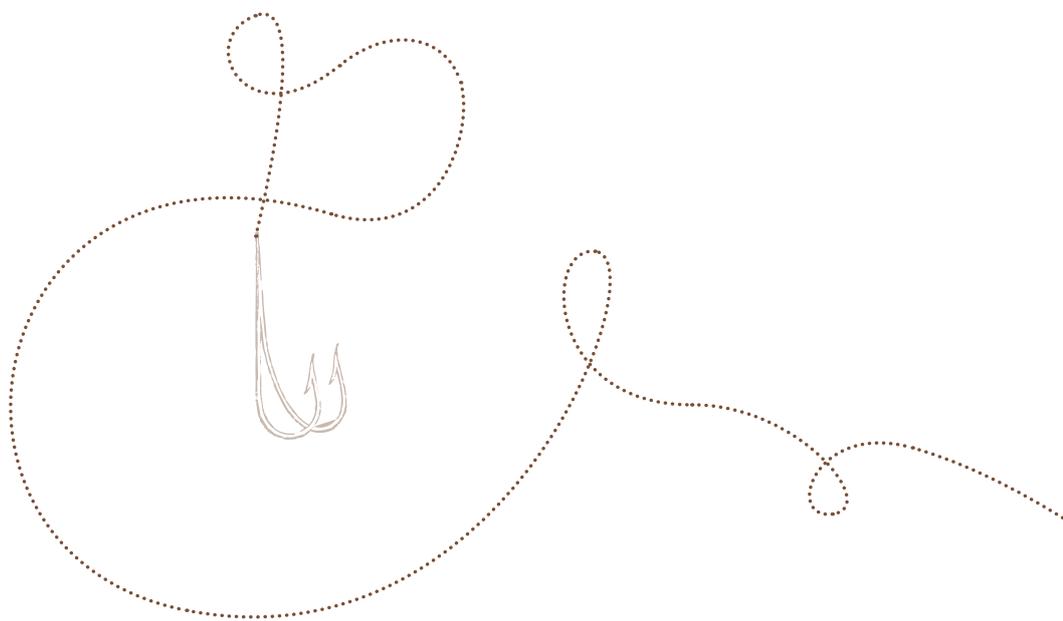




МЕНЮ

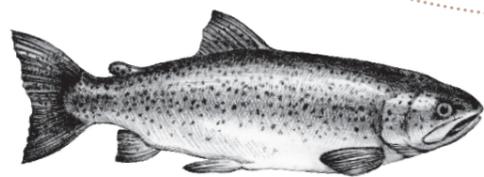


Основа концепции ресторана — свежая рыба утреннего отлова.

Мы знаем о рыбе всё и предлагаем Вам только самое лучшее.
Выбранную Вами рыбу мы можем приготовить 6 различными способами:
на гриле, на сковороде, в соли, в тесте, в печи и в коптильне
на ольховых и яблочных опилках.

Фирменные рыбные блюда

(за 100 гр готового продукта)

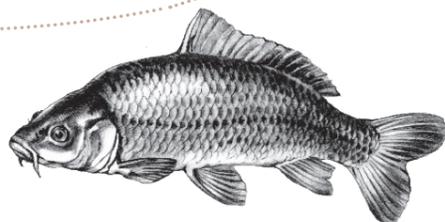


ФОРЕЛЬ

Карельская форель специально для ресторана «Fish Point» выращивается в уникальных природных условиях в Ладожском озере. Ежедневный рацион – лучшие европейские корма, что является залогом высочайшего качества рыбы. Мясо форели богато витаминами Омега-3, фосфором, цинком, йодом и калием, а это здоровое сердце, красивая кожа и позитивное настроение.

Форель в соли	275
Форель на гриле	275
Форель на сковороде	275
Форель копчёная	275
Форель в тесте	275
Форель в сметане	310

Мы можем приготовить рыбу не только выловленную нами, но и выловленную Вами в водоёме рыболовного клуба «Золотой Сазан» на Симферопольском шоссе.
Цена за 100 гр – 30 (каarp без костей – 50).



КАРП

Карп выращен в экологически чистых природных условиях Белгородской и Ростовской областей, а также республики Башкортостан. Содержание на преимущественно зерновых кормах делает мясо этой рыбы нежным, сочным, богатым витаминами и полезными микроэлементами, а вкус немного сладковатым.

Карп на гриле	195
Карп на сковороде	195
Карп копчёный	195
Карп	220
Фаршированный гречневой кашей, белыми грибами и болгарским перцем	
Карп в печи	240

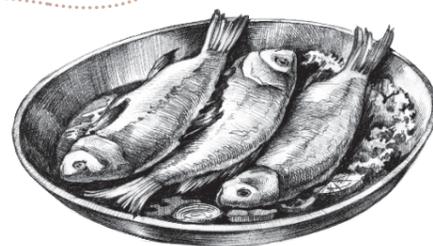
Повара ресторана «Fish Point» в совершенстве владеют уникальной технологией разделки карпа, которая позволяет им убрать все кости из рыбы.



ОСЕТР

Осетр – это предмет особой гордости ресторана, поскольку является единственным видом рыбы, выращиваемой самостоятельно на современном предприятии в Московской области. Уникальные экологичные технологии, опытные рыбоводы и высококачественные корма позволяют доставить на стол вкусную рыбу, богатую витаминами и аминокислотами.

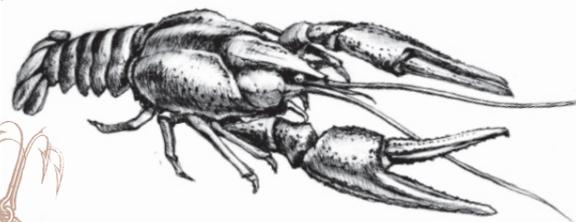
Осетр в соли	425
Осетр на гриле	425
Осетр копчёный	425
Осетр в тесте	425



КАРАСИ

Курские караси, выращенные на высококачественном биологическом корме, имеют сочное белое и, главное, диетическое мясо, насыщенное аминокислотами и витаминами А, Е и D, а также фосфором и кальцием. Эта рыба крайне полезна для умственного развития детей.

Караси, жаренные на сковороде	670
Караси в сметане	790



РАКИ

Севанские раки – уникальный природный продукт, привезенный из экологически чистых вод горного озера Севан. Нежное вкусное мясо раков питательно и содержит большое количество чистого легкоусвояемого организмом белка. Регулярное употребление раков улучшает пищеварительный процесс.

Севанские раки, отваренные со специями и травами	490
--	-----

Специальное предложение

ВЕДРО ВАЛДАЙСКИХ РАКОВ (2 КГ)

Отваренных по старинной русской рецептуре с березовыми ветками, крапивой, хреном, укропом, а также листьями смородины и вишни

3590

Особенностью валдайских раков является сравнительно небольшой размер (40 грамм). Выращенный специально для «Fish Point» продукт обитает в заповедной зоне озера Валдай, что говорит о богатстве их мяса различными витаминами, а также кислотами органической природы и йода. Эти раки отлично подойдут тем, кто следит за фигурой.

Аквариум

Все представленные в данном разделе морепродукты привезены в Fish Point из разных уголков нашей страны. Мы их еще называем – Дары русского моря.

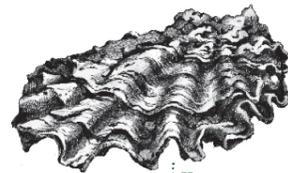
УСТРИЦЫ

Дальневосточные (за 100 гр) 190

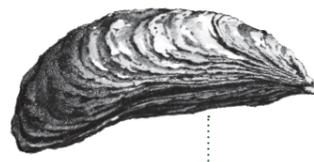
Дальневосточные устрицы выращиваются в естественной морской среде, без вмешательства человека. Живой продукт вылавливается из Японского моря профессиональными водолазами вручную на глубине до 15 метров. Их отличает довольно крупный размер (вес одной устрицы может достигать 400 гр), а также вкус, который варьируется от слабосоленого до сладковатого.



СОЛОВЬЕВСКАЯ
о. Сахалин. Японское море



ХАСАНСКАЯ
г. Владивосток. Японское море



АНИВСКАЯ
о. Сахалин. Японское море

Тихоокеанские (за 1 шт.) 390



Япония. г. Осаки

Морской деликатес вылавливается в холодных водах Тихого океана и довыращивается искусственным путем под присмотром высококвалифицированных фермеров. Несмотря на свой небольшой размер (вес одной устрицы – 60-80 гр), мясо устрицы имеет большое содержание белка, йода, витамина D и других полезных для человека микроэлементов.

Для более насыщенного вкуса рекомендуем предварительно сбрызнуть устрицы лимонным соком.

Дальневосточный гребешок (за 100 гр)

Готовим на Ваш выбор:
делаем сашими / запекаем в раковине
г. Владивосток. Японское море

390

Камчатский краб (за 100 гр)

Отваренный со специями и травами
Акватория Охотского моря

870

Тихоокеанские мидии

В соусе на Ваш выбор:
сырном / томатном / на основе белого вина
г. Владивосток. Японское море

990

Командорские кальмары,
жаренные на сковороде

Берингово море

970

Всех представителей русских морей Вы можете увидеть и выбрать в аквариуме ресторана.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ФИЛЕ РЫБЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (100ГР)

Фирменные блюда	Карп / форель / муксун	640
	Палтус	950
	Осетр	990
	Нельма	870

Филе сельди домашнего посола (Фирменное блюдо) 490
С тёмным хлебом, крымским луком и молодым картофелем

Форшмак из атлантической сельди 490

new Фирменная закуска из печени трески 890

Четыре вида форели (Фирменное блюдо) 990

Горячего копчения, холодного копчения,
тар-тар и фирменного посола

Икорный сет (Фирменное блюдо) 1490
Подается с теплым домашним хлебом, фермерской сметаной и крымским луком

Заливное из трёх видов рыб (Фирменное блюдо) 790
Осетр, форель, судак

Рулет из щуки (Фирменное блюдо) 650
Подается с домашним маринадом и щучьей икрой

Карпаччо из форели с печёным картофелем и соусом из ароматных трав .. 840

Копчёная стерлядка (за 100 гр) 390

Строганина из муксуна и нельмы (Фирменное блюдо) 720
Подается на ледяном плато с еловыми ветками

Балтийская килька домашнего посола 590
С тёмным хлебом, крымским луком и молодым картофелем

Скумбрия холодного копчения 540
С молодым картофелем

Куриный рулет, утиная грудка, копченый язык, ростбиф 990

Ассорти из разных видов мяса 550

5 видов сала 490

Икра "заморская" (баклажанная) 690

Разнообразные свежие овощи и зелень 790

Квашеная капуста, зеленые томаты, огурцы (бочковые и малосольные), чеснок, перец, черемша

Ассорти из домашних солений 570
Белые грибы / опята / маслята

Дор Блю, Пармезан, Шевре, Бри, Пекорино 1190
Подается с крекерами, виноградом, гречишным мёдом и миндалём в карамели

САЛАТЫ

Фирменный салат Fish Point <i>Фермерские овощи в сочетании с ароматным маслом и домашним сыром</i>	690
Деревенский салат из редиса, огурца и зелени с яйцом-пашот	490
Салат из ароматных томатов <i>С крымским луком и зеленью</i>	640
<i>С мягким сыром</i>	690
<i>С камчатским крабом и авокадо</i>	930
Копчёная свекла с муссом из фермерского сыра и соусом из орехов	520
Тёплый салат из баклажана с томатами	590
new Лёгкий салат с морепродуктами на гриле	1190
Зелёный салат с копченым муксуном	890
«Цезарь» <i>С хрустящим цыпленком</i>	650
<i>С креветками на гриле</i>	890
«Мимоза» с копчёной форелью	890
Традиционный «Оливье» <i>С камчатским крабом и копченой стерлядью</i>	990
<i>С фермерским цыпленком и пикантными колбасками</i>	790
Фирменный салат с камчатским крабом	950
Салат из копчёного угря с печёным картофелем	890
Салат с копчёным палтусом и лососем	870

ДОМАШНИЕ ПИРОЖКИ

С осетриной и визигой	150
С мясом	90
С лесными грибами	80
С яйцом и зеленым луком	70
С капустой	60
Ассорти из пирожков	450

СУПЫ

Фирменный рыбный суп Fish Point (Порция на 2 порции) 1470
Готовится на бульоне с 4-мя видами рыб (форель, карп, осетр и судак), мурманскими мидиями и овощами, подается со свежей зеленью.

Рыбацкая похлёбка из осетрины с белыми грибами	940
Русская Уха (Фирменное блюдо)	590
<i>Готовится по старинной русской рецептуре на бульоне из четырёх видов рыб, подаётся с растегаем с визигой</i>	
Борщ с молодой телятиной	590
Домашняя лапша с перепёлкой	590
Суп из сезонных грибов	590
<i>Подаётся в тёмном хлебе</i>	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

new Голубцы с магаданскими креветками и камчатским крабом	790
Вареники из молодого картофеля	620
<i>Подаются с соусом из 3-х видов икры (форель, сиг, щука)</i>	
Молодой картофель с камчатским крабом	820

Специальное предложение

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

new Фирменный рыбный бургер Fish Point	870
<i>Подается в листьях салата</i>	
Рёбра карпа на гриле с деревенским картофелем (Фирменное блюдо)	990
Котлеты из щуки (Фирменное блюдо)	
<i>С гречкой с белыми грибами</i>	830
<i>С картофельным пюре</i>	710
Котлеты из камчатского краба с картофельным пюре	1230
Домашние пельмени (Фирменное блюдо)	
<i>Из осетрины с фермерской сметаной</i>	990
<i>Из форели с дальневосточной икрой</i>	790
<i>Из камчатского краба</i>	970
Филе стерляди (Фирменное блюдо)	1590
<i>С картофельной запеканкой и сливочным соусом</i>	
Стейк из мурманского палтуса с брюссельской капустой	1190
Ледяная рыба	1190
<i>Подается с картофельным пюре и салатом из молодого редиса и огурца</i>	
<i>форель, судак, треска</i> Скоблянка из трех видов рыб	990
Филе судака на пару с овощами гриль	910
Дальневосточная камбала, запеченная с томатами	990

МЯСО И ПТИЦА

Шашлыки:

Свинина	630
Ягнятина (корейка)	990
Телятина	790
Цыпленок	550
Ассорти из шашлыков	1670
Котлеты из молочной телятины с картофельным пюре	940

ГАРНИРЫ

Молодой картофель	300
Молодой картофель с белыми грибами	390
Британский фри	300
Гречка с белыми грибами	350
Кукуруза на гриле	350
Овощи на гриле	550

ДЕСЕРТЫ

Фирменный лимонный кекс	450
<i>Подается с повидлом из зелёных яблок и воздушным кремом</i>	
Алтайский медовик с мороженым из сметаны (Фирменное блюдо)	490
Крем из домашнего сыра с сезонными ягодами (Фирменное блюдо)	530
"Павлова" с лесными ягодами	590
Мильфей со свежей клубникой	650
Крем-брюле	700
<i>Со свежей клубникой и жженой карамелью</i>	
Шоколадный фондан со вкусом конфеты "Коровка" (Фирменное блюдо)	550
new Фисташковый рулет	650
<i>Подается с соусом из малины</i>	
Сет из мини-десертов	1190
<i>(за 1 шарик)</i> Мороженое	210
<i>Ваниль / клубника / шоколад / фисташка / карамель</i>	
<i>(за 1 шарик)</i> Сорбет	210
<i>Маракуйя / малина / чёрная смородина / лимон</i>	
Варенье	
<i>Брусника / слива с корицей / облепиха</i>	190
<i>Малина / земляника</i>	250
<i>(за 1 шт.)</i> Конфеты ручной работы	100
<i>Конфета пралине / соленая карамель / фисташковый трюфель / марципан / со вкусом малины или манго / горький шоколад с миндалем</i>	
<i>(за 1 шт.)</i> Печенье Макароны	80
<i>Ваниль / шоколад / фисташка / ежевика / малина / лимон</i>	
Пирожное Картошка	120
<i>(за 1 шт.)</i> Домашние козинаки	80
<i>(за 1 шт.)</i> Орешек с вареной сгущенкой	50
<i>(за 1 шт.)</i> Апельсиновые цукаты	80
<i>(за 1 шт.)</i> Мармелад	40
<i>Вишня / малина / груша / манго</i>	

ТОРТ НА ЗАКАЗ

Кондитеры ресторана «Fish Point» рады удивить Вас вкусными и красивыми тортами, оформленными по индивидуальным пожеланиям. Работая исключительно с натуральными компонентами, мы делаем торты высочайшего качества, которые оценит самый искушенный ценитель.