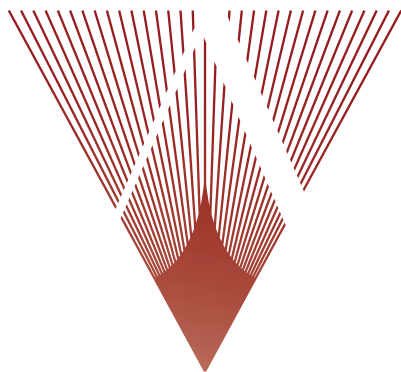




AVRORA

MOSCOW



МОЛЛЮСКИ

Узнайте у официанта, какие морепродукты мы привезли для вас сегодня!

Морской ёж <i>Мурманск</i>	590
Морской гребешок <i>Дальний Восток (100г)</i>	590
Моллюск Анадара <i>Дальний Восток</i>	650
Вонголе <i>Дальний Восток (100г)</i>	850
Устрица Дибба Бей <i>ОАЭ</i>	590
Устрица Мууроцу <i>Япония</i>	750
Устрица Джоли <i>Намибия</i>	850
Устрица Фин де Клер <i>Нормандия</i>	960
Устрица Жилардо <i>Нормандия</i>	990
Устрица с красной / чёрной икрой	950/1 300

ИКРА

Подаём с тёплыми оладьями, сметаной и взбитым маслом

Щучья (25г)	820
Красная (25г)	970
Осетровая (25г)	3 500

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ

Ассорти карпаччо: <i>лосось, сибас, осьминог, тунец</i>	2 200
Квартет тартаров Lobito del Mar: <i>лосось, тунец, гребешок, сибас</i>	2 500
Гранд крудо: <i>гребешок, красная креветка, лангустино, тунец, лосось, сибас</i>	2 600
Ассорти сашими: <i>хамачи, лосось, гребешок, тунец</i>	4 500
Плато «Аврора» <i>2 устрицы Джоли, 2 морских ежа, 2 гребешка, 2 сладкие креветки</i>	6 400
Плато «Императорское» <i>4 устрицы Джоли, 4 морских ежа, 2 гребешка, 4 сладкие креветки, сашими из тунца и лосося, 2 фаланги краба</i>	12 000
Плато «Сахалин» <i>6 устриц Фин де Клер, 6 морских ежей, 3 гребешка, 6 сладких креветок, нога краба, сашими из тунца, лосося и гребешка</i>	18 000

САШИМИ

Угорь	740
Гребешок	950
Лосось	1 100
Краб	1 250
Желтохвост	1 500
Тунец Аками	1 550
Тунец Торо	2 800



КРУДО

Дорадо (100г)	790
Красный снопеп (100г)	850
Сибас с помидорами и оливками	860
Дорадо в соусе из печёных помидоров	920
Сибас фермерский / дикий (100г)	1 200/2 200
Лосось с авокадо и салатом чукка	1 250
Тунец с перцем рамиро и соусом шисо	1 400
Гребешок с золотым киви и трюфелем	1 600
Желтохвост с авокадо и соусом понзу	2 200

СЕВИЧЕ

Сибас с помидорами и пармезаном	950
Лосось с соусом тайгер милк и гуакамоле	1 250

КАРПАЧЧО

Молодые кабачки с водорослями чукка и кунжутным соусом	850
Сладкие помидоры с оливками Ночеллара	950
Спинка тунца с соусом шисо и гуакамоле	1 400
Лосось со спаржей	1 500
Марокканский осьминог с сельдереем и перцем рамиро	1 600
Фиолетовые артишоки с пармезаном и чёрным трюфелем	3 100

ТАРТАРЫ

Копчёный угорь с авокадо и чёрным трюфелем	970
Тунец с вялеными помидорами и соусом шисо	1 200
Лосось с манго и цитрусовым дрессингом	1 350
Камчатский краб с авокадо	1 650
Сладкая креветка с чёрной икрой	2 700

СУШИ НА КРАБЕ

Уникальные суши, в которых вместо риса мы используем мясо камчатского краба

Копчёный угорь, краб, кунжут	650
Красная икра, нори, краб	740
Креветка Ама эби, краб, соус никири	750
Лосось, краб, соус никири	790
🔥 Сибас, трюфельный айоли	830
Гребешок, краб, соус никири	850
🔥 Масляная рыба, трюфель	890

СУШИ

Все суши мы готовим из уникального риса Кошибуки.

Речной угорь с кунжутом	320
Лосось с соусом никири	330
Морской гребешок с соусом никири	390
Камчатский краб	550
Креветки Ама эби с соусом никири	550
🔥 Хамачи	580
🔥 Масляная рыба с трюфельным айоли	750
Мраморная говядина с фуа-гра	760
Тунец Аками	770
🔥 Морской ёж	790
Фуа-гра с соусом унаги	890
🔥 Тунец Торо	1 050
Вагю с трюфелем	1 200

РОЛЛЫ

Ролл с лососем и кунжутом кимчи	1 300
Ролл с морским гребешком и васаби кидзами	1 600
Сашими ролл: лосось, гребешок, тунец, краб	1 590
Ролл с тунцом и икрой морского ежа	1 950
Ролл с крабом и лососем	2 200
Ролл с торо, авокадо и чёрной икрой	3 900



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Селедка под шубой	740
Битые огурцы	750
Ржаной тост и печень трески	750
Маринованный баклажан с помидорами и страчателлой	820
Татаки из масляной рыбы	850
Сельдь с молодым картофелем и красным луком	850
Зелёный салат с кунжутным соусом	950
Маринованные фаршированные перчики с тунцом и соусом ромеско	950
Креветки лангустино с перцем рамиро и соусом из тунца	980
Буратта с помидорами/хурмой и трюфелем	1 200/1 450
Кантабрийские анчоусы с перцами Рамиро	1 300
Салат Цезарь с креветками	1 400
Спинка лосося, камчатский краб, соус понзу	1 400
Салат с креветками, авокадо и помидорами	1 450
Салат со слабосолёным лососем, авокадо и помидорами	1 500
Греческий салат с брынзой	1 600
Салат Оливье с крабом	2 200
Салат с осьминогом, помидорами, печёным картофелем и соусом ромеско	2 400
Большой салат с камчатским крабом, авокадо и помидором 250/500 г	1 900/3 600

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хрустящие баклажаны с помидорами и малиной	910
Креветки с соусом васаби	990
Димсамы с крабом	1 100
Пельмени с черной треской	1 150
Димсамы с гребешком и креветками	1 200
Цветы цукини с крабом и пармезаном	1 240
Фирменные пирожки с лососем, сметаной и икрой (2 шт)	1 600
Мини-кальмары на гриле с артишоками	1 900

КЛУБ ЛЮБИТЕЛЕЙ МЯСА

ЗАКУСКИ

Вителло тоннато	990
Карпаччо из мраморной говядины с фуагра	1 880
Тартар из мраморной говядины с трюфельным соусом и пармезаном	2 200
Тёплый салат с говядиной	2 200
Татаки из Вагю с имбирным дрессингом	3 850

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Борщ с говядиной	850
Фирменные пирожки с говядиной и домашней аджикой	1 200
Пельмени с цыплёнком в сливочном соусе	1 260
Бургер из мраморного бычка	1 650
Рибай на кости (100г)	1 750
Бефстроганов из мраморной говядины	1 800
Равиоли с говядиной вагю	1 900
Рибай (100г)	1 950
Портер Хаус (100г)	1 950
Томагавк (100г)	1 950
Pipe Rigate с пармской ветчиной и горгонзолой (на 2 персоны)	2 300
Филе Миньон (100г)	2 500
Гарганелли с телячьими щёчками (на 2 персоны)	2 500
Филе Вагю с трюфельным пюре (100г)	4 500



ПАСТА И РИЗОТТО

Каждый день мы готовим домашнюю пасту из твердых сортов пшеницы.

Ризотто готовится из уникального риса Acquerello

Для любителей альденте мы используем пасту Gentile твердых сортов пшеницы

Спагетти в соусе наполи	950
Ригатони качо-э-пепе с сыром пекорино	1 120
Ньокки с белыми грибами, бурратой и трюфелем	1 200
Орекьетте с копчёным угрём и белыми грибами	1 420
Спагетти с вонголе, сибасом и боттаргой	1 480
Равиоли с угрём и соусом терияки	1 550
Арабьята ди Граньяно с креветками	1 550
Томатные равиоли с крабом и креветкой	1 800
Тальолини с трюфелем	2 200
Сливочное ризотто с гребешком	2 500
Спагетти с аргентинскими креветками <i>(на 2 персоны)</i>	2 850
Паккери с Камчатским крабом	2 900
Паста с лобстером и помидорами <i>(на 2 персоны)</i>	22 000

СУПЫ

Суп из сибаса и лосося	1 150
Томатный суп с морепродуктами	1 280
Том Ям с креветками и чёрной треской	1 580
Грибной суп со сморчками	1 990



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Корюшка с соусом тартар	1 100
Дорадо с авокадо и мисо соусом	1 150
Котлета из чёрной трески с рагу из зелёных овощей	1 150
Филе сибаса с салатом из манго и киви	1 700
Крабовая котлета с цукини и соусом из сладких креветок	1 750
Палтус с капонатой по-сицилийски	2 050
Угольная рыба со сморчками и картофельным пюре	2 100
Лосось гриль со спаржей и брокколи	2 400
Стейк из чилийского сибаса (100г)	2 400
Гребешок с белыми грибами и соусом из фуа-гра	2 500
Фаланги краба со сморчками и соусом из чёрного перца	2 500
Осьминог с печёным помидором, оливками и соусом ромеско	2 900

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	520
Картофель фри с пармезаном	750
Овощи на гриле	750
Шпинат Аль Сальто	750
Жареный картофель с белыми грибами	750
Зелёная спаржа на гриле / на пару	1 350
Жареные артишоки с мятой	2 700



ЛЕДНИК

*Указана цена за 100гр живого веса с панцирем, как представлено на витрине
Готовим на пару или на гриле*

Креветка Ама эби	550
Тигровая креветка	550
Лангустино	790
Карабинеро	1 400
Нога краба	1 500
Камчатский краб целиком	1 800
Первая фаланга краба	2 500
Атлантический лобстер	2 900
Осьминог <i>(половина или целый)</i>	7 900/15 800

РЫБА ЦЕЛИКОМ

цена за 100 гр сырого продукта

Дорадо по-средиземноморски	850
Ред Снеппер	850
Сибас фермерский / дикий запечённый в соли	1 100/2 100
Морской язык в английском стиле	1 100
Дикое Тюрбо с жареным картофелем и перцами	2 100
Кинмедай	4 200



ДЕСЕРТЫ

К каждому десерту мы подобрали особенный дижестив,
рекомендуем попробовать это сочетание:

Вагаси моти с манго / малиной	550/750
T PRIVATE Сладкие мини хинкали с сыром пармезан и голубикой	690
Ванильное semifreddo с манго	700
<i>Белый Глинтвейн с ананасом и шафраном</i>	870
Медовик	820
<i>Amaro Montenegro</i>	990
Шоколадный десерт AVRORA	850
<i>Calvados du Pere Laize VSOP</i>	2 290
Чизкейк из топлёного молока	850
<i>Красный Глинтвейн с абрикосом и инжиром</i>	870
Павлова с малиной и фисташками	860
<i>Clover Club</i>	790
Карамельный торт с кокосом и икрой из малины	900
<i>Pruneaux a L'armagnac</i>	5 900
Тирамису	950
<i>Martell VSOP</i>	2 100
Сливочный пломбир с земляникой	1 100
<i>Pedro Ximenez</i>	2 100
Крем - пломбир с юдзу	1 200
<i>Cherry Espresso Martini</i>	1 100
Наполеон с голубикой/ земляникой	1 300/ 1 800
<i>Grahams Tawny Six Grapes Reserve Port</i>	2 600
Ассорти фирменных десертов: <i>лимонный тарт, вагаси моти, сметанник, конфеты, малина, голубика, клубника</i>	4 900

КОНФЕТЫ

Шоколадный трюфель	200
Фисташковое пралине	200
Белый шоколад и кокос	200
Вишня - миндаль	200
Щербет	200
Набор конфет ручной работы	1 000



КОМПЛИМЕНТЫ ОТ РЕСТОРАНА
ВЛАДЕЛЬЦАМ КАРТ T-PRIVATE



ЯГОДЫ

Клубника (50гр)	550
Малина (50гр)	750
Голубика (50гр)	750
Земляника (50гр)	2 500

ВАРЕНЬЕ И МЁД

Белая черешня	250
Малина	250
Взбитый лавандовый мёд	250
Гречишный мёд	250

СОРБЕТЫ И МОРОЖЕНОЕ

Сорбет лайм-лимон	250
Сорбет из манго	250
Сорбет из малины	250
Ванильное мороженое	250
Шоколадное мороженое	250
Фисташковое мороженое	250
Банановое мороженое	250

