	990.
	Тайный Цезарь с креветками	1350.
	Тёплый салат Лукоморье	1380.
	мидии, креветки, вонголе, кальмары	
	Оливье с копчёной уткой	950.
	Салат крабовый	1990.
	Вителло тоннато	880.
	Разносол	760.
	Итальянские сыры	1330.
	Маринованные оливки	за 100 г 390.

 шеф рекомендует

 шеф рекомендует



Рекомендуем вина:

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

Spatburgunder Blauer, Knisper /Pfalz, Germany/ 7700.



СУПЫ

NEW	Том ям с креветками	840.
NEW	Окрошка с языком на квасе или кефире	670.
	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

1330.

Колбаски из баранины

1380.



Рекомендуем с вином:

Shiraz, Angels Shea, Two Hands /Australia, McLaren Valley/

9100.

PRIME

NEW

Шашлык из рибая prime

2870.



шеф
рекомендует



Рекомендуем с вином:

Malbec "La Linda", Luigi Bosca /Mendoza, Argentina/

5250.

Кебаб по-бомбейски

из баранины

1450.

из тигровых креветок

1120.

из курицы в йогурте

990.



СТЕЙКИ / 100 г

Флорентийский (T-bone)

1170.

Striploin

1070.

Ribeye

1550.

Рекомендуем вина:



Cotes du Rhone Rouge, Guigal /Rhone, France/

6700.

Brunello di Montalcino, Tenuta Buona Tempo /Toscana, Italy/

13700.









ПЕЧЬ

Запечённые в чугунных сковородках:

NEW	Пол утки с томленой капустой	2350.
NEW	Говяжья грудинка с томленой капустой	2840.
	Осьминог с картофелем	3980.
	Курица в сене	1770.



NEW	Камамбер-фило с брусничным соусом	1380.
	Креветки в чесночном соусе al pil pil	1120.
	Цыпленок чимичурри	1180.
	Стейк из лосося	за 100 г 990.
	Ребро быка в соусе Jack Daniel's с брусникой	за 100 г 750.

Блюда в сковородках запекаются в печи от 40 минут.



Рекомендуем вина:

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



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МОРЕПРОДУКТЫ / МЯСО / ПТИЦА

NEW	Трио минибургеры	1220.
NEW	Сибас по-китайски с чёрным рисом	1460.
	Мексиканские пирожки с креветками	990.
	Куриные крылья по-корейски	840.
	Бургер мраморная говядина, трюфель	1290.
	Котлета из краба	1180.
	Золотой крабсбургер	1350.
	Каре ягнёнка на гриле	за 100 г 1150.
	Котлета по-киевски	980.



Рекомендуем вина:

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



ПИЦЦА

NEW	Маргарита	920.	
NEW	Мортаделла, страчателла	1550.	 шеф рекомендует
	Пеперони	990.	
	4 сыра	1080.	
	С трюфелем	1480.	

	Рекомендуем вина: Chianti "Castiglioni", Frescobaldi /Toscana, Italy/ Chardonnay "L'Altro", Pio Cezare /Piamont/	6800. 8700.
---	--	----------------



ПАСТА

NEW	Ризони цезарь с креветками	1250.	
NEW	Качо э пепе	1330.	
NEW	Мафальдине буррата трюфель	1490.	
NEW	Черные спагетти с вонголе	1280.	 шеф рекомендует
NEW	Сырная каламарата с рваной говядиной	1340.	
	Лингвини с осьминогом	1670.	
	Спагетти Лукоморье мидии, креветки, вонголе, кальмары	1460.	
NEW	Черное ризотто с копченым лососем	1560.	
NEW	Ризотто с рваной говядиной	1370.	
	Ризотто шафран, креветки, кальмар	1490.	

	Рекомендуем вино: Riesling Red Stone, Gunderloch /Rheinhessen, Germany/	7800.
---	--	-------



ГАРНИРЫ

	Картофель фри пармезан	590.
	Мятый запеченный картофель	550.
NEW	Басмати зира кешью	460.
	Овощи гриль	590.
	Батат фри	690.





СЛАДКОЕ

NEW	Медовик-сметанник	670.
NEW	Тирамису для царицы	850.
NEW	Золотой шоколадный фондан	790.
	Клубничный танцующий торт	750.
	Мусс манго-маракуйя	680.
	Японский чизкейк	650.
	Мороженое семифредо	540.
NEW	Лавандовое мороженое	270.



СОУСЫ

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





NEW Березовый
690.



Лавандовый
790. ^{1/2} 395.



Деревенский
350. ^{1/2} 175.



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

Хлебная доска 280.



Багет 250.



Бородинский
350. ^{1/2} 175.

КРУАССАНЫ



NEW Буэно
550.



Лавандовый
550.



Шоколад-пralине
550.



Классический
300.