



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
*паприка, огурец, помидор,
авокадо, лос росо, кунжут*
- 3 950 -

SALMON ROLL
лосось, огурец, кунжут
- 6 200 -

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

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

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

УНАГИ МАКИ
угорь, огурец, кунжут
- 8 250 -

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

ЭБИ AGE
креветки, соус караша
- 6 200 -

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

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

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,
вакама, 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 shrim 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 ВЯЛЕНЫМИ 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 ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ, СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ И ЖАРЕНЫМ 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 -



