

Меню от шеф-повара рыбного ресторана «Посейдон»  
АЛЕКСАНДРА ГАЛКИНА  
и самого востребованного шеф-повара России  
РУСТАМА ТАНГИРОВА

КУСОЧЕК  
АЗИИ  
В СИБИРИ



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



### ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ЛУК-ШАЛОТ И КРЕМОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА

Лосось, лук-шалот, специи, оливковое  
масло, крем из баклажанов

₹ 100\80\10 750 ₺

### САЛАТ «ОЧЖИНО» С КАЛЬМАРАМИ, АВОКАДО И АРТИШОКАМИ ПОД ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Кальмар, артишоки маринованные, маслины,  
оливки, помидоры, авокадо, базилик, шпинат,  
соус «Цитронет» и трюфельное масло

₹ 240 630 ₺



### ТАРТАР С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ НА РИСОВЫХ ЧИПСАХ

Угорь копченый, огурец,  
перец чили, рисовые чипсы

₹ 160  
450 ₺

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

### СЛАДКИЕ БАКЛАЖАНЫ ASIA-STYLE

Баклажаны, свежие помидоры,  
кинза, сладко-острый  
соус «Азия», кунжут

₹ 80\80\50 500 ₺



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### КРЕВЕТКИ WOK С ГРЕЧНЕВОЙ ЛАПШОЙ

Тигровые креветки, гречневая лапша, вешенки, зеленый перец, шпинат, кунжут, кинза, сладко-острый соус «Азия»

🍴 260

860 ₺



### МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК НА ПЮРЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ

Гребешок, пюре из сельдерея, тыква печеная с медом, яблочное пюре

🍴 150

930 ₺



### ДОРАДА «ФЬЮЖН» В ПАНАЗИАТСКОМ СТИЛЕ

Дорада, помидоры, спаржа, шпинат, кунжут, кабачки, кинза, сладко-острый соус «Азия»

🍴 200

750 ₺



— ≡ ДЕСЕРТ ≡ —

ГРУША В КРАСНОМ  
ВИНЕ С МЯТНЫМ СОУСОМ  
«ПЕСТО» И ГРУШЕВЫМ СОРБЕТОМ

🕒 120\50\20  
450 ₹

