

**УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!
ОТ ИМЕНИ DASKO GROUP ПРИВЕТСТВУЮ ВАС В НАШЕМ НОВОМ РЕСТОРАНЕ**

Чёрное море

**КОНЦЕПЦИЯ МЕНЮ РЕСТОРАНА - ЭТО ПОПУЛЯРНЫЕ БЛЮДА СТРАН,
ОМЫВАЕМЫХ ВОДАМИ ЧЁРНОГО МОРЯ. ЭТО НЕ ТОЛЬКО РЫБА И
МОРЕПРОДУКТЫ, НО И БЛЮДА ИЗ МЯСА И КУРИЦЫ
СТРАН РОССИИ, ГРУЗИИ, ТУРЦИИ, БОЛГАРИИ...
НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ВКУСНОЙ ЕДОЙ И АТМОСФЕРОЙ.**

С УВАЖЕНИЕМ И ЗАБОТОЙ А. АНТОНОВ

Antonov

Живой КАМЧАТСКИЙ КРАБ

сырой вес 100г 1290.-



Аквариум

Мы завозим морепродукты каждый четверг.

Уважаемые гости! В нашем аквариуме живут устрицы, морские ежи, крабы. Сделав заказ до вторника, мы осуществим доставку вашего персонального заказа. Наличие морепродуктов уточняйте у официантов.

МОРСКОЙ ЕЖ.....1 шт/50 г **390.-**
подаем с перепелиным яйцом и соусом Понзу

УСТРИЦЫ

Подаются на льду с классическим французским соусом «Миньонет» из красного винного уксуса и лука шалот или со свежим лимоном. Невероятно полезны, особенно для мужчин, однако, при переедании способны вызвать белковое отравление.

РОЗОВАЯ ДЖОЛИ.....1 шт **450.-**
Южно-Африканская Республика. Сладковатый вкус с тонким послевкусием солёной карамели

ДИББА БЭЙ.....1 шт **390.-**
Османский залив. Мясистая, немного хрустящая текстура.

КАСАБЛАНКА.....1 шт **490.-**
Марокко. Сладковатый вкус, с лёгким ароматом моря.

МААКА.....1 шт **390.-**
Китай. Маслянистая, сладковатый вкус.

МУРОЦУ.....1 шт **590.-**
Залив Мууроцу (Японское море). Плотная текстура, сладковатый вкус.

ФИН ДЕ КЛЕР.....1 шт **590.-**
Франция. Ореховая нотка, пикантная свежесть, йодистый оттенок.

ЖИЛАРДО.....1 шт **790.-**
Франция. Сладковатый вкус, аромат йода, плотная мясистая текстура.

ТАСМАНИ.....1 шт **590.-**
Тасмания, Австралия. Лёгкая солёность, свежесть во вкусе

ЧЕРНЫЙ ЖЕМЧУГ.....1 шт **590.-**
Франция. Плотная консистенция, нежный солоновато-пикантный вкус.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ:

- Любителям сладковатых нот: Розовая Джоли, Касабланка, Маака.
- Ценителям йодистой свежести: Фин де Клер, Жилардо, Черный Жемчуг.
- Экспериментаторам: Мууроцу (плотная текстура), Дибба Бэй (хрустящая).
- Для яркого впечатления: Живая тасманийская устрица.

Севиче, карриатто, тартар

Севиче – блюдо из сырой рыбы или морепродуктов, родиной которого считается Перу.

В классическом варианте готовится с соусом лимона или лайма.

СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА

с кокосовым юдзу, клубникой,
эстрагоном

80г 590.-

СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА

тунец, лук красный, сладкие
помидоры, соломка из моркови,
кунжут, кинза

160г 490.-





**КАРПАЧО ИЗ ЛОСОСЯ
С УСТРИЧНЫМ ПОНЗУ**

130г 1100.-



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С МАНГО, СЕЛЬДЕРЕЕМ, ОГУРЦОМ И УСТРИЧНЫМ СОУСОМ

160г 1090.-

Тартар -
холодная закуска, родиной
которой является Франция.
По классическому рецепту
выбранный продукт режут
ножом мелким кубиком,
добавляют желток
перепелиного яйца,
лук-шалот, каперсы и
соус из оливкового масла,
соевого соуса,
табаско и т. д.



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с песто из черемши и зеленого
лука с овечьим сыром

160г 750.-

Холодные закуски



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

с сыром надуги, ароматными
травами, грецкими орехами
и сливочным сыром

200г 550.-

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф из телятины с соусом из пряных трав, куриный рулет с кориандром, сыровяленый пармский окорок, отварной говяжий язык с соусом из зернистой горчицы

200г 890.-



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

камамбер, каччота с пажитником, пармезан, голубой сыр, красный виноград, орехи, мед и крекер

280г 990.-



РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

малосольный лосось, сельдь
слабосоленая, иваси, скумбрия,
масляная рыба холодного
копчения

160г 1090.-



ОВОЩИ МАРИНОВАННЫЕ

малосольные огурцы, капуста квашеная, маринованные черемша, помидоры черри, вешенки

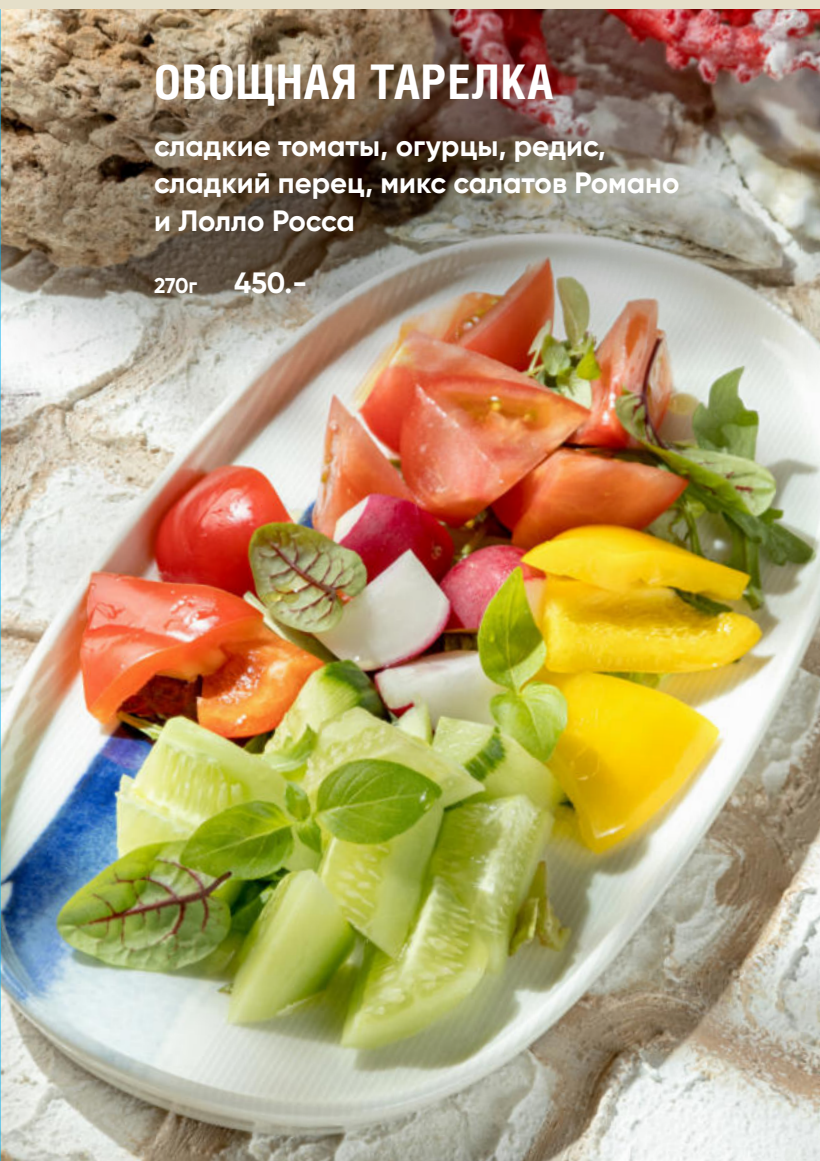
340г 490.-



ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

сладкие томаты, огурцы, редис, сладкий перец, микс салатов Романо и Лолло Росса

270г 450.-



СЕЛЬДЬ ОЛЮТОРСКАЯ

с жареным картофелем, маринованным красным луком и перепелиным яйцом

100/100/50г 450.-



Горячие закуски



КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРЕ

с соусом Сладкий Васаби

130/55г 690.-

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ

с соусом Сладкий Чили
и томатами конкассе

170г 350.-



САХАЛИНСКИЕ ГРЕБЕШКИ

в сливочном соусе из сыра
Пармезан и белого вина

160г 1190.-



ТИХООКЕАНСКИЕ МИДИИ

запеченные под соусом Унаги
и кунжутном Кимчи

195г 550.-



ЖУЛЬЕН ИЗ ЧЕРНОМОРСКОГО РАПАНА

в сливочном соусе
из черного перца
с белыми грибами

80г 350.-



Краб

НОГА КАМЧАТСКОГО КРАБА

Приготовленная на пару/гриле.
Подаем с топленым сливочным
маслом

за 100г сырого веса 1190.-



КЛЕШНЯ КРАБА-СТРИГУНА

на пару

- с кисло-сладким соусом 100/40г
- в сливочно-перечном соусе 100/40г
- с топленым маслом 100/20г

790.-



ЧЕРНОМОРСКАЯ ЖАРЕНАЯ БАРАБУЛЬКА

с йогуртовым соусом Тартар

150/40 г 1090.-



Мидии



**МИДИИ, ТОМЛЕННЫЕ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
ТОМ ЯМ**

320г 890.-

**МИДИИ, ТОМЛЕННЫЕ
В ЧЕСНОЧНО-СЫРНОМ
СОУСЕ**

320г 890.-



Салаты

САЛАТ С ЩУПАЛЬЦАМИ КАЛЬМАРА

листьями салата Лолло Росса,
с жареным картофелем, яйцом
пашот, свежими томатами, огурцом
и медово-горчичной заправкой

260г 690.-

САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И КИНОА

листьями салата Романо, томатами
черри, свежими огурцами
и орехово-кунжутной заправкой

250г 710.-



САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ

толченым картофелем, томатами черри и оливками каламата

225 г 1200.-



САЛАТ НИСУАЗ

с тунцом малой соли

360 г 790.-



САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

листьями салата Романо и Лолло Росса, свежими огурцами, томатами черри, заправкой из кунжута и соусом крем-бальзамик

215г 790.-

САЛАТ С ТЕПЛОЙ ФОРЕЛЬЮ И СОУСОМ ТЕРИЯКИ

листьями салата Романо
и Лолло Росса, свежими
овощами

230г 890.-



САЛАТ ИЗ ОТВАРНОГО ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА

с маринованными огурцами,
сладким перцем и соусом Коктейль

170г 550.-



САЛАТ ИЗ ХРУСТЯЩИХ БАКЛАЖАНОВ

и томатов в соусе Сладкий чили
с творожным сыром

230 г 590.-



САЛАТ ПО-ГРЕЧЕСКИ

из свежих овощей, репчатого лука,
оливок и греческого сыра Фета

290г 590.-



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

микс листьев салатов Романо
и Айсберг, заправленные в соусе
Цезарь, с томатами и гренками

230 г 550.-




САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

микс листьев салатов Романо
и Айсберг, заправленные в соусе
Цезарь, с томатами и гренками


220 г 750.-





**ОЛИВЬЕ
С МАЛОСОЛЬНЫМ
ЛОСОСЕМ**

230 г 790.-



**СЕЛЕДКА ОЛЮТОРСКАЯ
ПОД ШУБОЙ**

с запеченной свеклой, морковью и картофелем, приготовленными на пару, и домашним майонезом

260 г 390.-

ОСИДЗУСИ

Прессованные суши в виде брусочков, сделанные с помощью деревянного пресса осибакко. На дно осибакко выкладывается рис, затем соус Спайси, зеленый лук и морепродукты или рыба

С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ УНАГИ

8 шт 160/15 г 990.-

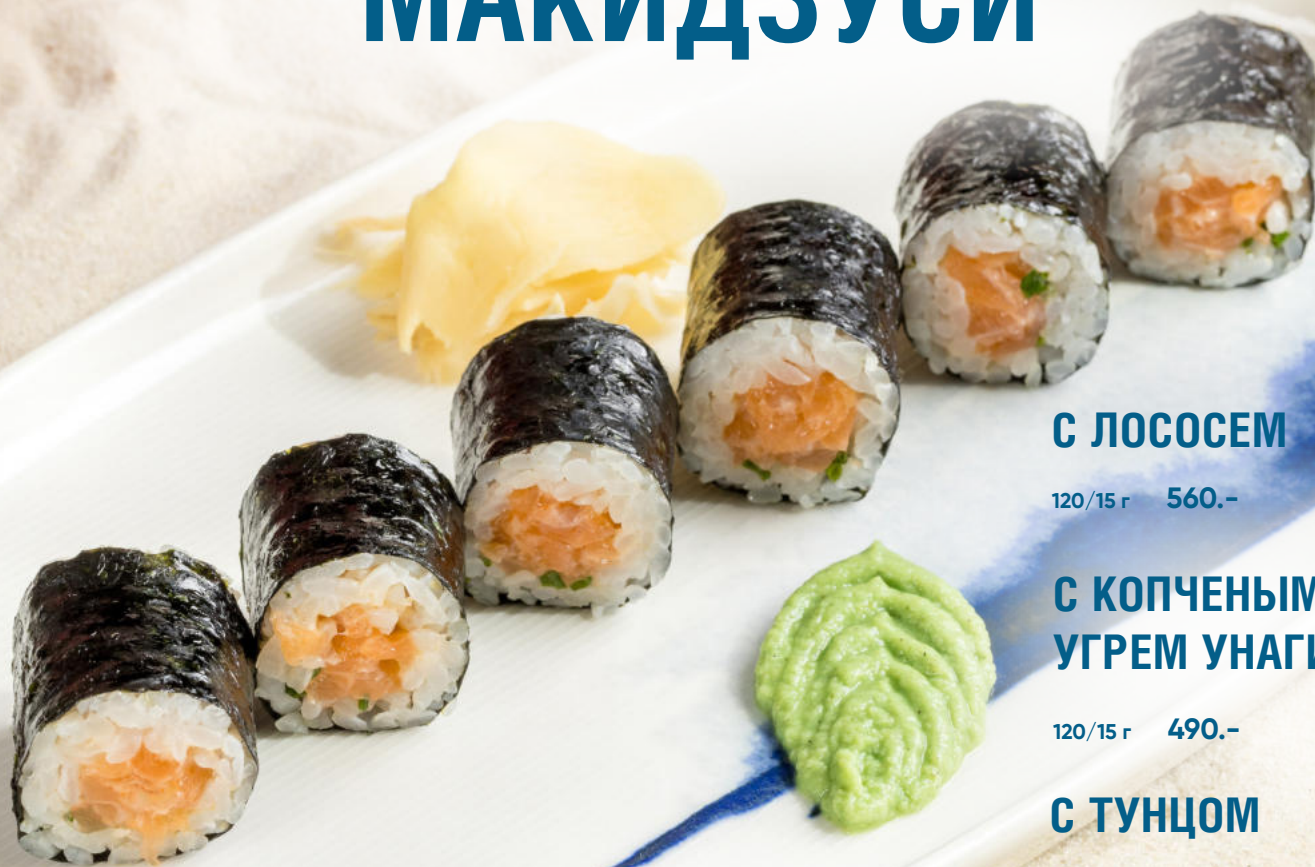
С ЛОСОСЕМ

8 шт 160/15 г 990.-

С ТУНЦОМ

8 шт 160/15 г 690.-

МАКИДЗУСИ



С ЛОСОСЕМ

120/15 г 560.-

С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ УНАГИ

120/15 г 490.-

С ТУНЦОМ

120/15 г 490.-

ОТКРЫТЫЙ РОЛЛ



С ЛОСОСЕМ

2 шт 130/15 г 590.-

С ТУНЦОМ

2 шт 130/15 г 390.-

С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ УНАГИ

2 шт 130/15 г 490.-

РОЛЛЫ

ФИРМЕННЫЙ РОЛЛ ЧЕРНОМОР

отварная креветка, авокадо, тунец,
лосось, спайси соус, зеленый лук,
икра Тобико

155/35 г - 4шт 660.-

235/35 г - 6шт 890.-

300/35 г - 8шт 1190.-

АБУРИ РОЛЛ С ОПАЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ

копченым угрем, манго,
сливочным сыром, картофелем пай
и тартаром из клубники

140/35 г - 4шт 720.-

200/35 г - 6шт 960.-

280/35 г - 8шт 1290.-



РОЛЛ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

сливочный крем-чиз,
огурец и лосось

135/35 г - 4шт	660.-
205/35 г - 6шт	890.-
240/35 г - 8шт	1190.-



РОЛЛ КАЛИФОРНИЯ

ролл с нежным крабом,
хрустящим огурчиком и авокадо
в обсыпке из икринок Тобико

125/35 г - 4шт	360.-
190/35 г - 6шт	490.-
230/35 г - 8шт	630.-



ЗАПЕЧЕНАЯ КАЛИФОРНИЯ

запеченный ролл с сурими,
хрустящим огурчиком, чесночно-
сырным соусом и рисом в обсыпке из
икринок Тобико

150/35 г - 4шт	390.-
225/35 г - 6шт	530.-
290/35 г - 8шт	670.-

Паста

ЛИНГВИНИ
С ВОНГОЛЕ

в сливочном соусе

300 г 890.-

ЛИНГВИНИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

в сливочном соусе
со спаржей

240 г 1100.-



ФЕТТУЧИНИ С КРЕВЕТКОЙ И КАЛЬМАРОМ

в соусе сливочный биск

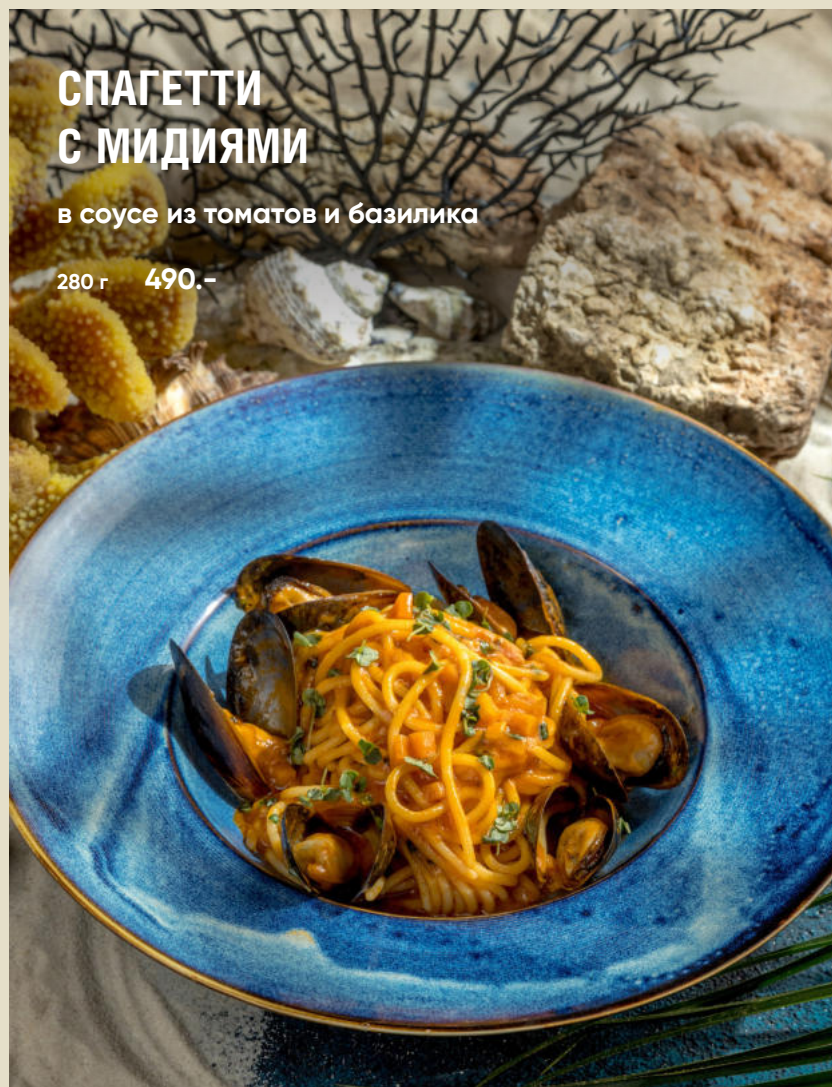
270 г 860.-



СПАГЕТТИ С МИДИЯМИ

в соусе из томатов и базилика

280 г 490.-



**ПАПАРДЕЛЛЕ
С ТОМЛЕННЫМИ
ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ**

и соусом из белых грибов

290 г 760.-



**СПАГЕТТИ
КАРБОНАРА**

с сырокопченым беконом
в сливочно-яичном соусе

280 г 530.-



**АЗИАТСКАЯ ЛАПША
С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ**

и овощами

320 г 690.-



**АЗИАТСКАЯ ЛАПША
С ЦЫПЛЕНКОМ**

и овощами

330 г 490.-

Паэлья



ФИРМЕННАЯ ПАЗЛЯ

приготовленная в каталонском стиле,
с соусами Софрито и Сальморе

400г 990.-

Супы

ФИРМЕННАЯ УХА «ЧЕРНОЕ МОРЕ»

густой рыбный бульон с томатами
конкассе и молодым картофелем.
Подаётся с тремя видами рыбы
на гриле : лосось, судак, треска

375г 610.-

ТОМ ЯМ

острый суп с морепродуктами
на кокосовом молоке

420г 890.-

КУРИНЫЙ СУП

с домашней лапшой

380 г 350.-



СУП ХАРЧО

с ткемали и грецкими орехами

350/30 г 590.-



БОРЩ С РАЗВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

с чесночными пампушками,
свиной грудинкой и сметаной

300/60/30/30г 590.-



На сковородках



ТОМЛЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

в томатном соусе с базиликом
и сыром фета

250г 890.-

ЖАРЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

с чесноком и петрушкой

130/40г 790.-



ЖАРЕННЫЕ САХАЛИНСКИЕ ГРЕБЕШКИ

с чесноком и петрушкой

130/40г 1100.-



Горячие блюда.

РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ




ТОМЛЕННЫЕ ЧЕРНОМОРСКИЕ РАПАНЫ С МИДИЯМИ*

в сливочном соусе
и картофельным пюре

350г 760.-


* сезонное блюдо, о наличии уточняйте у официантов.



**ФИЛЕ СУДАКА
С ВОНГОЛЕ**

в соусе из белого вина
и каперсов

250г 1190.-



**ФИЛЕ ПАЛТУСА
В СОУСЕ КРЕВЕТОЧНЫЙ
БИСК**

с молодым картофелем
и вялеными томатами

100/175г 1290.-

КУРИЛЬСКИЕ ГОЛУБЦЫ

в пекинской капусте
с семгой и треской
под сливочно-икорным
соусом Минтайко

210/35 г 990.-



ПОЛОВИНА ФИЛЕ ДОРАДО, ЗАПЕЧЕННОЕ С ЛИСТЬЯМИ ЛАЙМА

на подушке из печеного картофеля
под соусом кокосовый биск

350г 1190.-



ФИЛЕ ЛОСОСЯ

с овощами «Стир Фрай»
и апельсиновым терияки

100/130/30г 1190.-



КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ

с пюре из печеного картофеля,
соленым огурцом и подкопченным
соусом из икры минтая

285г 790.-



Гриль.

РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

со сливочным соусом с томатами,
шпинатом и икрой нерки

325г 1890.-

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА

с пюре из картофеля и шпината.
Подается с перечным соусом

280г 850.-



ПОЛОВИНА ФИЛЕ СИБАСА

с печеными овощами
и соусом сливочная эмульсия

270г 1090.-



ПОЛОВИНА ФИЛЕ ДОРАДО

с печеными овощами
и соусом сливочная эмульсия

270г 1090.-



Хачапури

АДЖАРСКИЙ ХАЧАПУРИ

с сырами сулгуни и имеретинский
и желтком

340г 490.-

Хачапури -
одно из самых
популярных
грузинских блюд



МЕГРЕЛЬСКИЙ ХАЧАПУРИ

с сыром внутри и снаружи

300г 490.-



Лахмаджум. Пиде

Классические
турецкие
лепёшки

ПИДЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ

томатами черри, рукколой
и ореховой заправкой

320г 890.-

ПИДЕ С КРЕВЕТКАМИ

томатным соусом
и фенхелем

300г 890.-

ПИДЕ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ

320г 890.-

ЛАХМАДЖУН С МЯСОМ

и томатным салатом

260г 590.-

Хинкали

Одно из самых
популярных
блюд грузинской кухни.

Мы готовим хинкали
двумя способами:

- отварные
- жареные.

ХИНКАЛИ

ОТВАРНЫЕ/ЖАРЕННЫЕ 1 шт 90г

- со свининой и говядиной 100.-
- с бараниной и говядиной 100.-
- с курицей, сыром сулгуни и грибами 100.-
- с рапаном, грибами и сыром* 190.-
- с креветкой Том Ям 190.-
- с лососем, томатами и укропом 260.-

НОВИНКА

* сезонное блюдо, о наличии уточняйте у официантов.

Манты



ТУРЕЦКИЕ МИНИ МАНТЫ

с крабом и креветками.
Подаются в креветочном соусе Биск

210г 690.-

Шашлыки. МЯСО

Все шашлыки
подаются на тонком
лаваше с фирменным
соусом сацебели

ШАШЛЫК
ИЗ БЕДРА ЦЫПЛЕНКА

150/150 г 590.-



**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ**

150/150 г 590.-



**ШАШЛЫК
ИЗ БАРАШКА**

150/150 г 1290.-



**ШАШЛЫК
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

150/150 г 1290.-

Шашлыки. РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК

с овощами на мангале
и соусом Сливочная эмульсия

130/30/30 г 790.-



ШАШЛЫК ИЗ КАЛЬМАРОВ

с овощами на мангале
и соусом Сливочная эмульсия

90/60 г 790.-



ШАШЛЫК ИЗ ФИЛЕ ДОРАДО

с овощами на мангале
и соусом Сливочная эмульсия

140/70/40 г 1390.-



Кебабы

ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК

с томатами
и соусом сладкий чили

100/150 г 890.-



**ЛЮЛЯ КЕБАБ
ИЗ БАРАШКА**

с томатами и соусом сацебели

100/150 г 790.-



**ЛЮЛЯ КЕБАБ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

с томатами и соусом сацебели

100/150 г 660.-



**ЛЮЛЯ КЕБАБ
ИЗ КУРИЦЫ С СЫРОМ**

с томатами и соусом сацебели

100/150 г 490.-

Горячие блюда.

МЯСО



**КОТЛЕТЫ
ИЗ РУБЛЕННОГО ВРУЧНУЮ
ФАРША ЦЫПЛЁНКА**

со сливочным ризони
и сырным соусом

310 г 490.-



БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ИНДЕЙКИ

с пюре из картофеля и копченого сыра
с трюфельно-грибным соусом

150/150/20 г 590.-



КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

с картофельным пюре
и трюфельно-грибным соусом

170/130/50 г 890.-



ТОМЛЕННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

с картофельным пюре и мясным соусом
с белыми грибами

110/150/60 г 890.-

Гармиры

ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ

160г 290.-



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150г 230.-



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150г 190.-



МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

жареный с чесноком
и розмарином

150г 190.-



Хлеб



ТАРТИН

40г 30.-

Частная пивоварня



НАША ПИВОВАРНЯ

Частная пивоварня Александра Антонова – это собственный пивоваренный завод ресторанной компании «Dasko Group». Здесь мы варим пиво по старинным традиционным рецептам, отвечающим всем мировым законам пивоваров, в том числе проверенному временем, легендарному закону «О чистоте напитка от 1516 года». Смысл которого в приготовлении пива на основании только трех основных ингредиентов: солода, хмеля и воды. Брожение производится самопроизвольно, без добавления дрожжей.

При пивоварении очень важна выдержка всех технологических процессов, ведь пиво не терпит спешки. Еще один нюанс, влияющий на вкус – это рецептура. Мы следим за процессом на каждом этапе со скрупулезностью профессионалов и следуем оригинальным рецептам, а солод и хмель закупаем в Германии.

Пиво из Частной пивоварни Александра Антонова обладает классическим ярким вкусом, поскольку мы точно уверены в соблюдении всех правил производства и натуральном происхождении ингредиентов.

Наслаждайтесь!