

Спецпредложение

Аква-Бар

Польза черной икры для здоровья человека очевидна, так как в состав этого дара моря входит целый ряд витаминов, микро и макроэлементов. В черной икре много йода, а так же необходимых организму насыщенных жирных кислот, типа омега - 3, которые способствуют процессу похудения, поэтому при умеренном употреблении этого продукта, Вы не поправитесь. Стоит вспомнить о пользе черной икры перед сложным совещанием или трудным экзаменом, так как это отличный источник полноценных белков и лецитинов, да и сама по себе икра является замечательным природным биостимулятором.

Икра черная
30 гр. 2 880 р.



Бретонский омар отварной в вине и французских травах (вес.)	100 гр.	1 900 р.
Лангуст вареный в пряных травах (вес.)	100 гр.	2 820 р.
Лангуст запеченный с итальянским пармезаном	100 гр.	2 820 р.
Анадара	1шт.	800 р.
<i>Анадара - единственный двустворчатый моллюск с кровеносной системой. Один из самых дорогих деликатесов в Японии</i>		
Устрицы на льду (соловьевские сахалинские, новозеландские специальные)	1шт.	495 р.
Устрица хасанская	1шт.	1 200 р.
Устрица хасанская, запеченная под сырным фронте	1шт.	1 460 р.
Анивские дальневосточные, запеченные под сырным фронте	1шт.	585 р.
Морской гребешок (приготовленный на Ваш выбор):		
Тар-тар	1 шт.	840 р.
Приготовленный на гриле	1 шт.	880 р.
Мидии Черноморские (запеченные под сыром фронте)	220 гр.	695 р.
Тар-тар из моллюска Спизула	100 гр.	987 р.
Тар-тар из моллюска Трубач	1 шт.	570 р.
Раковый суп	300 гр.	572 р.
Раки отварные с нашего аквариума	100 гр.	169 р.
Вонголе фетуччини с дор-блю	200 гр.	752 р.
Вонголе фрикассе	100 гр.	660 р.
Краб черноморский отварной с салатом	1шт.	590 р.
Дуэт сивиче лангустина и тигровых креветок	100 гр.	1 480 р.
Сивиче из креветок с салатом	80/20 гр.	810 р.



Краб камчатский, вареный в пряных травах (вес.) 100 гр. 750 р.
Фаршированный камчатский краб с томатами и грибами (вес.) 100 гр. 750 р.

Хамон



Хамон 50 гр. 395 р.

Хамон (Jamón) - сыровяленый свиной окорок. Испанское лакомство и деликатес. Национальное сокровище и достояние страны. Хамон - основа иберийской кухни и в переводе с испанского - означает ветчина. Свиной окорок солят, сушат и вялят в строго определенных условиях, что, в конечном итоге, приводит к созданию одного из самых лучших и известных в мире мясных деликатесов. Хамон практически не содержит холестерина и является наиболее употребляемым мясным продуктом Испании.

Рыба Красного моря

Рыба хирург 170/70 гр. 1 890 р.

