



РЫБНАЯ ЛАВКА

ИТАЛЬЯНСКАЯ РЫБНАЯ БАКАЛЕЯ

ВСЮ РЫБНУЮ БАКАЛЕЮ НАМ ПОСТАВЛЯЕТ СТАРЕЙШАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ
СЕМЕЙНАЯ КОМПАНИЯ CAMPISI – ПЯТЬ ПОКОЛЕНИЙ КЛАНА КАМПСИ
ИЗ ДРЕВНЕЙ ДЕРЕВУШКИ МАРЦАМЕМИ С СИЦИЛИИ.

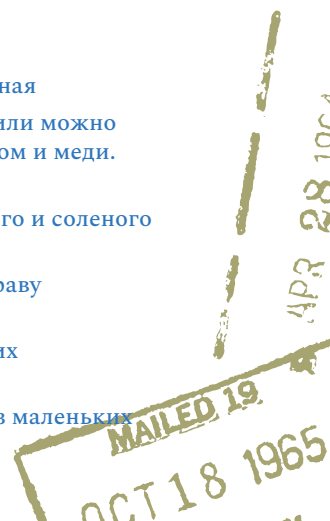
8/6/4

АНЧОУСЫ	Анчоусы	340 г.	4000
СКУМБРИЯ	Филе скумбрии в оливковом масле	600 г.	5300
ТУНЕЦ	Кусочки красного тунца Буццональя в подсолнечном масле	340 г.	4500
	Брезаола из тунца	100 г.	1200
	Кусочки тунца	220 г.	3300
	Филе тунца в оливковом масле	220 г. 300 г. 600 г.	2800 3200 4500
	Спинка тунца в оливковом масле	600 г.	4500
ИКРА	Соленая икра меч-рыбы	210 г.	3300
БОТТАРГА ¹	Боттарга из тунца тертая	160 г.	3800
	Боттарга из тунца	за 100 г.	1500
	Боттарга из меч-рыбы	за 100 г.	1400
	Боттарга из тунца в оливковом масле	90 г.	2600

РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Сперма тунца ²	100 г.	800
Сердце тунца ³	100 г.	950
Garum, рыбный соус из тунца ⁴	100 г.	3100
Colatura, соус из ферментированных анчоусов ⁵	100 г.	3400
Sardella, паста из сардин и чили ⁶	100 / 200 г.	2900 / 3600

- 1 Боттарга (арабский “butarih” («бутарих») - икра, целиком извлечённая из рыбы, засоленная и высушенная
- 2 Latuma di tonno (сперма тунца в пер. с итал.) — нежнейший деликатес. Подойдет как основное блюдо или можно приготовить пасту, отварив молоки не более 3 мин. Богаты кальцием, магнием, фтором, йодом, железом и меди. Полезны для иммунного статуса человека.
- 3 Cuore di tonno (сердце тунца в пер. с итал.) — солят 20 дней для получения очень насыщенного морского и соленого вкуса, можно использовать как боттаргу добавляя в блюда
- 4 Garum — соленый рыбный соус на основе тунца с специями и травами. Добавляйте в блюда как приправу в небольших количествах.
- 5 Colatura — соус на основе ферментированных анчоусов. Добавляйте в блюда как приправу в небольших количествах.
- 6 Sardella — сардины по-калорийски или по-другому называют калабрийская икра. Готовят как соус из маленьких или средних сардин, острого перца и молотых пряностей, а также соли и семян дикого фенхеля.





CATCH OF THE DAY

ДЛЯ ВАШЕГО УДОБСТВА МЫ МОЖЕМ ПОЧИСТИТЬ РЫБУ

ФЕРМЕРСКАЯ	Дорадо	100 г.	520
	Сибас	100 г.	490
ДИКАЯ	Тюрбо	100 г.	650
	Пагр	100 г.	590
	Барамунди	100 г.	520
	Морской язык	100 г.	650
	Сен-пьер	100 г.	640

Дни поставки — понедельник и четверг. Мы обязательно подскажем вам, какая рыба есть сегодня.

Всю свежую рыбу и морепродукты храните в холодильнике при температуре +2°C +4°C не более 24 часов.

RAW BAR

УСТРИЦЫ

Аквариум / за 1 шт.

Соус на выбор:
винный уксус, понзу
или домашний
табаско

Мы выловим свежие устрицы из наших аквариумов. Пожалуйста, уточните какие сегодня у нас есть устрицы. Все устрицы сервируем в закрытом виде. Вы можете приобрести фирменный нож для устриц (2500 р.).

МОРСКИЕ ЕЖИ*

Аквариум

1 шт. 350

ЖИВОЙ САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК*

за 100 г. 350

КРЕВЕТКИ*

Сахалинские Эби

100 г. 1200

Красные сицилийские креветки Карабинерос

100 г. 1200

Скампи

100 г. 1200

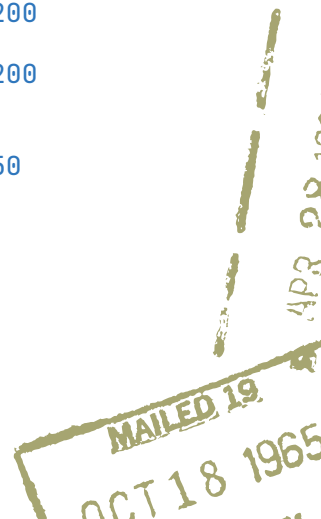
ЖИВОЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ*

Аквариум

Целый краб

за 100 г. 850

8/6/4





ПЕКАРНЯ

КАЖДОЕ УТРО МЫ ПЕЧЕМ ХЛЕБ И ИЗРАИЛЬСКУЮ ВЫПЕЧКУ.
НАМ ВАЖНО, ЧТОБЫ КАЖДЫЙ ДЕНЬ У ВАС НА СТОЛЕ
БЫЛА ВКУСНАЯ СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА.

8/6/4

ЛЕВАНТИЙСКАЯ ЛЕПЕШКА МАНАКИШ ¹	Путанеска <i>каперсы, анчоусы, оливковое масло, чеснок</i>	280 г.	850
	Страчателла, томаты, базилик, старый 12-летний бальзамик	310 г.	650
	Мортаделла, фисташки, страчателла	280 г.	590
ИЕРУСАЛИМСКИЙ БЕЙГЛ		95 г.	150
МНОГОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ НА ЖИВОЙ 88-ЛЕТНЕЙ ЗАКВАСКЕ		буханка 600 г. / 1/4 буханки	450 / 250
ХАЛА ²		135 г.	250
ИЗРАИЛЬСКИЙ КЕКС БАБКА ³	<i>Шоколадный, яблоко-корица, черничный</i>	300 г.	450

- 1 Манакиш (арабский: *مناقيش*) традиционная левантийская лепешка, от арабского слова «манкушах» — «лепить» или «выгравировать».
- 2 Хала (ивр. *חלה*) — традиционный еврейский хлеб в форме «косички». В нем невероятное количество истории, традиций, дани прошлого, уважения, восхищения и праздника. Хала самый традиционный праздничный, сдобный, красивый, вкусный еврейский хлеб.
- 3 Бабка — *Bavka* означает бабушка, имея в виду бабушек в Шаббат, которые готовили этот десерт из оставшейся халы: скручивали ее с корицей, семенами, грецкими орехами и маком. Шоколад в бабку не добавляли, пока евреи не приехали в Нью-Йорк. Тогда, шоколад стал более доступным, и поэтому евреи заменили им корицу.

