



FISH RESTAURANT

DEL MAR

EST. 2015

MEHIO
Menu

ИКРА

Caviar

КЛАССИК <i>Classic</i> 28,6 gr - 22 000 - 57 gr - 64 000 -	АСТРАХАНКА <i>Astrabanka</i> 20 gr - 22 000 - 60 gr - 64 000 -	РОЯЛ <i>Royal</i> 28,6 gr - 38 500 - 57 gr - 77 000 -	ИМПЕРИАЛ <i>Imperial</i> 28,6 gr - 43 000 - 57 gr - 85 000 -
--	--	---	--

УСТРИЦЫ И МОРСКОЙ ЁЖ

Oysters and sea urchin

МУРОЦУ / ЖИЛАРДО <i>Murotsu / Gillardeu</i> 1 um / 1 pc - 3 500 / 4500 -	МОРСКОЙ ЁЖ <i>Sea urchin</i> 100 гр / 100gr - 4 550 -
--	---

ТАРТАРЫ

Tartare

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА <i>Tuna tartare</i> - 7 250 -	ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ заправленный японской заправкой на листьях ромейна <i>Salmon tartare,</i> <i>seasoned with Japanese dressing-on romaine leaves</i> - 8 950 -	ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ <i>Salmon tartare</i> - 8 950 -
---	--	--

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold Appetizers

**БРУСКЕТТА С ПОМИДОРОМ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ**
Bruschetta with tomato and truffle cream
- **4 350** -

**БУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ
И СЫРНЫМ МУССОМ**
Bruschetta with salmon and cheese mousse
- **5 350** -

ИТАЛЬЯНСКИЕ СОЛЕНИЯ
оливы, вяленые томаты, каперсы, артишок
«Antipasto»
olives, sun-dried tomatoes, capers and artichoke
- **7 950** -

АССОРТИ СЫРОВ
с орехами и цветочным медом
Cheese Plate with nuts and flower honey
- **11 800** -



САЛАТЫ

Salads

**«ШОПСКИЙ» САЛАТ СО СВЕЖИМИ
ОВОЩАМИ И ТЕРТЫМ СЫРОМ ФЕТА**

*«Shopsky» salad with fresh vegetables
and grated Feta cheese*

- 4 350 -

СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ

*руккола, кедровый орех и вяленая клюква
Beetroot salad with goat cheese, rocket leaves,
pine nuts and dried cranberries*

- 4 150 -

**ЗЕЛЕНый САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ
И ГОРЧИЧНО-МЕДОВЫМ ДРЕССИНГОМ**

*Green salad with stracciatella
and mustard-boney dressing*

- 4 800 -

**САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ,
ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ**

Cod liver salad with quail eggs and mozzarella

- 8 250 -

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ ТЕМПУРА,
КИНОА И СЫРОМ ХАЛУМИ**

Warm salad with tempura eggplant, quinoa and Halumi cheese

- 6 250 -

САЛАТ С ХРУСТЯЩЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ И КРЕВЕТКАМИ

авокадо, манго и чили с апельсиновым соусом терияки

*Prawn salad crispy greens, avocado,
mango and chili with orange teriyaki sauce*

- 7 950 -

**САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ
В ТЕПЛОМ АЗИАТСКОМ СОУСЕ**

Salad with veal in warm Asian sauce

- 7 200 -

СЫР БУРРАТА

*спелые и вяленые помидоры, соус песто
Burrata cheese*

ripe and sun dried tomatoes, pesto sauce

- 8 500 -

«КАНИ» САЛАТ

*с мясом камчатского и "снежного" краба,
авокадо, соус кошо юзу*

*“Kani” salad with king crab meat
and snow crab, avocado, kosho yuzu sauce*

- 9 850 -

**САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ, ЖАРЕНОЙ
БРОККОЛИ И АВОКАДО В СОУСЕ СПАЙСИ**

*Seafood salad with fried broccoli
and avocado in spicy sauce*

- 9 200 -

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot Appetizers

**АВОКАДО С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ,
МАНГО И КИНОА**

Avocado with smoked eel, mango and quinoa

- 7 450 -

**ЖАРЕНЫЕ КОЛЬЦА КАЛЬМАРА
С СОУСОМ ТАР-ТАР**

Fried calamari rings with tartar sauce

- 4 800 -

**«РАНГУНЫ» СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ
И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ**

Rangoon with snow crab and cream cheese

- 5 150 -

**ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН,
СЛАЙСЫ МАЛОСОЛЬНОЙ ФОРЕЛИ
НА ПОДУШКЕ ИЗ СЛИВОЧНОГО ХУМУСА**

*Baked eggplant, slices of lightly
salted trout on a creamy hummus*

- 5 950 -

**СПРИНГ-РОЛЛЫ С КРЕВЕТКАМИ
И ОСТРО-СЛАДКИМ СОУСОМ**

Spring rolls with shrimp and sweet chili sauce

- 6 000 -

**ЖАРЕНЫЙ СЫР ХАЛУМИ
СО СВЕЖИМ ШПИНАТОМ**

Fried ballomi cheese with fresh spinach

- 5 400 -

**КАЛЬМАР «ПОТАГОНСКИЙ»
В ЧЕСНОЧНОМ МАСЛЕ**

Potagonian squid in garlic butter

- 8 450 -

**ПАРМАНТЬЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ
И РЫБОЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

Parmentier with seafood and fish in cream sauce

12800



СУПЫ

Soups

**РЫБНАЯ "УХА" НА КРАСНОМ
ИЛИ БЕЛОМ БУЛЬОНЕ**

Fish "Ucha" with red or white stock

- 5 450 -

**«БУЗАРА» С МОРЕПРОДУКТАМИ
И ЧЕСНОЧНЫМИ ХЛЕБЦАМИ**

"Buzara" with seafood and garlic bread

- 8 450 -

**ТОМ ЯМ / ТОМ ЯМ КУНГ
С КРЕВЕТКАМИ ИЛИ РЫБОЙ**

Tom Yum / Tom Ym Kung with prawns or fish soup

- 6 850 - / - 7 950 -

**РЫБАЦКИЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ
В ПИКАНТНОМ КРАСНОМ БУЛЬОНЕ**

Fishing soup with seafood in a spicy red broth

- 7 500 -

ПАСТА & РИЗОТТО

Pasta & Risotto

*на ваш выбор: спагетти, лингвини, тальятелле, феттучине
for your choice: spaghetti, linguine, tagliatelle, fettuccine*

С КРЕВЕТКАМИ В СОУСЕ АЛИО-ОЛИО

Aglio-olio with prawns

- 7 850 -

**С МОРЕПРОДУКТАМИ В ТОМАТНОМ
ИЛИ СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

With seafood in tomato or cream sauce

- 11 650 -

С ЛОСОСЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

With salmon in cream sauce

- 10 550 -

С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

В СОУСЕ БУЙАБЕЗ

With Kamchatka crab in bouillabaisse sauce

- 17 500 -

**С ФИЛЕ КОНИНЫ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ
С ЧИЛИ И ЧЕСНОКОМ**

With horse meat fillet in spicy chilli pepper-garlic sauce

- 7 750 -

**«КАРБОНАРА» С БЕКОНОМ
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ**

"Carbonara" with marbled beef bacon

- 6 300 -

**РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ**

Risotto with porcini mushrooms and truffle sauce

- 9 350 -

**"САЦИО Е ПЕРЕ" С ЛОСОСЕМ
В МАСЛЯНО-ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ**

Cacio e pepe with salmon in butter-pepper sauce

- 9 850 -

**РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ
В ТОМАТНОМ ИЛИ СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

Seafood risotto with tomato or cream sauce

- 11 650 -



С МОРЯ & ОКЕАНА

From the sea & ocean

Выбор свежей рыбы и морепродуктов с нашего ледника /цена за 100 гр. живого веса/
Please see us at our ice fish market to select your fish & seafood for today / price per 100 gr. live weight/

Молодой Кальмар
Baby Calamari
- 4 650 -

Дикий Морской Гребешок
Sea Scallops
- 8 250 -

Морской Черт
Monk fish fillet
- 4 450 -

Барабулька
Red Mullet
- 3 950 -

Тигровые Креветки
Tiger Prawns
- 4 150 -

Сибас Дикий
Wild Sea bass
- 5 950 -

Дорадо
Dorada
- 2 950 -

Мидии в полустворках
Mussels in Shell
- 2 750 -

Дикое Дорадо
Wild Dorade
- 6 200 -

Сибас
Sea bass
- 2 950 -

Мидии Вонголе
Mussels Vongole
- 4 850 -

Турбо
Turbot fillet
- 6 750 -

Дикий Осьминог
Octopus
- 12 800 -

Морской Язык
King Dover Sole
- 6 850 -

Приготовим по Вашему вкусу:

в соли, на гриле, на пару, в сковороде, соте или в соусе «сицилиано»
Prepare for Your taste: in salt, grilled, steamed, pan fried or «siciliano» sauce

КРАБ И ЛОБСТЕР

Crab & Lobster

цена за 100 гр / price per 100 gr

КРАБ ЦЕЛИКОМ ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ПАРУ С СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОГО ПЕРЦА

Whole Crab prepare on steamed or black pepper sauce

- 11 800 -

ЛОБСТЕР ЦЕЛИКОМ ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ, ПОДАЕТСЯ С 2-мя ВИДАМИ СОУСОВ

Whole lobster prepare on grilled, served with 2 types of sauce

- 11 500 -

ФАЛАНГА КАМЧАТСКОГО КРАБА С СОУСОМ НА ВЫБОР

Crab legs with sauce on choice

- 10 500 -

НЕ РЫБА

Not Fish

УТИНАЯ НОЖКА «КОНФИ»

с кремом из вяленой тыквы

и соусом из черной смородины

*Duck "Confit" with dried pumpkin cream
and black currant sauce*

- 7 950 -

ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ КОНИНЫ

Local Horse Tenderloin

- 9 450 -

СТЕЙК РИБАЙ "BLACK ANGUS"

Ribeye Steak «Black Angus»

- 18 500 -



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Main course

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

Salmon steak

- 9 500 -

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С ПАСТОЙ ОРЗО И АВОКАДО ГРИЛЬ В СОУСЕ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ

Tuna steak with orzo pasta and grilled avocado in cod liver sauce

- 10 700 -

ФИЛЕ СИБАСА С ОВОЩАМИ «КОНФИ», БРОККОЛИ И ЗЕЛЁНЫМ СОУСОМ

Sea bass fillet with "Confit" vegetables, broccoli and green sauce

- 13 500 -

ЗАПЕЧЕННЫЙ ПАЛТУС НА ПОДУШКЕ ИЗ ШПИНАТА И ТАПЕНАДА

Baked halibut on a pillow of spinach and tapenade

- 10 350 -

ФИЛЕ СУДАКА ПОД СОУСОМ "БЕР БЛАН" С ВОНГОЛЕ И ТАДЖАССКИМИ ОЛИВАМИ

Pike perch fillet with Ber blanc sauce, Vongole and Tajas olives

- 9 800 -

ОСЬМИНОГ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ РОМЕСКО

Octopus with baked potatoes and romesco sauce

- 16 800 -

ГАРНИРЫ

Side dishes

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries

- 1500 -

КАРТОФЕЛЬ В СРЕДИЗЕМНОМОРСКОМ СТИЛЕ

Mediterranean style potatoes

- 2 450 -

ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА

Green Asparagus

- 4 800 -

ОТВАРНОЙ РИС «БАСМАТИ»

Steamed Basmati rice

- 1 500 -

ОВОЩНОЙ РАТАУЙ

Vegetable Ratatouille

- 2 450 -

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Grilled vegetables

- 2 450 -

ТУШЕНЫЙ ШПИНАТ

Sautéed spinach

- 2 200 -

ОВОЩИ ПО-ДОМАШНЕМУ

Homemade vegetables

- 2 750 -

ГРИБЫ ГРИЛЬ В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ

Grilled mushrooms in truffle sauce

- 4 800 -

БРОККОЛИ / ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

Broccoli / Cauliflower

- 2 200 -



ДЕСЕРТЫ

Desserts

ЧЕРНИЧНЫЙ ТОРТ

Blueberry cake

- 4 450 -

ШУ ШОКОЛАДНОЕ

С ФУНДУЧНО-КАРАМЕЛЬНЫМ КРЕМОМ

Chocolate "Cboux" with hazelnut-caramel cream

- 4 650 -

ТЕПЛЫЙ БРАУНИ С ПРАЛИНЕ ИЗ ЛЕСНОГО ОРЕХА И СОРБЕТОМ МАНГО-МАРАКУЙЯ

*Brownie with hazelnut praline
and mango-passion fruit sorbet*

- 5 950 -

ТИРАМИСУ ОТ «DEL MAR»

Tiramisu under the «coffee bean»

- 4 250 -

ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ С МАЛИНОЙ И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Pistachio roll with raspberries and creamy sauce

- 5 950 -

ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

Warm apple pie with caramel sauce and vanilla ice cream

- 3 500 -

МОРОЖЕНОЕ | ICE CREAM

ваниль / vanilla

фисташка / pistachio

шоколад / chocolate

клубника / strawberry

- 1 800 -

СОРБЕТ | SORBET

малина / raspberry

лимон-лайм / lemon-lime

манго / mango

- 1 800 -

СВЕЖИЕ ЯГОДЫ | FRESH BERRIES (100 гр.)

клубника / strawberry

голубика / blueberry

малина / raspberry

- 4 950 - / - 4 950 - / - 5 950 -



