



МИДИЙНОЕ МЕСТО



Понравилось?
Оставьте отзыв о нас
на «Яндекс.Картах»

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

ЗАКУСКИ

- 390 Р**
Тар-тар из кижуча с муссом из авокадо
165 гр
- 490 Р**
Севиче из тунца
270 гр
- 390 Р**
Креветка темпура
170 гр
- 1390 Р**
Магаданские креветки на льду (соус, лимон)
300 / 50 / 80 гр
- 290 Р**
Мусс из мидий
180 гр
- 690 Р**
Вагасаги Жареная рыбка вагасаги с чесночным соусом и лимоном
230 / 50 / 50 гр
- 250 Р**
Маринованные мидии и маслины
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, черри, древесные грибы, микс салата)
210 гр
- 390 Р**
Салат с хрустящими баклажанами (помидоры розовые, баклажан, сырный крем с базиликом, кинза, кешью)
290 гр

- 490 Р**
Тёплый салат с морепродуктами (Тунец, креветка, кальмар, томаты, микс салата)
220 гр

УСТРИЦЫ

- 980 Р**
3 устрицы (подаётся с соусом и лимоном)
- 1850 Р**
6 устриц (подаётся с соусом и лимоном)



МИДИИ

- 690 Р**
Мидии в сырно-сливочном соусе (подаётся с хрустящим багетом и картофелем фри)
680 гр
- 690 Р**
Мидии в перечном соусе (подаётся с хрустящим багетом и картофелем фри)
680 гр
- 690 Р**
Мидии в соусе том-ям (подаётся с хрустящим багетом и картофелем фри)
680 гр



ПАСТА

- 690 Р**
С креветками в соусе песто
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

- 179 Р**
Имбирное печенье
82 гр
- 280 Р**
Эклеры в ассортименте (классический, кокос, банан, малина, манго, вишня)
80 гр

Собери своё 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
60 гр

3

ВЫБЕРИ ГАРНИР

- 180 Р**
Пюре со шпинатом
150 гр

- 180 Р**
Птитим с вялеными томатами
130 гр

- 180 Р**
Картофель по-деревенски
120 гр

- 180 Р**
Пюре с сельдереем
130 гр

- 180 Р**
Фасоль стручковая (с кедровым орехом в сливочном соусе)
130 гр

- 180 Р**
Картофель фри
110 гр

- 180 Р**
Картофель на тепане (с укропом и сливочным маслом)
180 гр



Если мидия

раскрыта

не полностью,

ТО

1 Берём мидию с острых краев широкой частью вверх и слегка сдавливаем



2 Вставляем пустую створку в щель между створок и вращательным движением открываем раковину



3 Оттягиваем створку



4 Отламываем пустую створку



5 Поливаем соусом



6 Ваша мидия готова, приятного аппетита





МИДИЙНОЕ МЕСТО



Понравилось?
Оставьте отзыв о нас
на «Яндекс.Картах»

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

ЗАКУСКИ

390 Р
Тар-тар из кижуча с муссом из авокадо
165 гр

490 Р
Севиче из тунца
270 гр

390 Р
Креветка темпура
170 гр

1390 Р
Магаданские креветки на льду (соус, лимон)
300 / 50 / 80 гр

290 Р
Мусс из мидий
180 гр

690 Р
Вагасаги Жареная рыбка вагасаги с чесночным соусом и лимоном
230 / 50 / 50 гр

250 Р
Маринованные мидии и маслины
140 гр

САЛАТЫ

470 Р
Салат с кальмаром (кальмар, черри, древесные грибы, микс салата)
210 гр

390 Р
Салат с хрустящими баклажанами (помидоры розовые, баклажан, сырный крем с базиликом, кинза, кешью)
290 гр

490 Р
Тёплый салат с морепродуктами (Тунец, креветка, кальмар, томаты, микс салата)
220 гр

610 Р
Салат с хрустящими баклажанами + сок Rich (в ассортименте)
~~610 Р~~ **510 Р**

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

УСТРИЦЫ

980 Р
3 устрицы (подаётся с соусом и лимоном)

1850 Р
6 устриц (подаётся с соусом и лимоном)

ДЕСЕРТЫ

179 Р
Имбирное печенье
82 гр

280 Р
Эклеры в ассортименте (классический, кокос, банан, малина, манго, вишня)
80 гр

МИДИИ

690 Р
Мидии в сырно-сливочном соусе (подаётся с хрустящим багетом и картофелем фри)
680 гр

690 Р
Мидии в перечном соусе (подаётся с хрустящим багетом и картофелем фри)
680 гр

690 Р
Мидии в соусе том-ям (подаётся с хрустящим багетом и картофелем фри)
680 гр

ПАСТА

690 Р
С креветками в соусе песто
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

Паста карбонара + Rich Кола
~~780 Р~~ **680 Р**



Собери своё 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
60 гр

3

ВЫБЕРИ ГАРНИР

180 Р
Пюре со шпинатом
150 гр

180 Р
Птитим с вялеными томатами
130 гр

180 Р
Картофель по-деревенски
120 гр

180 Р
Пюре с сельдереем
130 гр

180 Р
Фасоль стручковая (с кедровым орехом в сливочном соусе)
130 гр

180 Р
Картофель фри
110 гр

180 Р
Картофель на тепане (с укропом и сливочным маслом)
180 гр



Если мидия

раскрыта

не полностью,

ТО 1

1 Берём мидию с острых краев широкой частью вверх и слегка сдавливаем

2

Вставляем пустую створку в щель между створок и вращательным движением открываем раковину

3

Оттягиваем створку

4

Отламываем пустую створку

5

Поливаем соусом

6

Ваша мидия готова, приятного аппетита

