

## МЕНЮ

<b>Соусы</b>	Ктипити (сыр фета, жареный перец) (4,12) 4,50	<b>Гарнир</b>	Тушеные овощи 4,50	
	Копченая мелиндзаносалата (баклажан) (4,9) 4,50		Свежий картофель фри с орегано 4,50	
	Тарамосалата (рыбья икра) (3,8) 4,00		Молодой картофель на пару 4,50	
	Тахини (кунжутная паста) (8,13) 4,00		Картофельное пюре с чесноком (только ужин) (4) 4,50	
	Скордалья (чеснок) (8) 4,00		<b>Салаты</b>	Критские помидоры, огурцы, красный лук, зеленый перец, оливки, фета, оливковое масло первого холодного отжима, орегано, ячменные сухарики (4,8) 12,00
	Дзадзики (йогурт) (4) 4,00			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
Белая тарамосалата (рыбья икра) (3,8) 5,00	Микс из свежей зелени с бальзамической уксусной заправкой (5) 9,00			
<b>Блюда с минимальным приготовлением из сырых ингредиентов</b>	Устрицы (11) 4,75	Свежая жареная свекла с зеленым яблоком, козьим сыром, кинзой, ягодной заправкой (4) 12,00		
	Жилардо за штуку 4,00	<b>Макаронные изделия</b>		Спагетти с креветками 10 шт. помидорами черри, чесноком, базиликом, бульоном из моллюсков (1,2,4,8,9,14) 18,00
	Фин-де-Клер за штуку 13,00		Орзотто с морепродуктами моллюски, мидии, креветки, осьминоги, кальмары, гребешки (1,2,4,8,9,11,14) 28,00	
	Тартар из тунца 100 г (3,13) 13,00			
	Тартар из лосося 100 г (3) 13,00			
Татаки из тунца в кунжуте водоросли, «васаби айоли» (3,9,13) 13,00				
Маринованные анчоусы фенхель, сельдерей, лук, морковь (3) 9,00				

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

<b>Горячие закуски</b>	<b>Свежие мидии</b>	<b>Основные рыбные блюда</b>	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 24,00
	В белом сливочном соусе (4,11,14) 13,00		Муслин из цветной капусты, приготовленной на пару, на гриле или поджаренной, со свежей спаржей (3,4)
	В бульоне биск (1,2,4,11,14) 12,00		Целая дорада 450 г (с фермы) со свежей зеленью и оливковым маслом (3) 18,00
	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) 21,00
	Крабовые котлетки 2 шт. с приправой из авокадо и манго и ванильно-лаймовым соусом (1,2,4,5,11,14) 15,00		<b>На гриле</b>
	Свежие моллюски (1,4,11,14) 14,00 с помидорами черри, лимонграссом, кинзой		Креветки маленькие 15 шт.(2) 24,00
	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) 12,00 оливковым маслом первого холодного отжима, уксусом, орегано		Кальмары 420 г (8,11) 24,00
	Жареные мини-кальмары 240 г с перцем пименто, зеленым луком, песто из рукколы (8,11) 11,00		Осьминог 320 г (11) 27,00
	Саганаки с креветками 6 шт. с фенхелем, узо, фетой, помидорами, чесноком, луком, орегано (2,4,14) 13,00		Каракатица 450 г (11) 23,00
	Котлеты из трески 3 шт. с соусом скордалья (3,4,8,9) 12,00		
	Сардины на гриле 3 шт. с гарниром из помидоров и огурцов (3) 12,00		

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



**€30,00**

на человека

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

**Соусы**

ктипити 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 35,00  
на гриле 240 г с карамелизированным луком и бордоским соусом (5)

Свежий австралийский стейк рибай 380 г 33,00  
с горчично-бearnским 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 18,00  
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 и соусом из лесных ягод (4) 5,50

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

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

«Экмек Катейфи» со сливками (4,9) 5,50

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

Шарик мороженого мастика, ваниль, шоколад, клубника (4) 2,00

Шарик сорбета: лимон 2,00

**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. Глютен:** 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.