



СЕНАТЪ

РЕСТОРАН И БАР



ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Устрица «Фин Де Клер» №2		430 ₺
Устрица «Белый Жемчуг» №2		430 ₺
Устрица «Осако» (Япония)		430 ₺
Анадара		550 ₺
Морской Еж		350 ₺
Гребешок на створке		350 ₺
Вонголе	100гр	200 ₺
Камчатский краб	100гр	980 ₺

ТАР –ТАР

Из гребешка	710 ₺
авокадо, гребешок, икра летучей рыбы, кунжутное масло	
Из японского угря	690 ₺
авокадо, яблоко, угорь, соус «Танкацу», дайкон	
Из краба	980 ₺
филе краба, соус домашний на желтках, авокадо, красная икра	
Из сладкой креветки	670 ₺
креветки Эби Ама, огурцы, соус «Понзу»	

САЛАТЫ

Салат с осьминогом	980 ₺
Салат с аргентинской креветкой и манго	690 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Улитки по-бургундски	450 ₺
Краб в перечном соусе	1600 ₺
Вонголе в белом вине с овощным соте	680 ₺

СУПЫ

Уха по-сахалински	380гр	850 ₺
Насыщенный рыбный бульон, кулак краба, дикая стерлядь, лосось и овощи. С обязательным добавлением водки		
Ватерзой	380гр	980 ₺
Классический бельгийский сливочный рыбный суп		

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Спагетти с крабом	200гр	980 ₺
В остром томатном соусе		
Котлета из краба	250гр	990 ₺
С картофельным муссом		
Испанская паэлья	800гр	1800 ₺
на 2 персоны		

ОХЛАЖДЁННАЯ РЫБА

Тюрбо	100гр	750 ₺
Черноморский калкан	100гр	650 ₺
Пагр-Розовая дорада	100гр	640 ₺
Сан-Пьер-Солнечник	100гр	680 ₺
Чилийский сибас	100гр	1200 ₺

Способы приготовления:

Аква Пацца – тушение рыбы в белом вине с оливками и томатами; на гриле; в печи; по-домашнему – запекается с овощами; в соли – запекается только рыба в чешуе