



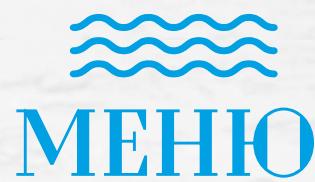
📍 Большевиков пр., 8

📍 Московский пр., 171



📍 Свердловская наб., 60

МОРЕ ПРОДУКТЫ



УСТРИЦЫ

Пищевая ценность устриц высока, своеобразный химический состав обуславливает тонкий вкус и тонизирующее воздействие на нервную систему. В мясе устриц содержится белок, жир, углевод гликогена, минеральные вещества (железо, цинк, медь, кальций, йод, фосфор), никотиновую кислоту а также витамины B1, B2, B12 и PP. Всего 6 устриц — и суточная потребность организма в железе и меди обеспечена! А так же полезной для здоровья является содержащаяся в устрицах комбинация жирных кислот, в которой много жирных кислот Омега-3.

УВАЖЕМЫЕ ГОСТИ, УСТРИЦА ЖИВОЙ ПРОДУКТ И ОНА ПО-РАЗНОМУ ВЛИЯЕТ НА КАЖДЫЙ ОРГАНİZМ. ЕСЛИ ВЫ НИ РАЗУ ИХ НЕ ПРОБОВАЛИ ИЛИ ПРОБОВАЛИ, НО МАЛО, НАЧНИТЕ С 2-Х ШТУК (НЕ БОЛЕЕ). ЭТО ОЧЕНЬ ВАЖНО!

ИМПОРТНАЯ УСТРИЦА №1 с цитрусовым соусом

Небольшая устрица, выращивается на специальной ферме. В них сладость превалирует над солёностью, а в послевкусие слышны нотки, отдаленно напоминающие сыры с плесенью. Часто нравятся тем кто любит легкие нежные и сочные устрицы.

JÄGER
meet to eat | JÄGER
RESTO PUB
410 Р
1 шт | 390 Р
1 шт

ИМПОРТНАЯ УСТРИЦА №2 с цитрусовым соусом

JÄGER
meet to eat | JÄGER
RESTO PUB
520 Р
1 шт | 520 Р
1 шт

ЗАПЕЧЕННЫЕ УСТРИЦЫ №1

- под трюфельным соусом
- под соусом Дор Блю

JÄGER
meet to eat | JÄGER
RESTO PUB
790 Р
2 шт | 760 Р
1 шт

ЗАПЕЧЕННАЯ УСТРИЦА №2*

560 Р
1 шт



МОРСКОЙ ЁЖ

Считается одним из самых больших деликатесов в Мире. Съедобна только его внутренняя икростная часть желто-оранжевого цвета. Помимо богатого минерального состава содержит природные антиоксиданты, иммуномодуляторы и лецитин, улучшающий деятельность коры головного мозга. Во вкусе можно ощутить нежность и невесомость структуры, а так же, местами чуть приторную сладость.

JÄGER
meet to eat | JÄGER
RESTO PUB
440 Р
1 шт | 420 Р
1 шт

МОРСКОЙ ЁЖ с перепелиным желтком и соусом понзу



АНАДАРА

это популярный деликатес, который иногда называют "кровавой ракушкой" или "кровоточащим моллюском". Кровь анадары — это сильный энергетик, который дает мощный прилив бодрости и сил. Кроме того, это богатейший источник гемоглобина. Именно кровь считается самым ценным «компонентом» моллюска. Но и мясо анадары, как и любого моллюска богато легким белком и микроэлементами, такими как железо, цинк, селен и другие.

АНАДАРА** с цитрусовым соусом



РАКИ

Раки являются диетическим и очень питательным продуктом. Мясо раков имеет чудесное свойство очищать организм от вредных токсинов. Регулярное поедание блюд из раков укрепляет иммунитет, нервную систему и улучшает общее самочувствие. Варёные раки обладают низкой калорийностью (82 калорий на 100 грамм)

ЖИВЫЕ РАКИ*

250 гр | 500 гр | 1000 гр
1300 Р | 2300 Р | 4200 Р

- в собственном соку
- в соусе Том Ям
- в сливочно-чесночном соусе

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

6 ИМПОРТНЫХ УСТРИЦ №1	2190 Р	2100 Р
6 ИМПОРТНЫХ УСТРИЦ №2	2790 Р	2800 Р
6 МОРСКИХ ЁЖЕЙ	2350 Р	2250 Р

*запеченную импортную утицу №2 и раков вы можете попробовать только по адресу Свердловская наб., 60

**Анадару вы можете попробовать только в Jager Meet to eat