

РЫБА МОЯ

ОСЕНЬ
2025



МЕНЮ



Письмо ресторатора

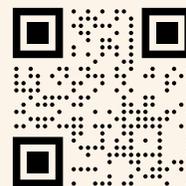
Приветствую вас в «Рыба Моя» — честном ресторане про рыбу и морепродукты с акцентом на чистые вкусы, свежие сезонные продукты и неподдельные эмоции. В этот проект я и команда вкладываем огромное количество любви и профессионализма, беспрестанно оттачивая мастерство в стремлении к совершенству, и я бесконечно благодарен вам за то, что уже многие годы вы возвращаетесь к нам.

Я — ресторатор и визионер, основатель холдинга Perelman People. Я создаю интеллигентные проекты для интеллигентных людей, в основе которых — внимание к деталям, неожиданный взгляд на знакомые вещи и, прежде всего, любовь!

Нам подарен прекрасный окружающий мир. Всё остальное, включая искусственный интеллект, создано умом, фантазией, творчеством, научной мыслью, волей и талантом человека. Именно поэтому нашими главными ценностями являются уважение к людям и к их труду, порядочность, человечность, отзывчивость. Такое же уважительное отношение, симпатию и сердечность мы испытываем к вам, стараясь создавать комфортную и дружелюбную атмосферу. Наши открытые кухни, где, как в театре, открывается весь процесс приготовления еды, свежайшие продукты, которые поставляются лучшими рыбаками страны и мира, — всё это гарантирует безопасность, качество и экологичность.

В советское время режиссёры зрелищных мероприятий при подготовке к шоу задавались вопросом: «Чем будем удивлять?». Мы в «Рыба моя» хотим удивлять тем, что уже более 10 лет сохраняем знак качества и остаёмся верны нашей философии, которая выстраивается вокруг искреннего желания радовать вас, наших гостей, единомышленников и друзей.

Владимир Перельман



делитесь
обратной
связью в моем
Telegram-канале

УСТРИЦЫ



Устрица «Добрая»

550

Устрица «Святой Патрик»
с ароматами моря и лесного ореха

690

Устрица «Дибба Бэй» с насыщенными
морскими нотами

590

Устрица «Муроцу» с нотами
сладости и фруктов

890

ЗАКАЗАВ «ДОБРЫЕ» УСТРИЦЫ В ЛЮБОМ ИЗ РЕСТОРАНОВ
«РЫБА МОЯ», ВЫ ПРИНИМАЕТЕ УЧАСТИЕ
В БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОЙ ИНИЦИАТИВЕ.

10 РУБЛЕЙ С ПРОДАЖИ КАЖДОЙ УСТРИЦЫ
БУДУТ ПЕРЕЧИСЛЕНЫ В ФОНД
КОНСТАНТИНА ХАБЕНСКОГО.

hit



Морской ёж с крабом и гребешком

850



Морской ёж с перепелиным желтком,
огурцом и соусом понзу

450

RAW BAR



Татаки из тунца с соусом вафу

hit

990



Карпаччо из мурманского гребешка
с трюфельным понзу

1490

new



Трио тартаров

1690



Тартар из лосося с авокадо

1550



Магаданские креветки на льду 300 г
Подаём с соусами кимчи и ментайко

1990

Севиче из сибаса с авокадо и манго

990

СУШИ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВСЕХ СУШИ И РОЛЛОВ
МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ ТОЛЬКО ЯПОНСКИЙ РИС «АКИТА КОМАЧИ»,
ДОМАШНИЙ СОЕВЫЙ СОУС, ЖЁЛТЫЙ ИМБИРЬ
И СВЕЖАЙШУЮ ОХЛАЖДЕННУЮ РЫБУ



СУШИ С ЛОСОСЕМ
И СОУСОМ
ЛЕМОНГРАСС

СУШИ С ТУНЦОМ
И СОУСОМ
ВАСАБИ

СУШИ С ГРЕБЕШКОМ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ
АЙОЛИ

СУШИ С УГРЁМ
И СОУСОМ
УНАГИ

420 за шт.

РОЛЛЫ

hit



Кето-ролл с авокадо, крабом, лососем и тунцом

1190



Ролл с гребешком, тунцом и трюфельным айоли

1290



Ролл с лососем и сливочным сыром

1390



Нежный ролл с крабом, угрём, лососем и авокадо

1390

Классический ролл «Калифорния» с крабом

1290

ИКРА



Щучья 50 г 890	Лососёвая 50 г 1350	Осетровая Паюсная 20 г 3200	Осетровая Классик 50 г 5100	Осетровая Империял 57 г 8800
----------------------	---------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	------------------------------------

ЗАКУСКИ



Иваси на солодовом хлебе с маринованным луком, хреном и укропным айоли



850 Рулетики из форели с камчатским крабом и соусом понзу

hit

1490



Гребешки с чили в топлёном масле с чесноком. *Подаём с чиабаттой*



1190 Форшмак

450

new



Фаршированные цветы цуккини с красной икрой

1100



Бриошь с крабом, пармезаном и чёрным трюфелем

1100

СУПЫ

new



Гаспачо из жёлтых томатов со страчателлой и клубникой

1100



Уха с карельским судаком
Подаём с бутербродом из солодового хлеба с копчёным омулем и свежим огурцом

1200



Том Ям с морепродуктами и тайским рисом

1100



Томатный суп «Рыба Моя» с тигровыми креветками, командорскими кальмарами, карельским судаком и мидиями

990

hit

САЛАТЫ

big



Салат с тигровыми креветками, манго, авокадо и имбирным айоли

1250



Салат с кальмаром, баклажанами и печёным томатом с греческим йогуртом

1250



Греческий салат

1250



Зелёный салат с авокадо

990



Салат с обжаренным тунцом, авокадо, мини-шпинатом и фенхелем

1390

new



Салат со страчателлой и нектарином

890



Камчатский краб с авокадо и томатами

1950

ЛЕДЯНАЯ ВИТРИНА

Цена за порцию 100 г. Рекомендуем заказать гарнир на ваш выбор.

СИБАС 0,8 – 1 КГ	тартар / крудо / севиче / печь / соль / гриль в соусе по-сицилийски / Аква Пацца	1050 1200
ПАГР 1,2 – 4 КГ	тартар / крудо / севиче / печь / соль / гриль в соусе по-сицилийски / Аква Пацца	950 1100
ПОПУГАЙ 1,2 – 5 КГ	тартар / крудо / севиче / печь / гриль в соусе по-сицилийски / Аква Пацца	950 1100
КРАСНЫЙ СНЕППЕР 1,2 – 5 КГ	тартар / крудо / севиче / печь / соль / гриль в соусе по-сицилийски / Аква Пацца	950 1100
ТЮРБО 1,2 – 5 КГ	печь / гриль в соусе по-сицилийски / Аква Пацца	1450 1500
САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК 1,2 – 5 КГ	тартар / крудо / карпаччо / печь / гриль севиче	590 690
КАМЧАТСКИЙ КРАБ 2,5 – 3,5 КГ	Шеф рекомендует приготовить из розы краба салат с авокадо и свежим огурцом, а клешни и фаланги по желанию: отварить в молоке / запечь под соусом «Термидор» / запечь с топленным маслом	1850



ГОРЯЧЕЕ

green
egg



Аргентинские креветки с тайским рисом



Щучьи котлеты с картофельным пюре и соусом из шпината 1290



1290 Фаланги камчатского краба (100 г) с топлёным маслом / под соусом «Термидор» сыр на выбор: грюйер / пармезан 1650



Филе судака с картофелем, сезонными грибами, шпинатом и соусом шампань 1390



Муксун с белыми грибами, соусом из молочной сыворотки и щучьей икрой

1590

green
egg



Лосось с икорным соусом и картофельным пюре с вакаме

1790



Димсамы с креветками

950



Димсамы с крабом

1100

ПЛАТО RAW

ИЗ РЫБЫ
И МОРЕПРОДУКТОВ



RAW
9990

Все хиты RAW BAR в одном плато: устрицы 6 шт., морские ежи 2 шт., суши: лосось 2 шт., тунец 2 шт., рулетики из форели с камчатским крабом и соусом понзу 4 шт., магаданские креветки на льду 250 г, тартар из тунца, тартар из лосося, севиче из сибаса, карпаччо из морского гребешка

ПЛАТО ГРИЛЬ

ИЗ РЫБЫ
И МОРЕПРОДУКТОВ



ГРИЛЬ
9900

Кулаки камчатского краба, морской гребешок, аргентинские креветки, осьминог, филе дикого сибаса, запечённые устрицы с соусом шампань под сыром пармезан 4 шт, жареная брокколи со шпинатом, молодой картофель в топлёном масле, соус мисо, ромеско, неаполитано и пряные травы

ГОРЯЧЕЕ



Филе сибаса с авокадо, томатами и соусом мисо

1690

ГАРНИРЫ



Брокколи на гриле с ореховым соусом

650



Спаржа на гриле

850



Бэби картофель

390



Креветки aglio e olio с томатами

1490



Щупальца осьминога с печёным перцем

2190



Рис с соусом понзу

350



Дорада на гриле с молодым картофелем

1790



Картофельное пюре

550



Овощи на гриле

760

ПАСТА

& РИЗОТТО

С ГОРДОСТЬЮ ПРЕДСТАВЛЯЕМ ДОМАШНЮЮ ПАСТУ, СДЕЛАННУЮ С ДУШОЙ И СВОИМИ РУКАМИ НА КУХНЕ РЕСТОРАНА ИЗ СБАЛАНСИРОВАННОГО МИНИМУМА ПРАВИЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ.

ГОТОВИМ В ЛУЧШИХ ИТАЛЬЯНСКИХ ТРАДИЦИЯХ И ЭЛЕГАНТНО РАЗВИВАЕМ КЛАССИЧЕСКИЙ СЮЖЕТ С АВТОРСКОЙ ПОДАЧИ ШЕФА.

ПОБАЛУЙТЕ СЕБЯ ПАСТОЙ FRESCA РУЧНОЙ РАБОТЫ — ПОЧУВСТВУЙТЕ РАЗНИЦУ.

hit



**ПАСТА
С КАМЧАТСКИМ
КРАБОМ**

Блюдо-хит ресторана «Рыба моя». Классическая домашняя паста с соусом биск, сочным мясом краба, спелыми томатами и большим количеством тертого пармезана

1650



Паста с белыми грибами и чёрным трюфелем

1190

Спагетти с морепродуктами

1490



new



Ризотто с гребешком, лангустином и кальмаром

1250

new



Равиоли с лососем

1390

Равиоли с крабом и белыми грибами

1290

ДЕСЕРТЫ

ОН — НЕ НОВЫЙ. ОН — КУЛЬТОВЫЙ. И СНОВА С НАМИ, НО ЛИШЬ НА КОРОТКОЕ ВРЕМЯ.
ХРУСТЯЩИЕ КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЕ КОРЖИ, НЕЖНЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ НА СЛИВКАХ,
ЩЕДРАЯ ГОРСТЬ АРОМАТНОЙ МАЛИНЫ — И ОСВЕЖАЮЩИЙ
ШАРИК СЛИВОЧНОГО МОРОЖЕНОГО.
ЗА ОКНОМ ОСЕНЬ, А НА ДЕСЕРТ — ЛЕТО!

hit



НАПОЛЕОН

Легендарный «Наполеон» подаётся порционно из большого лотка, в котором спрятана шоколадная монета. Если по счастливой случайности она окажется в вашей порции, десерт станет комплиментом от ресторана.

1590

hit



«Золотая рыбка» с арахисовым муссом
и солёной карамелью

620

hit



Баскский чизкейк с вишней
и бобами тонка

650

ДЕСЕРТЫ



Мороженое / сорбет (шарик)

300

ЯГОДЫ & ФРУКТЫ

ЛЕТО, ОСТАНОВИСЬ!

АРОМАТНАЯ МАЛИНА И СОЧНАЯ ГОЛУБИКА. КЛАССИКА ЖАНРА В ВИДЕ АРБУЗА И ДЫНИ. А ЕЩЕ ЧЕРЕШНЯ, КЛУБНИКА, АБРИКОСЫ НА ПИКЕ ФОРМЫ И СВЕЖЕСТИ — ТАК СКЛАДЫВАЕТСЯ ВКУС ЛЕТА, КОТОРОЕ НЕ ЗАКАНЧИВАЕТСЯ.

НАШЕ ЯГОДНО-ФРУКТОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ УСТРОЕНО ПО ПРИНЦИПУ КОНСТРУКТОРА: ВЫ САМИ СОБИРАЕТЕ ЛЮБИМУЮ КОМБИНАЦИЮ ИЗ СЕЗОННЫХ ФАВОРИТОВ

черешня	100г	400
клубника	100г	400
абрикосы	100г	400
голубика	100г	500
малина	100г	500
дыня	100г	300
арбуз	100г	300

seasonal



Шу с карамельным кремом и ванильным мороженым

690 Крем-брюле



750

СЕЗОННЫЕ ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

Завтраки выходного дня на фарфоре

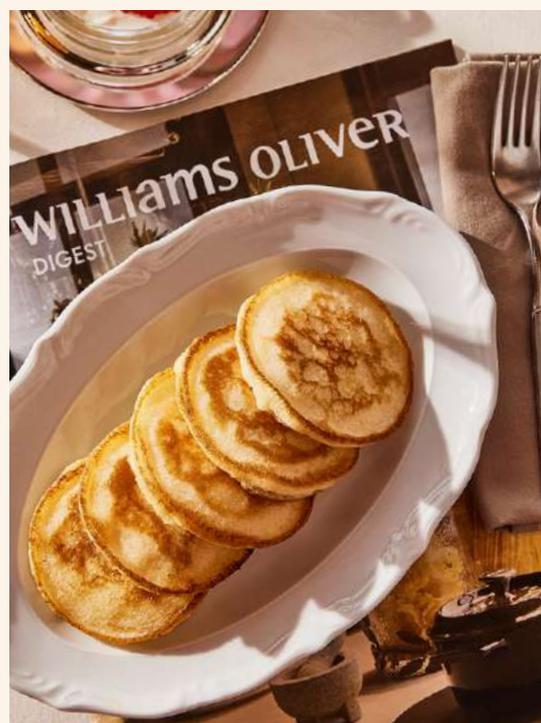
«Рыба моя»
& WILLIAMS OLIVER

«Рыба моя» запускает
особенные завтраки —
по выходным и допоздна.

Здесь все о единстве
формы и содержания:
драники с лососем,
скрэмбл с трюфелем, блины
с пастроми, фирменные
сырники или шакшука —
блюда, которые мы знаем
и любим, приобретают
новое звучание благодаря
персональным секретам
шефа и подаче, доведённой
до совершенства.

Но и это еще не всё:
к каждому завтраку —
бокал комплиментарного
игристого для хорошего
настроения на весь уикэнд.

12:00–16:00
Сб & Вс



ВСЕ БЛЮДА ИЗ СПЕЦИАЛЬНОГО УТРЕННЕГО МЕНЮ
ПОДАЮТСЯ НА ЭЛЕГАНТНОМ ФАРФОРЕ DECOR DE TABLE



CATER

PERELMAN CATERING

Многообразие форматов

Организуем мероприятия любого масштаба, от семейных торжеств и фуршетов до выездного chef's table и барбекю на открытом воздухе

Бескомпромиссное качество продуктов

У нас ежедневные поставки от проверенных партнёров: работаем как с крупными поставщиками, так и с локальными хозяйствами, тщательно отбирая лучшие ингредиенты для будущих авторских блюд

Баланс вкуса и эстетики

Уделяем внимание не только блюдам, но и сет-дизайну, включающему посуду, декор и флористическое оформление

Винная экспертиза

Многолетний опыт, помноженный на профессионализм наших сомелье, позволяет предлагать лучшие вина со всего света из обширного портфеля проектов



perelmacatering.com

КЕЙТЕРИНГ ПОД КЛЮЧ ОТ КОМАНДЫ ПРОФЕССИОНАЛОВ, ВЛЮБЛЕННЫХ В СВОЁ ДЕЛО

NO

А

R

TE

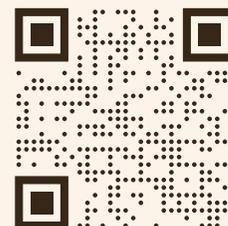
ERING O

bubbles

ИМЕННОЕ ИГРИСТОЕ PEARLMAN,
СОЗДАННОЕ СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ PERELMAN PEOPLE
ВИНОДЕЛЬНЕЙ CORVEZZO ПОД ВЕНЕЦИЕЙ



franchise!
franchise!
franchise!
franchise!



Франшиза «Рыба моя»
rybamoya-franchise.ru

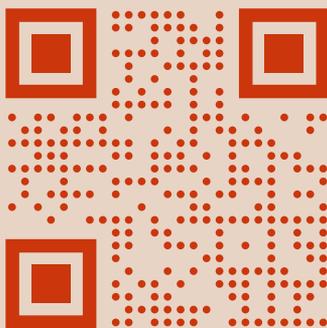
Станьте владельцем успешного ресторанного проекта с громким именем и устойчивой бизнес-моделью.

Комплексная поддержка и сопровождение команды Perelman People на всех этапах.

Мы строим не просто франшизу, а экосистему для партнёров.

МЫ С ТОБОЙ ИЗ ОДНОЙ СТАИ!

«РЫБА МОЯ»
ЧЕСТНЫЙ РЕСТОРАН ПРО РЫБУ
И МОРЕПРОДУКТЫ



цифровое меню, доставка,
новости и соцсети
в одном месте