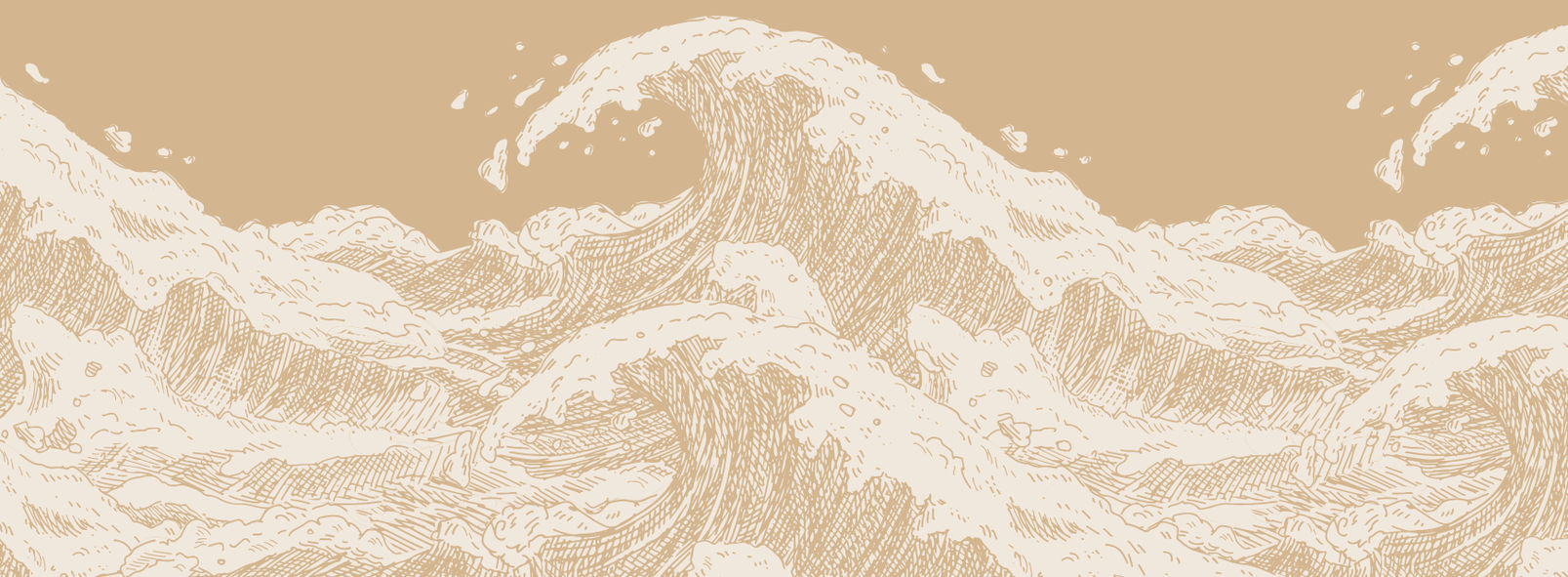
БЛАГОДАТЬ

ФРЕГАТ



ХОЛОДНЫЕ ZАКУСКИ

САШИМИ ИЗ ГРЕБЕШКА С ЧЁРНОЙ ИКРОЙ	**2200.-**
ПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ С ПОДКОПЧЁННЫМ ТУНЦОМ И СОУСОМ ИЗ ПЕТРУШКИ	**950.-**
СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ С ТАЙСКИМ МАНГО И АВОКАДО	**1290.-**
КАРПАЧЧО ИЗ РИБАЯ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ПАРМЕЗАНОМ	**1690.-**

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.
На фотографиях использованы элементы декора.
Подача блюд может отличаться от представленной в меню.

БРУСКЕТТА С ДОМАШНИМ СЫРОМ И ТОМАТАМИ 1/2 **550. / 980.-**
БРУСКЕТТА С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ 1/2 **530. / 960.-**
БРУСКЕТТА С КРАБОМ, КРАСНОЙ ИКРОЙ И ГУАКАМОЛЕ **1650.-**

ИТАЛЬЯНСКАЯ ТАРЕЛКА **1800.-**

ПАШТЕТ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ И ОРЕХОМ ПЕКАН **690.-**

ФОРШМАК ИЗ ЛОСОСЯ СЛАБОЙ СОЛИ И ОЛЮТОРСКОЙ СЕЛЬДИ **840.-**

СЕЛЬДЬ ШЕФ-ПОСОЛА С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ **630.-**

ТРИ ВИДА САЛА **790.-**

ТАРТАР ИЗ ТРЁХ ВИДОВ РЫБЫ С ГУАКАМОЛЕ **1230.-**

ГРУЗДИ В СМЕТАНЕ **830.-**

ВИТЕЛЛО ТОННАТО **960.-**

ТАРТАР ИЗ КРАБА С ТОМАТАМИ И ГУАКАМОЛЕ **1900.-**

МАРИНАДЫ **790.-**

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С МУССОМ ИЗ ХРЕНА И АЙОЛИ ИЗ ЧЁРНОГО ЧЕСНОКА **790.-**

САЛАТЫ

БУРАТТА С ТОМАТАМИ И СОУСОМ ПЕСТО	**1190.-**
САЛАТ С ГРЕБЕШКАМИ, КРЕВЕТКАМИ И КЛУБНИКОЙ	**1950.-**
САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ, МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ПЕСТО	**2390.-**

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.
На фотографиях использованы элементы декора.
Подача блюд может отличаться от представленной в меню.

САЛАТ С ПЕЧЁНОЙ СВЁКЛОЙ **620.-**

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО **950.-**

САЛАТ С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ, МОЛОДЫМ СЫРОМ И ПЕРСИКОМ **1100.-**

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ ЦЫПЛЁНКОМ И АРАХИСОМ **740.-**

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С РОСТБИФОМ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ **990.-**

ОЛИВЬЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ **1590.-**

ФЕРМЕРСКИЙ САЛАТ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ ФЕТА **890.-**

ГОРЯЧИЕ ZАКУСКИ

ГОЛУБЦЫ С КРАБОМ И КРАСНОЙ МАРИНОВАННОЙ ИКРОЙ	**1370.-**
КРАБКЕЙКИ СО ШПИНАТОМ И МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА	**1290.-**
ПЕЧЁНЫЙ БАКЛАЖАН С ТОМАТАМИ, ПЕСТО И КРЕМОМ ИЗ СЫРА ЧЕЧИЛ	**770.-**
ФУАГРА С ЯГОДАМИ И КРЕМОМ ИЗ БАТАТА	**3600.-**

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.
На фотографиях использованы элементы декора.
Подача блюд может отличаться от представленной в меню.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С СОУСОМ ИЗ КЕДРОВОГО ОРЕХА **660.-**

ДОМАШНИЙ ПИРОГ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ, КРЕВЕТКАМИ И СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ **920.-**

ЗАПЕЧЁНАЯ ФАЛАНГА КАМЧАТСКОГО КРАБА **4900.-**

ЖАРЕНАЯ КАРТОШКА С ВЕШЕНКАМИ, ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И СМЕТАНОЙ **880.-**

КАБАЧКОВЫЕ ОЛАДЬИ С ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС **920.-**

СУПЫ

ТОМ-ЯМ
С МОРЕПРОДУКТАМИ **1150.-**

УХА ПО-ФИНСКИ
С КРАСНОЙ ИКРОЙ **1380.-**

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП
С КРАБОМ **1200.-**

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
С ТРЮФЕЛЬНЫМ
МАСЛОМ

350.-

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.
На фотографиях использованы элементы декора.
Подача блюд может отличаться от представленной в меню.

БУЙАБЕС С МОРЕПРОДУКТАМИ **1900.-**

БОРЩ С САЛОМ И ДОМАШНИМИ ПАМПУШКАМИ **890.-**

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С МАРИНОВАННЫМ ЯЙЦОМ И ИНДЕЙКОЙ **520.-**

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ **680.-**

СВЕЖИЕ МОРЕ-ПРОДУКТЫ

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ НА ЛЬДУ **5500.-**

УСТРИЦЫ, МОРСКИЕ ЕЖИ, ФИЛЕ ТУНЦА
И АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ
С ЦИТРУСОВЫМ ПОНЗУ И СОУСОМ
НА ОСНОВЕ ВИНОГРАДНОГО УКСУСА.

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.
На фотографиях использованы элементы декора.
Подача блюд может отличаться от представленной в меню.

УСТРИЦА **660.-**

МОРСКОЙ ЁЖ **600.-**

ПЛАТО МАГАДАНСКИХ КРЕВЕТОК НА ЛЬДУ **3500.-**

ДЮЖИНА УСТРИЦ **7400.-**

ИКОРНЫЙ СЕТ С ОЛАДЬЯМИ **7900.-**

ПАСТА И RIZOTTO

ПАПАРДЕЛЛЕ
С УТКОЙ КОНФИ **970.-**

СПАГЕТТИ
СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ
И ПЕСТО **1100.-**

КАРАМЕЛЛЕ С КРАБОМ
И СЛИВОЧНЫМ БИСКОМ **1790.-**

СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ **1550.-**

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН **850.-**

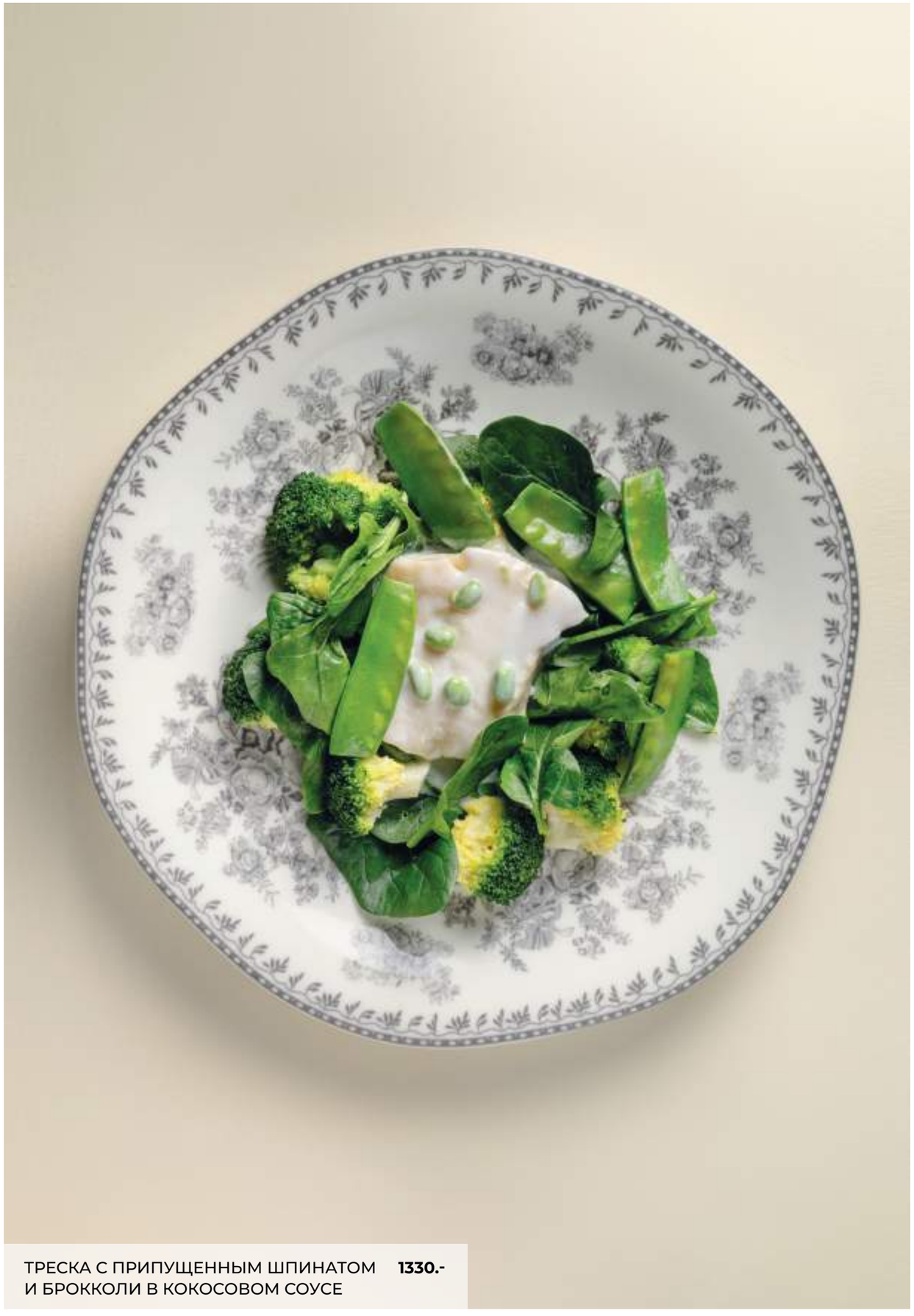
ПТИТИМ С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРОМ **1250.-**

РИЗОТТО С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ **1280.-**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОСЬМИНОГ ПО-СИЦИЛИЙСКИ	**3400.-**
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ РАПАНОВ	**990.-**
ГРЕБЕШОК С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ С ЧЁРНОЙ ИКРОЙ	**2550.-**
ПАЛТУС С КРЕМОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И СОУСОМ ИЗ КЕДРОВОГО ОРЕХА	**2100.-**

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.
На фотографиях использованы элементы декора.
Подача блюд может отличаться от представленной в меню.



ТРЕСКА С ПРИПУЩЕННЫМ ШПИНАТОМ И БРОККОЛИ В КОКОСОВОМ СОУСЕ **1330.-**

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ С МОЛОДЫМ ГОРОШКОМ **1590.-**

СИБАС С ЖАРЕНЫМИ ТОМАТАМИ И АРТИШОКАМИ **2200.-**

ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С ИКОРНЫМ СОУСОМ **1780.-**

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ДИЧИ С МОЧЁНОЙ БРУСНИКОЙ **1100.-**

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ **1100.-**

КОТЛЕТА ИЗ 3-Х ВИДОВ МЯСА С КОРНЕПЛОДАМИ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ **1300.-**

СКОВОРОДА ЖАРЕНЫХ КРЕВЕТОК **1650.-**

УТИНАЯ ГРУДКА С МОРКОВНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ИЗ ЕЛОВЫХ ШИШЕК **990.-**

МРАМОРНАЯ ГРУДИНКА С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ **1290.-**

КОТОЛЕТТА МИЛАНЕЗЕ **980.-**

КУРИНАЯ ГРУДКА С ПОДКОПЧЁННЫМ БРОККОЛИ И МУССОМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ **730.-**

ОТКРЫТЫЙ ОГОНЬ

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ **6900.-**

МАРОККАНСКИЙ ОСЬМИНОГ, АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ, ФИЛЕ СИБАСА, КАЛЬМАР И ГОЛУБЫЕ МИДИИ. ПОДАЮТСЯ С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ ИЗ ИКРЫ МАСАГО И СОКА АПЕЛЬСИНА.

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.
На фотографиях использованы элементы декора.
Подача блюд может отличаться от представленной в меню.

ДОРАДО НА ГРИЛЕ С АПЕЛЬСИНОМ И ЛАЙМОМ **1960.-**

ФИЛЕ МИНЬОН С КРЕМОМ ИЗ БАТАТА И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ **2900.-**

ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ СО СПАГЕТТИ ИЗ ЦУКИНИ И СОУСОМ НА ОСНОВЕ МАНГО **1480.-**

СТЕЙК РИБАЙ С ДВУМЯ СОУСАМИ И ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ **3900.-**

КОРЕЙКА ЯГНЁНКА С СОУСОМ ПОРТО **2900.-**

ГАРНИРЫ

ТРЮФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	**420.-**
ПЕЧЁНЫЙ БЕБИ КАРТОФЕЛЬ	**390.-**
РАЗНОТРАВЬЕ	**690.-**
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	**850.-**

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.
На фотографиях использованы элементы декора.
Подача блюд может отличаться от представленной в меню.

ДЕСЕРТЫ

ГРЕЧЕСКИЙ ПАЙ С РИКОТТОЙ И МОРОЖЕННЫМ ИЗ ОРЕХА	**620.-**
ЦИТРУСОВЫЙ ДЕСЕРТ С СОРБЕТОМ ИЗ ЛАЙМА	**590.-**
ФИРМЕННАЯ ПАВЛОВА С СОРБЕТОМ ИЗ КЛУБНИКИ	**750.-**

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.
На фотографиях использованы элементы декора.
Подача блюд может отличаться от представленной в меню.

БРАУНИ С ФУНДУКОМ И МОРОЖЕННЫМ ИЗ ХЛЕБА **650.-**

БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ **650.-**

МЕДОВИК С МУССОМ ИЗ ВАРЁНОЙ СГУЩЁНКИ **690.-**

КОКОС С МАРАКУЙЯ **750.-**

МОРОЖЕНОЕ/ СОРБЕТЫ **290.-**
В АССОРТИМЕНТЕ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	ЖИРЫ, Г	БЕЛКИ, Г	УГЛЕВ., Г	ККАЛ
		СОДЕРЖАНИЕ В 100 Г. БЛЮДА			
Брускетта с домашним сыром и томатами	240	9	9	27	220
Брускетта с печенью трески и малосольным огурцом	230	6	6	27	180
Брускетта с крабом, красной икрой и гуакамоле	260	4	8	28	180
Сельдь шеф-посола с печёным картофлем и красным луком	220	5	10	9	120
Форшмак из лосося слабой соли и олюторской сельди	184	15	9	8	200
Паштет с вареньем из чёрной смородины с орехом пекан	190	16	9	19	250
Три вида сала	290	42	5	15	460
Вителло Тоннато	186	18	14	6	240
Маринады	220	5	2	4	65
Севиче из лосося с тайским манго и авокадо	145	8	9	10	140
Говяжий язык с муссом из хрена и айоли из чёрного чеснока	150	20	9	7	240
Печёный перец с подкопчённым тунцом и соусом из петрушки	220	8	9	3	110
Тартар из трёх видов рыбы с гуакамоле	145	13	13	4	190
Грузди в сметане	190	3	3	4	50
Тартар из краба с томатами и гуакамоле	145	16	8	6	200
Итальянская тарелка	245	22	16	13	310
Карпаччо из рибая с трюфельным масло и пармезаном	145	14	15	1	190
Сашими из гребешка с чёрной икрой	140	13	8	8	180

САЛАТЫ	ВЫХОД, Г	ЖИРЫ, Г	БЕЛКИ, Г	УГЛЕВ., Г	ККАЛ
		СОДЕРЖАНИЕ В 100 Г. БЛЮДА			
Фермерский салат с овощами и фермерской фетой	285	1	3	7	45
Салат с хрустящим цыплёнком и арахисом	220	13	7	5	160
Большой зелёный салат с авокадо	230	20	3	6	220
Салат с пармской ветчиной, молодым сыром и персиком	195	7	10	6	120
Хрустящие баклажаны с ростбифом, страчателлой и томатами	283	10	7	16	180
Оливье с камчатским крабом и яйцом пашот	255	7	6	7	110
Салат с печёной свёклой	185	6	5	25	170
Салат с гребешками, креветками и клубникой	280	2	7	9	75
Салат с осьминогом, молодым картофелем и соусом песто	290	9	5	8	130
Буратта с томатами и песто	210	15	7	3	180

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	ЖИРЫ, Г	БЕЛКИ, Г	УГЛЕВ., Г	ККАЛ
		СОДЕРЖАНИЕ В 100 Г. БЛЮДА			
Жареная картошка с вешенками, щучьей икрой и сметаной	449	7	3	9	110
Печёный баклажан с томатами, песто и кремом из чечила	282	23	4	5	240
Домашний пирог с говяжьими щечками, креветками и соусом	296	12	8	18	210
Голубцы с крабом и красной маринованной икрой	185	6	10	3	100
Крабкейки со шпинатом и пармезановым муссом	205	9	9	6	140
Кабачковые оладьи с лососем гравлакс	190	6	6	11	120
Фуагра с ягодами и кремом из батата	175	6	9	12	140
Запечёная фаланга камчатского краба	305	9	10	2	130
Цветная капуста с муссом из кедрового ореха	175	6	3	5	80

СУПЫ	ВЫХОД, Г	ЖИРЫ, Г	БЕЛКИ, Г	УГЛЕВ., Г	ККАЛ
		СОДЕРЖАНИЕ В 100 Г. БЛЮДА			
Куриный бульон с маринованным яйцом и индейкой	370	9	18	10	190
Борщ с салом и домашними пампушками	590	12	12	9	190
Тыквенный крем-суп со страчателлой	290	6	5	6	95
Тыквенный крем-суп с крабом	300	5	4	5	80
Уха по-фински с красной икрой	500	5	5	2	70
Том-ям с морепродуктами	500	5	10	13	130
Буйабес	520	3	7	9	85
Хлебная корзина с трюфельным маслом	165	23	4	22	310

СВЕЖИЕ МОРЕПРОДУКТЫ	ВЫХОД, Г	ЖИРЫ, Г	БЕЛКИ, Г	УГЛЕВ., Г	ККАЛ
		СОДЕРЖАНИЕ В 100 Г. БЛЮДА			
Устрица	173	13	7	17	220
Морской ёж	100	5	14	3	100
Дюжина устриц	1270	10	9	15	180
Плато морепродуктов на льду	670	2	11	4	75
Плато магаданских креветок на льду	850	5	13	3	110
Икорный сет оладьями	505	16	11	15	240

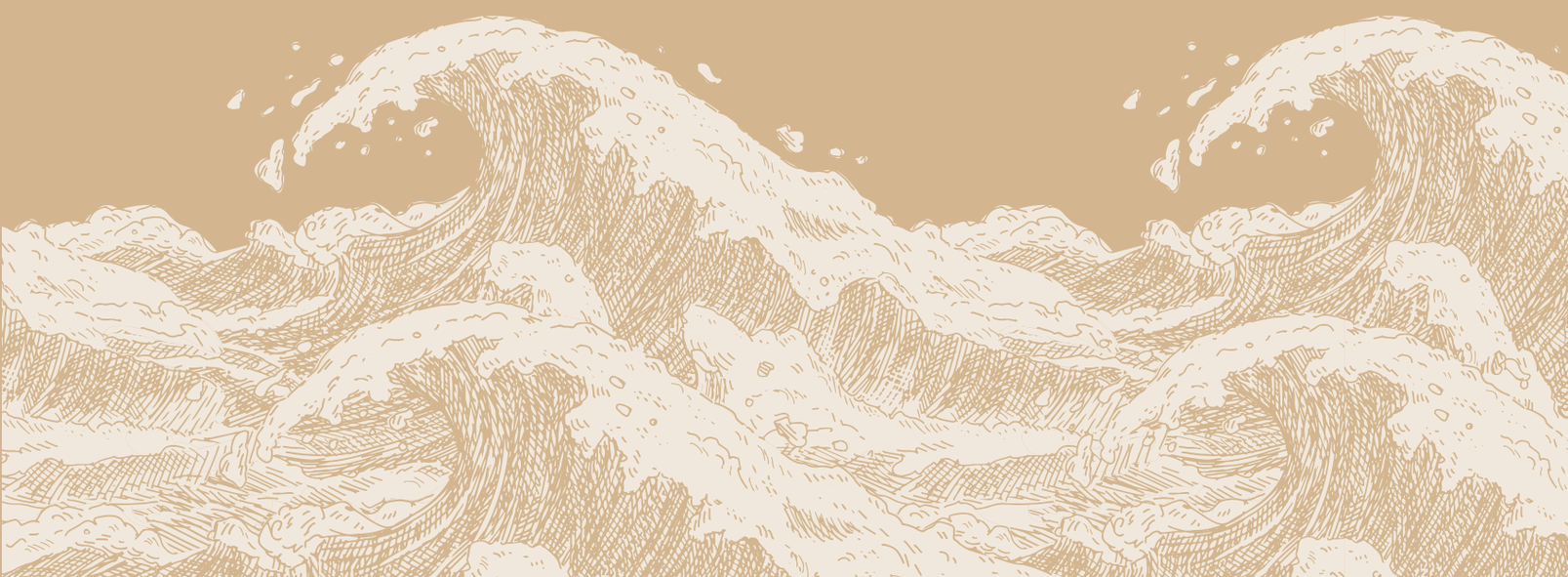
ПАСТА И РИЗОТТО	ВЫХОД, Г	ЖИРЫ, Г	БЕЛКИ, Г	УГЛЕВ., Г	ККАЛ
		СОДЕРЖАНИЕ В 100 Г. БЛЮДА			
Папарделли с уткой конфи	290	6	11	44	270
Спагетти со страчателлой и песто	221	26	14	29	400
Птиптим с креветками и кальмаром	461	6	9	25	190
Спагетти с морепродуктами	454	5	10	16	150
Карамелле с крабом и сливочным биском	200	9	7	12	150
Ризотто с белыми грибами и сыром пармезан	239	13	5	22	220
Ризотто с тартаром из говядины	335	18	9	19	270

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г	ЖИРЫ, Г	БЕЛКИ, Г	УГЛЕВ., Г	ККАЛ
		СОДЕРЖАНИЕ В 100 Г. БЛЮДА			
Бефстроганов из рапан	240	5	5	8	90
Гребешок с трюфельным пюре и соусом из черной икры	170	11	6	7	150
Сковорода жареных креветок	240	2	20	8	130
Котлета их 3-х видов мяса с корнеплодами и брусничным соусом	310	12	8	5	160
Котолетта Миланезе	325	12	10	7	170
Куриная грудка с подкопченным брокколи и муссом из картофеля	240	3	15	3	90
Мраморная грудинка с трюфельным пюре	391	4	10	11	120
Осьминог по-сицилийски	350	3	7	6	70
Палтус с кремом из цветной капусты и соусом из кедрового ореха	210	5	10	2	95
Пельмени из дичи с моченой брусникой	300	6	10	18	170
Пельмени из морепродуктов	200	12	11	17	220
Сибас с жареными томатами и артишоками	285	3	7	3	65
Стейк из форели с молодым горошком	210	8	10	5	130
Треска с припущенным шпинатом и брокколи в кокосовом соусе	310	6	8	2	90
Утиная грудка с морковным пюре и соусом из еловых шишек	170	5	7	8	100
Щучьи котлеты с икорным соусом	335	9	29	8	230

ОТКРЫТЫЙ ОГОНЬ	ВЫХОД, Г	ЖИРЫ, Г	БЕЛКИ, Г	УГЛЕВ., Г	ККАЛ
		СОДЕРЖАНИЕ В 100 Г. БЛЮДА			
Филе миньон с кремом из батата и трюфельным соусом	325	17	14	5	230
Стейк рибай с двумя соусами и жареным луком	317	8	16	3	140
Корейка ягнёнка с соусом порто	260	4	17	1	110
Дорада на гриле с апельсином и лаймом	450	2	12	3	80
Плато морепродуктов на гриле	830	6	12	4	110
Тунец на гриле со спагетти из цукини и соусом из манго	264	2	10	6	80

ГАРНИРЫ	ВЫХОД, Г	ЖИРЫ, Г	БЕЛКИ, Г	УГЛЕВ., Г	ККАЛ
		СОДЕРЖАНИЕ В 100 Г. БЛЮДА			
Овощи на гриле	220	8	2	6	100
Печеный беби картофель	200	9	3	20	160
Разнотравье	170	0	2	7	35
Трюфельное пюре	183	2	2	13	80

ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД, Г	ЖИРЫ, Г	БЕЛКИ, Г	УГЛЕВ., Г	ККАЛ
		СОДЕРЖАНИЕ В 100 Г. БЛЮДА			
Цитрусовый десерт с сорбетом из лайма	140	9	3	27	200
Кокос с маркуйя	135	22	4	22	300
Медовик с муссом из варёной сгущёнки	180	16	4	35	290
Баскский чизкейк со страчателлой и сезонными фруктами	185	16	9	12	230
Фирменная павлова с сорбетом из клубники	210	8	4	31	200
Греческий пай с рикоттой и вареньем из инжира	200	7	6	35	220
Брауни с фундуком и мороженным из хлеба	135	24	6	38	390
Мороженое в ассортименте	64	11	4	24	210
Сорбеты в ассортименте	50	0	1	28	120

БЛАГОДАТЬ

ФРЕГАТ