

# RAW BAR

ПЛАТО В СТОЛ

## SIGNORINA

1-2 ЧЕЛОВЕКА

2 УСТРИЦЫ, 2 ГРЕБЕШКА, 2 МОРСКИХ ЕЖА, 4 КРЕВЕТКИ ЭБИ

3500 руб.

## BELLA SIGNORA

2-4 ЧЕЛОВЕКА

4 УСТРИЦЫ, 4 ГРЕБЕШКА, 4 МОРСКИХ ЕЖА,  
8 КРЕВЕТОК ЭБИ, САШИМИ ИЗ ТУНЦА БИГАЙ

6900 руб.

## SIGNORA ROYAL

2-4 ЧЕЛОВЕКА

6 УСТРИЦ, 4 ГРЕБЕШКА, 4 МОРСКИХ ЕЖА, 8 КРЕВЕТОК ЭБИ,  
САШИМИ ИЗ БРЮШКА ТУНЦА С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ, САШИМИ ИЗ ТУНЦА БИГАЙ,  
САШИМИ ИЗ ЖЕЛТОХВОСТА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

10500 руб.

БРЕНД-ШЕФ

АНТонио ФРЕЗА

ШЕФ-ПОВАР

Тимофей МИЛЮКОВ

## ИКРА

за 50 гр сырого продукта

*Подаем со сметаной и оладушками*

Осетр / Астрахань 4500

Лосось / Мурманск 1500

## УСТРИЦЫ

Аквариум / за 1 шт.

*Мы выловим и откроем свежие устрицы из наших аквариумов. Пожалуйста, уточните какие сегодня у нас есть устрицы в ресторане.*

*Соус на выбор: винный уксус, понзу или домашний табаско*

-----  
-----  
-----  
-----

## МОРСКИЕ ЕЖИ

Аквариум / 1 шт.

*Подаем с перепелиным яйцом, соусом понзу и луком сибует* 350

## ЖИВОЙ САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК

Аквариум

за 100 гр. сырого продукта 350

Сашими гребешок с черным трюфелем и соусом понзу 890

Крудо из гребешка с кешью, клюквой и лаймом 850

## КРЕВЕТКИ

за 100 гр. сырого продукта 640

Сахалинские креветки эби с соусом понзу 690

Красные креветки Карабинерос 1400

Скампи 1400

## ЖЕЛТОХВОСТ ХАМАЧИ

Карпаччо с томатным соусом, чили, кинзой и луком 1800

Сашими с соусом понзу и черным трюфелем 1500

## ТУНЕЦ БИГАЙ

Карпаччо с каперсами с острова Пантеллерия<sup>1</sup> и оливками таджаски 1300

Сашими с соусом понзу и черным трюфелем 1200

Брюшко тунца с каперсами с острова Пантеллерия 1500

---

<sup>1</sup> Пантеллерия — итальянский остров с ценнейшими кустарниками каперсов, которые собираются исключительно вручную и консервируются под морской солью.

## ДОРАДО

Подается с тремя видами соусов:  
домашний табаско, цитронет, понзу

Гранд карпаччо *на двоих* 1900

## ЛОСОСЬ

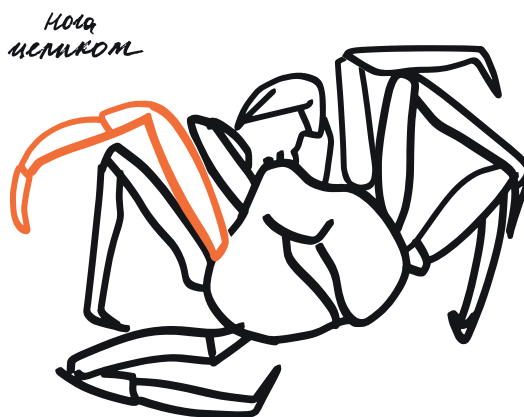
Хала с тартаром, авокадо  
и красной икрой 950

## ЖИВОЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ

Аквариум / за 100 гр

Соус на выбор: сливочно-чесночный /  
шведский соус скаген / домашний табаско

Целый краб / Нога целиком 850/1600



## МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА

Тартар с черной икрой  
и эспелетским<sup>1</sup> перцем *на двоих* 2500

Карпаччо из мраморной  
говядины, пармезаном  
63-месячной выдержки,  
рукколой, старым бальзамиком,  
соком томатов *на двоих* 1500

1 Эспелетский перец фр. [Piment d'Espelette] — перец благородной остроты, выращенный в особой земле в деревне Эспелет страны басков на юге Франции. Собирается исключительно вручную, без использования техники.