



MENU

Соусы		Гарнир	
Ктипити (сыр фета, жареный перец) (4,12)	4,00	Тушеные овощи	4,00
Копченая мелиндзаносалата (баклажан)(4,9)	4,00	Свежий картофель фри с орегано	4,00
Тарамосалата (рыбья икра) (3,8)	3,50	Молодой картофель на пару	4,00
Тахини (кунжутная паста) (8,13)	3,00	Картофельное пюре с чесноком (только ужин) (4)	4,00
Скордалья (чеснок) (8)	3,50	Отварной цикорий	4,00
Дзадзики (йогурт) (4)	3,50	Критские помидоры, огурцы, красный лук, зеленый перец, оливки, фета, оливковое масло первого холодного отжима, орегано, ячменные сухарики (4,8)	12,00
Белая тарамосалата (рыбья икра) (3,8)	4,50	Конвертики из слоёного теста с рукколой и сыром 3 шт. вяленые помидоры, помидоры черри, кедровые орешки, груши, заправка из кленового сиропа (4,5,8,12)	13,00
Устрицы (11)		Микс из свежей зелени с бальзамической уксусной заправкой (5)	9,00
Жилардо за штуку	4,50	Свежая жареная свекла с зеленым яблоком, козьим сыром, кинзой, ягодной заправкой (4)	11,00
Фин-де-Клер за штуку	3,50	Макаронные изделия	
Тартар из тунца 100 г (3,13)	12,50	Спагетти с креветками 10 шт. помидорами черри, чесноком, базиликом, бульоном из моллюсков (1,2,4,8,9,14)	17,00
Тартар из лосося 100 г (3)	12,50	Орзотто с морепродуктами моллюски, мидии, креветки, осьминоги, кальмары, гребешки (1,2,4,8,9,11,14)	28,00
Татаки из тунца в кунжуте водоросли, «васаби айоли» (3,9,13)	13,00		
Маринованные анчоусы фенхель, сельдерей, лук, морковь (3)	9,00		

блюда с минимальным количеством ингредиентов

Свежая рыба с нашей витрины за килограмм
Живые омары за килограмм €120, ножки аляскинского краба за килограмм €16 на 100г, приготовленные на пару или с макаронными изделиями

Горячие закуски		Основные рыбные блюда	
Свежие мидии		Желтопёрый тунец в пряном кляре 280 г с авокадо, маслом из тыквенных семечек (3,8)	25,00
В остром томатном соусе (4,11,14)	12,00	Свежее филе лосося 300 г	23,00
В белом сливочном соусе (4,11,14)	12,00	Муслин из цветной капусты, приготовленной на пару, на гриле или поджаренной, со свежей спаржей (3,4)	17,00
В бульоне биск (1,2,4,11,14)	12,00	Целая дорада 450 г (с фермы) со свежей зеленью и оливковым маслом (3)	17,00
Свежие морские гребешки 3 шт. с белым вином, свежим тимьяном, помидорами черри, шпинатом, копченым беконом (1,4,8,11,14)	15,00	Жареные мини-кальмары 400 г с перцем пименто, зеленым луком, песто из рукколы (8,11)	20,00
Крабовые котлетки 2 шт. с приправой из авокадо и манго и ванильно-лаймовым соусом (1,2,4,5,11,14)	14,00	На гриле	
Свежие моллюски (1,4,11,14) с помидорами черри, лимонграссом, кинзой	14,00	Креветки маленькие 15 шт.(2)	23,00
Осьминог на гриле 160 г с оливковым маслом первого холодного отжима, уксусом, орегано (11)	13,50	Креветки «Розовые» 6 шт.	27,00
Каракатица на гриле 240 г с (11) оливковым маслом первого холодного отжима, уксусом, орегано	11,00	Кальмары 420 г (8,11)	24,00
Жареные мини-кальмары 240 г с перцем пименто, зеленым луком, песто из рукколы (8,11)	10,00	Осьминог 320 г (11)	27,00
Саганаки с креветками 6 шт. с фенхелем, узо, фетой, помидорами, чесноком, луком, орегано (2,4,14)	12,00	Каракатица 450 г (11)	22,00
Котлеты из трески 3 шт. с соусом скордалья (3,4,8,9)	10,50		
Сардины на гриле 3 шт. с гарниром из помидоров и огурцов (3)	10,50		

Подается с тушеными овощами и картофелем на выбор; картофелем фри, молодым картофелем на пару или картофельным пюре с чесноком (только ужин)

€29,00

на человека

Критский салат: помидоры,
огурцы, красный лук, зеленый
перец, оливки, фета, оливковое
масло первого холодного отжима,
орегано, ячменные сухарики (4,8)

Соусы

китипити с красным (4,12),
соус скордалья (8),
копченый баклажан (8),
тарамосалата (3,8)

Каракатица на гриле

с оливковым маслом первого
холодного отжима, уксусом,
орегано (11)

Жареные мини-кальмары

с перцем пименто, зеленым луком,
песто из рукколы (8,11)

Креветки на гриле

2 шт. на человека
с глазированным фенхелем и
бульоном биск (2)

Жареные медальоны из лосося
с муслином из цветной капусты (3,4)

Целая дорада (с фермы) со
свежей зеленью и оливковым

Подается с овощами на пару и
картофелем фри собственного
приготовления с орегано

Мороженое

Каймаки – мастика с вишней (4)

Основные блюда на гриле

Конфи из утки 400 г 25,00
с морковно-ореховым муслином (4)

Свежая австралийская говяжья вырезка 34,50
на гриле 240 г с карамелизированным луком и
бордоским соусом (5)

Свежий австралийский стейк рибай 380 г 32,00
с горчишно-беарнским соусом (5)

Подается с
овощами на пару и картофелем на выбор;
картофелем фри, молодым картофелем
на пару или картофельным пюре с чесноком
(только ужин)

Свиной стейк на кости на гриле 500 г 17,00
с картофелем фри (8)

Бургер с говядиной Fat Fish 200 г 14,00
с картофелем фри (8)

Сувлаки из курицы 3 шпажки 13,00
с картофелем фри (8)

Десерт

Панна-котта с ванильным йогуртом 5,00
и соусом из лесных ягод (4)

«Ливанский» махалеги 6,00
с фисташками и розовым сиропом (4,8,9,12)

Пралиновый пирог с мороженым 6,50
с миндальной нугой и шоколадной глазурью (4,8,12)

«Экмек Катейфи» со сливками (4,9) 5,00

Традиционные сладости 4,50
с лепестками роз, вишней, фисташками

Шарик мороженого 1,50

мастика, ваниль, шоколад, клубника (4)

Шарик сорбета: лимон 1,50

Индекс аллергенов

1. Сельдерей: стебли, листья, семена и корень сельдерея.
2. Ракообразные: крабы, омары, креветки.
3. Рыба: рыбные соусы, приправы, заправки для салатов, бульонные кубики и вустерский соус.
4. Молоко: сливочное масло, сыр, сливки, сухое молоко и йогурт.
5. Горчица: жидкая горчица, горчичный порошок и семена горчицы.
6. Арахис: печенье, бисквиты, карри, десерты, соусы, арахисовое масло и арахисовая мука.
7. Соя: соевый творог, бобы эдамаме, паста мисо, текстурированный соевый белок, соевая мука или тофу.
8. Пшеница: пшеница, рожь, ячмень и овес, разрыхлитель, клар, панировочные сухари, хлеб, бисквиты, кус-кус, мясные продукты, макаронные изделия, соусы, супы и жареные блюда, где используется мука.

9. Яйца: бисквиты, мясные продукты, майонез, муссы, макаронные изделия, пироги, соусы и выпечка или продукты, смазанные или глазированные яйцом.
10. Люпин: мука и семена люпина, хлеб, выпечка и макаронные изделия.
11. Моллюски: мидии, садовые улитки, кальмары и морские улитки, устричный соус.
12. Орехи: кешью, миндаль и фундук, хлеб, печенье, крекеры, десерты, ореховые порошки, блюда «стир-фрай», мороженое, марципан (миндальная паста), ореховые масла и соусы.
13. Кунжут: хлеб (например, булочки для гамбургеров, присыпанные кунжутом), хлебные палочки, хумус, кунжутное масло и тахини, используемые при жарке и в салатах.
14. Диоксид серы: сушеные фрукты, такие как изюм, курага и чернослив, мясные продукты, безалкогольные напитки, овощи, а также вино и пиво.

Если вы страдаете какой-либо аллергией, сообщите об этом нашим сотрудникам. Все цены указаны в евро и включают все налоги.