



FISH RESTAURANT

# DEL MAR

EST. 2015

---

**MEHIO**  
*Menu*

## АЗИАТСКОЕ МЕНЮ

### Asian Menu

	СУШИ <i>2 шт</i>	САШИМИ <i>New Style</i>
ЛОСОСЬ	- 4 200 -	- 5 700 -
ТУНЕЦ ЕЛОУФИН	- 3 800 -	- 4 500 -
ХАМАЧИ	- 9 200 -	- 12 000 -
СИБАС	- 5 200 -	- 6 800 -
ДОРАДО	- 5 200 -	- 6 800 -
КРЕВЕТКА	- 4 200 -	-----
УГОРЬ	- 4 200 -	-----

## РОЛЛЫ

### Rolls

**VEGA МАКИ**  
*наприка, огурец, помидор,  
авокадо, лос росо, кунжут*  
- 3 950 -

**СПАЙСИ ТУНА**  
*тунец, соус Спайси, кунжут*  
- 4 600 -

**ЭБИ AGE**  
*креветки, соус карашаи*  
- 6 200 -

**SALMON ROLL**  
*лосось, огурец, кунжут*  
- 6 200 -

**УНАГИ МАКИ**  
*угорь, огурец, кунжут*  
- 8 250 -

**ФИЛАДЕЛЬФИЯ**  
*лосось, сыр филадельфия,  
огурец, авокадо, кунжут*  
- 9 000 -

**CREAM TUNA**  
*тунец, спаржа,  
авокадо, крем маё*  
- 9 450 -

**ФУДЗИ ROLL**  
*жареный лосось, авокадо,  
айсберг, кунжут*  
- 9 450 -

**КАЛИФОРНИЯ**  
*камчатский краб, майонез, сыр,  
филадельфия, огурец, авокадо,  
айсберг, кунжут, тобико*  
- 13 800 -

**КАНАДА РОЛЛ**  
*угорь, лосось, сыр, огурец,  
соус унаги, тобико, кунжут*  
- 12 500 -

**DANCE DRAGON**  
*угорь, камчатский краб, сыр филадельфия,  
огурец, авокадо, кунжут, соус унаги*  
- 15 250 -

## АССОРТИ

### Assorties

**СУШИ СЕТ 12/8**  
*лосось 2 шт, тунец 2 шт, хамачи 1 шт, сибас 1 шт,  
дорадо 1 шт, гребешок 1 шт, креветка 2 шт, угорь 2 шт*  
- 24 000 -

**РОЛЛЫ СЕТ 32/6**  
*калифорния 1/2, унаги 1/2,  
дракон 1/2, спайси тунца 1, катана маки 1*  
- 27 000 -

## СУПЫ

### Soups

**МИСО СУП С ЛОСОСЕМ**  
*лосось, тофу, грибы,  
вакамаэ, лук шнит*  
- 2 500 -

**ОСТРЫЙ СУП**  
*Лосось, хамачи, сибас, дорадо, вонголе,  
лук, морковь, порей, грибы эноки, басай)*  
- 8 500 -

**СУП УДОН**  
*с морепродуктами/мясом/овощами*  
- 3 500 / 5 200 / 7 400 -



---

## С СЫРОГО БАРА

*From the raw bar*

---

### ВЫБОР СВЕЖИХ УСТРИЦ

*Selection of freshly shucked French – Rock Oysters*

- 4200 -

**ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА / ИЗ ЛОСОСЯ  
С СОУСОМ ПОНЗУ**  
*Tuna / Salmon tartar*  
- 7250 - | - 8000 -

**ТУНЕЦ И ЛОСОСЬ В ХРУСТЯЩИХ  
ЛИСТЬЯХ РОМЕЙНА**  
*Tuna and Salmon in crispy tempura  
Romain Leaves*  
- 6 450 -

**КРУДО ИЗ СИБАСА С "DRAGON"  
СОУСОМ И СВЕЖИМ АПЕЛЬСИНОМ**  
*Sea bass crudo with "Dragon"  
sauce and fresh orange*  
- 7 250 -

**МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК В  
СЛИВОЧНО-КАРАМЕЛЬНОЙ ГЛАЗУРИ  
С МЯТОЙ, КЛУБНИКОЙ И ГРУШЕЙ**  
*Sea scallop in creamy caramel glaze with  
mint, strawberries and pears*  
- 9750 -

---

## ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

*Cold & Hot Appetizers*

---

**БРУСКЕТТЫ С ПОМИДОРАМИ  
И БАЗИЛИКОМ**  
*Bruschetta with tomato and basil*  
- 2 400 -

**БРУСКЕТТЫ С  
МУСОМ "DORBLU", ГРУШЕЙ И  
ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ**  
*Bruschetta with tomato and basil*  
- 4 750 -

**БРУСКЕТТЫ С СЫРНЫМ  
И ЗЕЛЕННЫМ  
МУССОМ И ЛОСОСЕМ**  
*Bruschetta with cheese  
and spinach mousse and salmon*  
- 6 900 -

**«АНТИПАСТО»**  
ОЛИВЫ, МАСЛИНЫ, ВЯЛЕННЫЕ  
ПОМИДОРЫ, КАПЕРСЫ И АРТИШОК  
*«Antipasto» green / black  
olives, sun-dried tomatoes,  
capers and artichoke*  
- 7 950 -

**«СЫРНОЕ ПЛАТО»**  
ТИ ЕРНО, ПЕКАРИНО БУКАРО,  
РОМАНО, ЧЕДДЕР, ПАРМИДЖАНО,  
ГАГАНЗОЛА ДОЛЬЧЕ, ВЕГА САТЬЮЛАМО  
*«Cheese Plateau» Tierno, Pecorino Bucaro,  
Gorgonzola dolce, Cbeddar,  
Parmigiano-Reggiano, Vega Sotuelamos*  
- 10 000 -

**БАКЛАЖАН ТЕМПУРА  
СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ,  
ЗЕЛЕНЬЮ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ**  
*Tempura eggplant with fresh  
vegetables, parsley and pine nuts*  
- 4 000 -

**АВОКАДО С КОПЧЕНЫМ  
УГРЕМ, МАНГО И КИНОА**  
*Avocado with smoked eel,  
mango and quinoa*  
- 7 450 -

**ЖАРЕННЫЕ КОЛЬЦА  
КАЛЬМАРА С СОУСОМ ТАР-ТАР**  
*Fried calamari rings  
with tartar sauce*  
- 4 200 -

**КРЕВЕТКИ В КОКОСОВОЙ  
ПАНИРОВКЕ,  
С СОУСОМ ИЗ МАНГО**  
*shrimps in coconut breading  
with mango sauce*  
- 5 950 -

**"РАНГУНЫ" СО СНЕЖНЫМ  
КРАБОМ И  
СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ**  
*Snow crab and  
cream cheese «Rangoon»*  
- 4 800 -

**МОЛОДОЙ КАЛЬМАР ГРИЛЬ  
с картофелем «Батат-конфи»  
и соусом «Бер блан»**  
*grilled baby squid with sweet potato  
confit and Beurre blanc sauce*  
- 8 500 -

**ЖАРЕННЫЙ СЫР ХАЛУМИ  
СО СВЕЖИМ ШПИНАТОМ**  
*Fried Halloumi cheese  
with spinach*  
- 4 500 -

**ЗАПЕЧЁННЫЙ МОРСКОЙ  
ГРЕБЕШОК**  
с муссом из цветной капусты  
и чипсами из сельдерея  
*baked scallop with cauliflower  
mousse and celery chips*  
- 9 350 -

**ЧЁРНЫЕ МИДИИ «БУШО»  
В КОКОСОВОМ СОУСЕ  
с помидорной сальсой и  
тайскими травами**  
*black mussels "Bucho" in coconut  
sauce with tomato salsa  
and Thai herbs*  
- 9 750 -

**БЭЙБИ КАЛЬМАР ФАРШИРОВАННЫЙ  
КРЕВЕТКОЙ В СЛИВОЧНО-СЫРНОМ СОУСЕ**  
*Baby squid stuffed with shrimps in cream cheese sauce*  
- 9 800 -



---

## САЛАТЫ

### Salads

---

#### «ШОПСКИЙ» САЛАТ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ

##### И ТЕРТЫМ СЫРОМ ФЕТА

*“Sbopsky” salad with fresh vegetables  
And grated feta cheese*

- 3 100 -

#### «СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ» С БЕЙБИ КАЛЬМАРОМ

##### листом Айсберга, апельсином и зелёным яблоком

*Mediterranean salad with baby squid,  
Iceberg leaf, orange and green apple*

- 6 950 -

#### СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ, ЛИСТЬЯМИ РУККОЛЫ, КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

##### И СУШЕНОЙ КЛЮКВОЙ

*Beetroots and goat cheese salad  
with rocket leaves, pine nuts and dried cranberries*

- 3 100 -

#### САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ, СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ, ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ, СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА

*Cod liver salad with fresh vegetables  
quail eggs, mozzarella*

- 7 350 -

#### САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК

##### ХРУСТЯЩАЯ ЗЕЛЕНЬ, АВОКАДО, МАНГО И ЧИЛИ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ ТЕРИЯКИ

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

- 7 200 -

#### ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ В АЗИАТСКОМ СОУСЕ С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ, ПОМИДОРАМИ И ЧИЛИ ПЕРЦЕМ

*Warm salad with veal in Asian sauce with  
pine nuts, tomatoes and chili peppers*

- 5 350 -

#### СЫР БУРРАТА СО СПЕЛЫМИ И ВЯЛЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ, СОУСОМ ПЕСТО И ИНЖИРЕМ

*Burrata cheese  
with ripe and sun dried tomatoes, pesto sauce and figs*

- 13 900 -

#### «КАНИ» САЛАТ

##### СНЕЖНЫЙ КРАБ, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ И АВОКАДО С СОУСОМ АЙОЛИ ЮЗУ

*“Kani” salad  
snow crab, fresh cucumber  
and avocado with aioli yuzu sauce*

- 13 200 -

#### ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА С ВЯЛЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ, СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ И ЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

*Warm octopus salad  
With fresh mixed leaves, sun dried  
tomatoes and fried potatoes*

- 9 450 -

#### САЛАТ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И ЧИПСАМИ «НОРИ»

*Salad with smoked eel, fresh vegetables and nori leaves chips*

- 8 350 -

#### ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И МИКСОМ ЗЕЛЕНИ БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ И ПРОВАНСКИМ СОУСОМ

*Warm salad with shrimps and greens mix,  
bell pepper and Provence sauce*

- 5 950 -

---

## СУПЫ

### Soups

---

#### РЫБНАЯ «УХА» НА КРАСНОМ ИЛИ БЕЛОМ БУЛЬОНЕ

*Fish “Ucha” with red or white stock*

- 3 000 -

#### РЫБАЦКИЙ СУП

##### С МОРЕПРОДУКТАМИ В ПИКАНТНОМ КРАСНОМ БУЛЬОНЕ

*Fishing soup with seafood in a spicy red broth*

- 6 900 -

#### «ТОМ ЯМ», ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ ИЛИ РЫБОЙ

*“Tom Yum”, spicy Thai shrimps or fish soup*

- 5 850 -

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

*“Buzara” with seafood and garlic bread*

- 7 850 -



---

## ПАСТА & РИЗОТТО

### *Pasta & Risotto*

---

#### СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ В СОУСЕ АЛИО-ОЛИО

*Spaghetti Aglio-Olio with prawns*

- 6 750 -

#### ТАЛЬЯТЕЛЛИ С КРЕВЕТКАМИ И ГРИБАМИ ШПИНАТОМ В СОУСЕ «РОМЕСКО»

*Tagliatelle with shrimps and mushrooms, spinach in Romesco sauce*

- 9 950 -

#### СПАГЕТТИ С ЛОСОСЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ И АРТИШОКОМ

*Spaghetti with salmon in a cream sauce with green onion and artichoke*

- 10 550 -

#### СПАГЕТТИ С ЛОСОСЕМ В СРЕДИЗЕМНОМОРСКОМ СТИЛЕ С ПОМИДОРАМИ, ОЛИВАМИ КАЛАМАТА И КАПЕРСАМИ

*Mediterranean-style salmon spaghetti with tomatoes, Kalamata olives and capers*

- 10 550 -

#### ЛИНГВИНИ С ЧЁРНЫМИ МИДИЯМИ «БУШО» СТРАЧАТЕЛЛОЙ В ЗЕЛЁНОМ СОУСЕ «VERDE»

*Linguine with black mussels "Bucchi" and stracciatella in green sauce "Verde"*

- 6 950 -

#### ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КОНИНОЙ РУККОЛОЙ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

*Tagliatelle with borsemeat, arugula and pine nuts*

- 5 350 -

#### «ВОНТОНЫ» С БЕЛОЙ И КРАСНОЙ РЫБОЙ В БУЛЬОНЕ ИЗ ПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ, ИМБИРЕМ И ШПИНАТОМ

*"Wontons" with white and red fish, in a broth of baked vegetables, ginger and baby spinach*

- 5 950 -

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

*Seafood Risotto with cream or tomato sauce*

- 8 850 -

#### СПАГЕТТИ "CASIO E PEPE" С ЛОСОСЕМ В МАСЛЯНО-ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

*Spaghetti Casio e pepe with salmon in butter-pepper sauce*

- 7 450 -

---

## 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 /per 100 gr/

**Молодой Кальмар**

*Baby Calamari*

- 4 250 -

**Дикий Морской Гребешок**

*Sea Scallops*

- 7 350 -

**Морской Черт**

*Monk fish fillet*

- 4 750 -

**Барбулька**

*Red Mullet*

- 4 450 -

**Тигровые Креветки**

*Tiger Prawns*

- 3 950 -

**Сибас Дикий**

*Wild Sea bass*

- 5 350 -

**Дорадо**

*Dorada*

- 3 150 -

**Мидии в полустворках**

*Mussels in Shell*

- 2 350 -

**Тюрбо**

*Turbot fillet*

- 5 950 -

**Сибас**

*Sea bass*

- 3 150 -

**Дикий Осьминог**

*Octopus*

- 11 800 -

**Морской Язык**

*Black Sole*

- 5 950 -

Приготовим по Вашему вкусу:

в соли, на гриле, на пару, в сковороде, соте, сашими, суп "бузара" или в соусе "сицилиано"

Prepare for Your taste: in salt, grilled, steamed, pan fried, sashimi, soup "buzara" or "siciliano" sauce



---

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### Main course

---

**СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С  
ГАРНИРОМ НА ВАШ ВЫБОР**

*Salmon steak*

- 11 800 -

**РУЛЕТЫ ИЗ ДОРАДО С КУРАГОЙ И ЧЕРРИ В ПЕППЕР ГЛАЗУРИ**

*Dorado rolls with dried apricots and cherry tomatoes in Pepper glaze*

- 13 500 -

**СТЕЙК ИЗ ТУНЦА В СТИЛЕ «ТОСКАНА» С МАРИНОВАННЫМ АРТИШОКОМ И  
ОСЕННИМИ ОВОЩАМИ**

*Tuna steak Tuscan style with marinated artichoke and autumn vegetables*

- 8 850 -

**ФИЛЕ СИБАСА С ПЕЧЕННЫМИ ОВОЩАМИ «КОНФИ»  
БРОККОЛИ И ЗЕЛЁНЫМ СОУСОМ**

*Sea bass fillet with baked vegetables*

*"Confit" broccoli and green sauce*

- 12 000 -

**КУРИНАЯ ГРУДКА «KARADJORDJEVA» ФАРШИРОВАННАЯ  
ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ СТРАТАЧЕЛЛА**

*Chicken breast "Karadjordjeva"*

*stuffed with ham and cheese*

- 8 350 -

**АТЛАНТИЧЕСКАЯ МАКРЕЛЬ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ  
СФЕРАМИ И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ**

*Atlantic mackerel with potato*

*spheres and fresh herbs*

- 7 500 -

**УТИНОЕ ФИЛЕ «КОНФИ» С СЫРНЫМИ НЬОКАМИ  
ПЕЧЕННЫМ ЯБЛОКОМ И КРЕМОМ ИЗ ТЫКВЫ**

*Duck fillet "Confit" with cheese gnocchi,*

*baked apple and pumpkin cream*

- 7 500 -

**ФИЛЕ ПАЛТУСА С ЧЁРНЫМ РИСОМ  
МУССОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И ЗЕЛЁНЫМ МАСЛОМ**

*Halibut Fillet with Black*

*Rice Celery Mousse and Green oil*

- 8 350 -

**СТЕЙК ИЗ КОНИНЫ С СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦА С САЛЬСОЙ  
ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ БАКЛАЖАН**

*Local Horse Tenderloin with green pepper sauce and eggplant salsa*

- 6 500 -

**РИБ-АЙ СТЕЙК "BLACK ANGUS" С СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦА**

*Rib eye steak "Black Angus" with green pepper sauce*

- 24 500 -

**Соусы к мясу: соус из красного вина, из черного перца горошком, острый бурбон барбекю либо чилли**

*Sauces for meat: Red Wine Glaze, Black Peppercorn, Hot Bourbon BBQ sauce*



---

## КРАБ И ЛОБСТЕР

*Crab & Lobster*

---

цена за 100 гр / per 100 gr

### КРАБ ЦЕЛИКОМ

ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ПАРУ ИЛИ В СОУСЕ ИЗ ЧЕРНОГО ПЕРЦА

*Whole Crab*

*prepare on steamed or black pepper sauce*

- 10 500 -

### ЛОБСТЕР ЦЕЛИКОМ

ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ, ПОДАЕТСЯ С ЛИМОННО-СЛИВОЧНЫМ

СОУСОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ ЧИЛИ

*Whole Lobster*

*prepare on grilled, served with lemon-cream sauce and spicy chili sauce*

- 9 800 -

ФАЛАНГА КАМЧАТСКОГО КРАБА С СОУСОМ НА ВЫБОР

*Crab legs with sauce on choice*

- 19 800 -

---

## ГАРНИРЫ

### SIDES

---

#### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

*French fries*

- 1200 -

#### КАРТОФЕЛЬ

В СРЕДИЗЕМНОМОРСКОМ СТИЛЕ

*Mediterranean style potatoes*

- 1 800 -

#### ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА

*Green Asparagus*

- 4 800 -

#### ОТВАРНОЙ РИС «БАСМАТИ»

*Steamed Basmati rice*

- 1 200 -

#### ОВОЩНОЙ РАТАТУЙ

*Vegetable Ratatouille*

- 1 800 -

#### ОВОЩИ ГРИЛЬ

*Grilled vegetables*

- 1 800 -

#### ТУШЕНЫЙ ШПИНАТ

*Sautéed spinach*

- 2 200 -

#### ОВОЩИ ПО-ДОМАШНЕМУ

*Homemade vegetables*

- 1 800 -

#### ГРИБЫ ГРИЛЬ В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ

*Grilled mushrooms in truffle sauce*

- 2 500 -

#### БРОККОЛИ / ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

*Broccoli / Cauliflower*

- 2 200 -



