

МЕНЮ

Le Marin,

RESTAURANT & TERRACE















SEL MARIN | RESTAURANT & TERRACE

*Искусство кулинарии – это целая Вселенная.
Вселенная страсти к своей работе,
удовольствия и бесконечного творчества.
Это музыка, которая пишется при помощи
вдохновения и прекрасных ингредиентов.
Искусство, которое делает людей счастливыми.
Мы постарались создать для Вас
идеальную симфонию классических сочетаний
и южных вкусов, черпая вдохновение в богатстве
Черноморского побережья и классических
средиземноморских рецептурах.
Желаем приятного путешествия к новым
гастрономическими впечатлениям!*

Оксана Нагорская
шеф-повар
ресторана & террасы
Sel Marin



АНТИПАСТИ






























	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
   Антипаста: микс оливок, вяленые томаты, гриссини, грана падано, прошутто ди парма	330	2 200
  Выдержанные сыры из фермерского хозяйства Волино: качотто с трюфелем, мантазио и козий, орехи, виноград, варенье из инжира	105 210	1 750
   Плато сыровяленых деликатесов: Прошутто ди Парма, коппа, брезаола, гриссини, артишоки	200 100	2 200
Микс оливок	100	350
Вяленые томаты	50	350
 Гриссини	50	220
 Сыр Грана Падано	100	1050
Прошутто ди Парма	50	520
  Артишоки	100	520



ЗАКУСКИ






	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
 Лосось слабосоленый с каперсами, лимоном и тостами	80 50	1 100
 Брускетта с лососем холодного копчения, авокадо и яйцом пашот	220	850
 Брускетта с ростбифом, свежими томатами, крем-сыром и трюфельным соусом	210	750
 Щучья икра с салатом из свежих огурцов, сметаной, укропом и мини-оладушками из кабачков	250	700
 Тартар из лосося на чипсах тапиоки с кунжутным соусом	135	900
 Тартар из тунца с хрустящими тостами	150 30	900
 Бриошь с мясом краба, крем-сыром и авокадо	120	850
 Тартар из говядины на бриоше с трюфельным айоли и рукколой	160	950
 Сыр Буратта с томатами и 12-летним бальзамическим уксусом	80 135	750
 Паштет из фуа-гра с опаленными нектаринами и свежими ягодами	25 120	750
 Вителло-Тонатто- телятина с соусом из тунца, каперсами и вялеными томатами	170	990

САЛАТЫ

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
	500	650
  	230	1250
   	260	1100
 	255	500
   	220	750
	270	900
   	220	1100
	265	600
 	200	650
   	250	890
  	205	1100
	210	800

Sel Marin




СУПЫ

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, ₽
 Суп-лапша с курицей и поджаренным хлебом со сливочным маслом и зеленью	450 45	550
 Крем-суп из тыквы с мясом краба и сливочным сыром	320	870
 Том ям с креветками, кальмарами и мидиями	450 75	1 250
 Гаспачо-холодный томатный суп со свежими овощами и хрустящей чиабаттой	330 55	650
 Окрошка с копченой курицей и овощами на кефире на квасе	370 125	600






ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
 Фрито-Мисто кальмары, креветки, барабуля обжаренные в хрустящей панировке, с соусом тар-тар	235 60	1 300
 Креветки обжаренные с белым вином, чесноком, сливочным маслом и петрушкой, подаются с брокколи, помидорами черри и запеченным багетом	220 60	1 200
 Филе форели с припущенным шпинатом, кабачками с сырным муссом	80 150	1 150
 Черная треска с арахисовым соусом и пюре из сельдерея	225	1 600
 Барабуля жареная до золотистой корочки, с соусом айоли	200 30	1 300
 Дорадо Аква Пацца дорадо запеченная целиком, с томатами, оливками и каперсами	250 150	1 700
 Филе палтуса с брокколи, пюре из зеленого горошка и голландским соусом	100 70	1 700
 Баклажан запеченный с говяжьим фаршем, пастой из нута и сыром моцарелла, со свежими помидорами, красным луком и кинзой	365	900
 Цыпленок запеченный целиком, подается с баклажаном, помидорами-гриль и соусом ткемали	1 шт 240	1 450
 Утиная ножка конфи с грушей	150 95	1 450
 Бифштекс с яйцом, картофельным пюре и коньячно-перечным соусом	360	1 300
 Филе миньон с обжаренным картофелем и мороженым из белых грибов	100 185	2 200
 Голень ягненка томленная с красным вином	315	1 650
 Тушеная баранина, подается с кремом из нута со специями, йогуртовым соусом и маринованным луком	145 160	1 900







Б Л Ю Д А Н А Г Р И Л Е

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, ₽
 Креветки тигровые с соусом чили с салатом из свежих огурцов	100 145	1 150
 Кальмар с соусом Песто и вялеными томатами	120 100	750
 Тунец с тапенадом из маслин	150 100	1 250





Г А Р Н И Р Ы

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, ₽
Авокадо гриль	120	750
 Спаржа, соус голландский	140	1 250
 Капуста брокколи с базиликовым маслом и пармезаном	110	500
Овощи-гриль	150	450
 Печеный беби-картофель, сливочное масло с чесноком и зеленью	200	320
 Картофельное пюре	150	320
 Рис Жасмин	150	320







ПАСТА

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
 Паста Каламарата с кальмарами и креветками	270	1200
 Качо э пеппе спагетти со свежемолотым черным перцем и сливочным маслом	200	750
 Открытая паста с рагу из телятины	175	950
 Спагетти вонголе с белым вином	400	1150
 Безглютеновые спагетти с кабачками, сыром страчателла, помидорами и базиликом	300	750
 Тальятелле с тигровыми креветками, черноморскими мидиями, белым вином и оливками каламата	370	1250

МИДИИ

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
 Мидии в белом вине, подаются с хрустящим багетом и соусом сальса-верде	390 90	990
 Мидии в сырном соусе, подаются с картофелем фри	370 100	990
 Мидии в томатном соусе с кинзой и перцем Чили	380 50	950
 Мидии с кокосовым молоком и пастой том ям	400 40	950

ДЕСЕРТЫ


		ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, ₽
	Павлова лаймовый крем со свежим манго и базиликом	200	690
	Крем Маскарпоне со свежей малиной и "хворостом" из слоеного теста	130	690
	Карамельный персик с кремом из бузины и апельсиновым бисквитом	170	590
	Баскский чизкейк с малиновым соусом	270	750
	"Плавучий остров" меренга, заварной крем, ванильный соус	155	590
	Меренговый торт с абрикосами и клубничным мороженым	320	750

НОМЕ-МАДЕ МОРОЖЕНОЕ

		ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, ₽
	Мороженое Ванильное Шоколадное Клубничное Карамельное	60	320

СОРБЕТЫ БЕЗ САХАРА

		ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, ₽
	Сорбеты Манго-юдзу Малина-личи Мандарин	60	320



УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ
АЛЛЕРГИЯ ИЛИ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ
КАКИХ-ЛИБО ПРОДУКТОВ, ПОЖАЛУЙСТА,
СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

 Горчица и производные

 Яйцо

 Глютен | Злаки

 Лактоза | Молоко

 Орехи

 Кунжут и производные

 Молюски и ракообразные

 Рыба и производные

 Соя и производные

 Диоксид серы | Сульфиты

 Аспартам | Заменитель

 Сельдерей

 Арахис

 Люпин

Все цены указаны в рублях и включает НДС 20 %