

РЫБА МОЯ

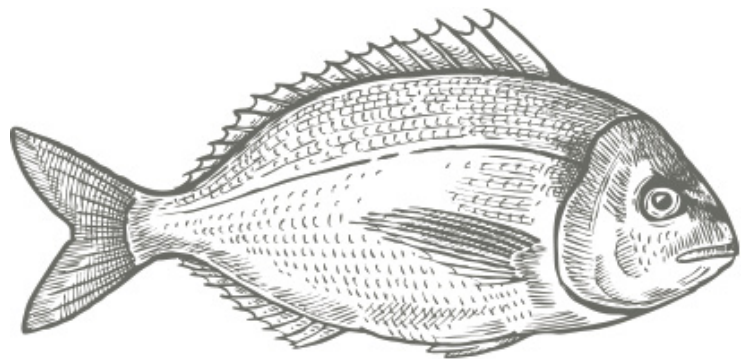
ТВЕРСКАЯ



ЛЕДЯНАЯ ВИТРИНА

# ЛЕДЯНАЯ ВИТРИНА

## ФЕРМЕРСКАЯ РЫБА



**ДОРАДО** 0,3 – 0,8 кг

КЛАССИКА 460 Р

ПЕЧЬ / СОЛЬ / ГРИЛЬ

В СОУСЕ 610 Р

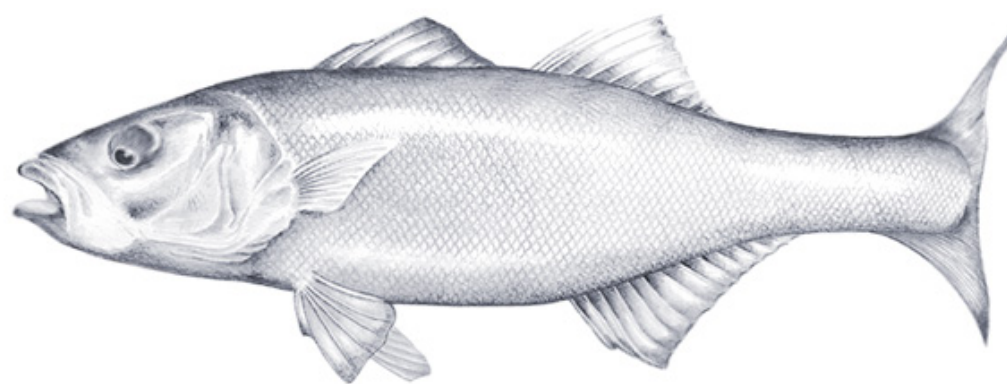
ПО-СИЦИЛИЙСКИ / АКВА ПАЦЦА

RAW 560 Р

ТАРТАР / КРУДО / **СЕВИЧЕ**

..... ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ  
ДОБАВИТЬ:

+ ГУАКАМОЛЕ



**СИБАС** 0,3 – 0,8 кг

КЛАССИКА 460 Р

ПЕЧЬ / СОЛЬ / ГРИЛЬ

В СОУСЕ 610 Р

ПО-СИЦИЛИЙСКИ / АКВА ПАЦЦА

RAW 560 Р

ТАРТАР / **КРУДО** / СЕВИЧЕ

..... ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ ДОБАВИТЬ:

+ ТРЮФЕЛЬНЫЙ АЙОЛИ

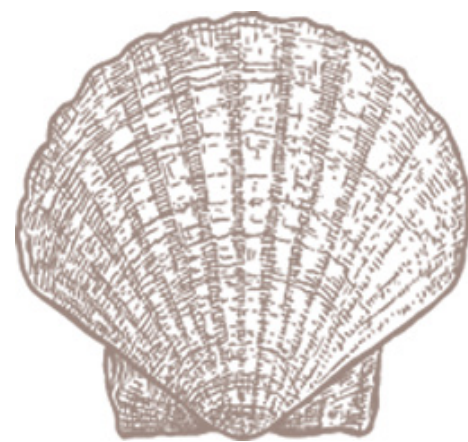
+ СОУС ПОНЗУ

**ДНИ ПОСТАВКИ:** ПОНЕДЕЛЬНИК И ЧЕТВЕРГ. ПРОСИМ ОТНЕСТИСЬ С ПОНИМАНИЕМ К ТОМУ, ЧТО НЕ ВСЯ РЫБА ПОПАЛА К НАМ В СЕТИ СЕГОДНЯ

ЦЕНЫ УКАЗАНЫ ЗА 100 Г ПРОДУКТА

# ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

## ЖИВОЙ САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК



---

КЛАССИКА 590 ₽

ГРИЛЬ

RAW 590 ₽

ТАРТАР / КРУДО / КАРПАЧЧО

СЕВИЧЕ 690 ₽

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ ДОБАВИТЬ:

+ ГУАКАМОЛЕ

+ ЧЁРНАЯ ИКРА

## ЖИВОЙ <sup>1,5 – 5 кг</sup> КАМЧАТСКИЙ КРАБ 1250 ₽



---

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ ПРИГОТОВИТЬ ИЗ РОЗЫ КРАБА САЛАТ  
С АВОКАДО И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ, А КЛЕШНИ ПО ВЫБОРУ:

ОТВАРИТЬ В МОЛОКЕ

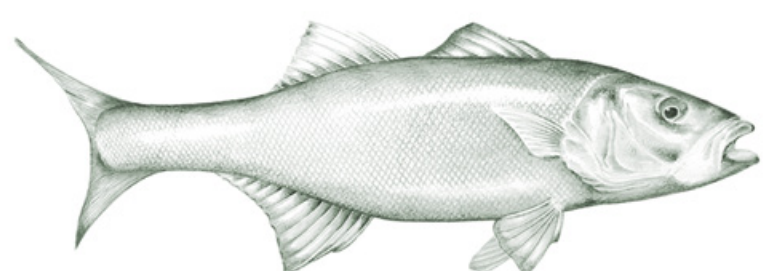
ЗАПЕЧЬ ПОД СОУСОМ «ТЕРМИДОР»

ЗАПЕЧЬ С ТОПЛЁНЫМ МАСЛОМ

**ДНИ ПОСТАВКИ:** ПОНЕДЕЛЬНИК И ЧЕТВЕРГ. ПРОСИМ ОТНЕСТИСЬ  
С ПОНИМАНИЕМ К ТОМУ, ЧТО НЕ ВСЯ РЫБА ПОПАЛА  
К НАМ В СЕТИ СЕГОДНЯ

ЦЕНЫ УКАЗАНЫ ЗА 100 Г ПРОДУКТА

# ДИКАЯ РЫБА



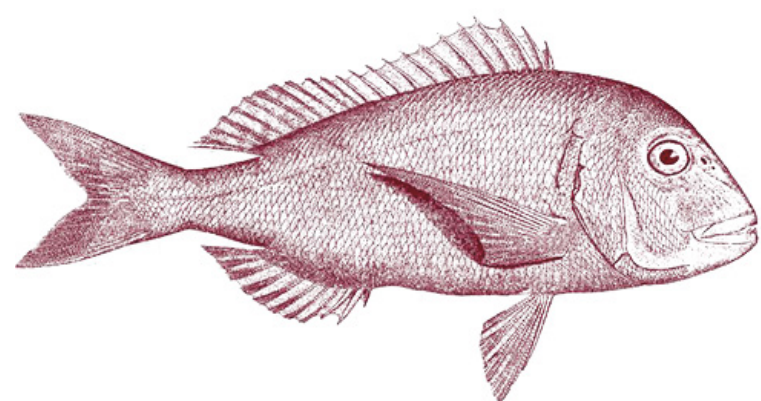
## СИБАС 1 – 4 кг

---

КЛАССИКА 650 Р  
ПЕЧЬ / СОЛЬ / ГРИЛЬ

В СОУСЕ 800 Р  
ПО-СИЦИЛИЙСКИ /  
АКВА ПАЦЦА

RAW 750 Р  
ТАРТАР / КРУДО /  
СЕВИЧЕ



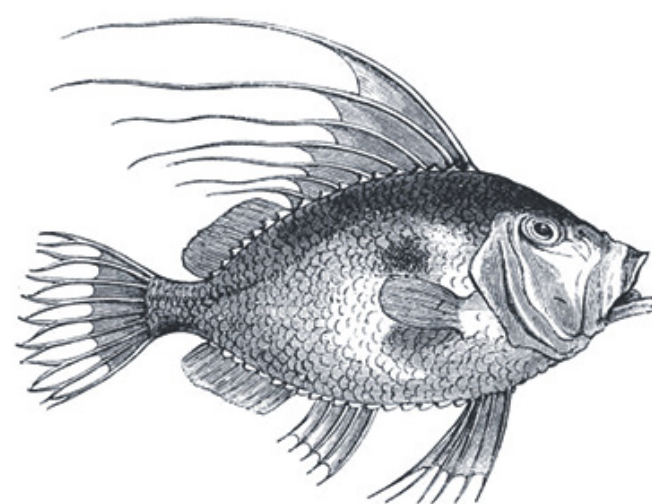
## ПАГР 1,2 – 4 кг

---

КЛАССИКА 750 Р  
ПЕЧЬ / СОЛЬ / ГРИЛЬ

В СОУСЕ 900 Р  
ПО-СИЦИЛИЙСКИ /  
АКВА ПАЦЦА

RAW 850 Р  
ТАРТАР / КРУДО /  
СЕВИЧЕ

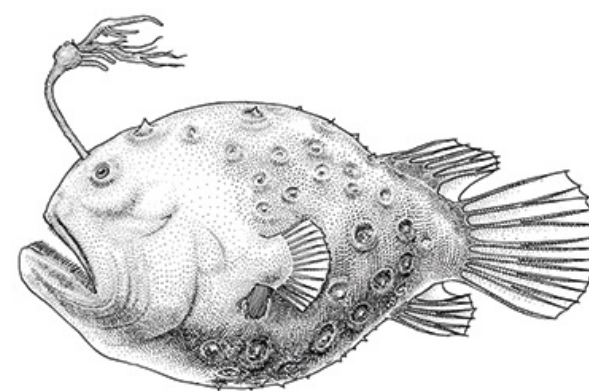


## СЕН-ПЬЕР 1,2 – 4 кг

---

КЛАССИКА 750 Р  
ПЕЧЬ / СОЛЬ / ГРИЛЬ

В СОУСЕ 900 Р  
ПО-СИЦИЛИЙСКИ / АКВА ПАЦЦА

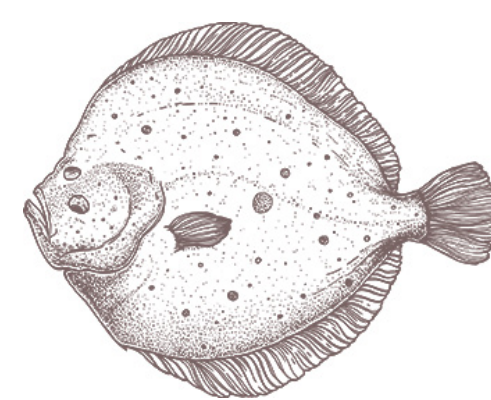


## МОРСКОЙ ЧЁРТ 0,2 – 3 кг

---

КЛАССИКА 800 Р  
ПЕЧЬ / ГРИЛЬ

В СОУСЕ 950 Р  
ПО-СИЦИЛИЙСКИ / АКВА ПАЦЦА



## ТЮРБО 1,2 – 5 кг

---

КЛАССИКА 960 Р  
ПЕЧЬ / ГРИЛЬ

В СОУСЕ 1110 Р  
ПО-СИЦИЛИЙСКИ / АКВА ПАЦЦА