

Fish & Fusion

GASTRONOMIC RESTAURANT

*Моя кухня постоянно совершенствуется.
Я хочу поделиться с вами своей кулинарной философией
и пригласить в удивительное гастрономическое путешествие
вместе с командой ресторана Fish&Fusion.*

Стефано Антониолли



МЕНЮ

HEALTH & PLEASURE





ОТ НАШЕЙ ГАСТРОНОМИИ

Буррата на подушке из припущенных помидоров черри и базилика

260 г

289-00

Итальянские мясные деликатесы с вялеными томатами,
таджасскими маслинами и крутонами

175 г

139-00

Итальянская сырная коллекция с мостардой и грецкими орехами

110/50/50 г

195-00

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Одесская щучья икра с тёплыми бородинскими гренками

160 г

249-00

Тартар из телятины в форме оссобуко
с запечённой мозговой косточкой и соусом умами

330 г

145-00

Тартар из тунца с бурратой и тёплым чаем из отборных мировых специй

180 г

249-00

Карпаччо из телятины с яйцом-скрамбл и чёрным трюфелем

160 г

127-00

Карпаччо из дорадо в лимонном маринаде с цитрусами и базиликом

180 г

199-00

Vitello tonnato

200 г

169-00

Опера из фуа-гра с карамелизированной грушей с ароматом ванили

190 г

239-00





СУПЫ

Тосканский суп Каччукко из морепродуктов
с чесночными крутонами

350 г

369-00

Куриный бульон с курицей су-вид и дымным ароматом,
приправленный бобами тонка, подаётся с тортеллини с кремом из пармезана

320 г

85-00

Минестроне по-герцогски

340 г

89-00

Тыквенный крем-суп с отварным кальмаром,
карамелизированными семечками и кофе

260 г

95-00

Суп-пюре из фасоли с паккери, форелью на пару,
розмарином и пудрой из креветок

330 г

99-00



РИЗОТТО

Ризотто с морепродуктами и биском из креветок с ароматом лимона

200 г

249-00



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Форель на пару с грибным тартаром, шпинатным соусом
и сорбетом из крымского лука

240 г

237-00

Тальята из тунца с горгонзолой на подушке
из припущенного шпината и соуса умами

200 г

259-00

Дорадо в картофельной корочке
с белым винным соусом

180 г

219-00

Полтавский Fish & Chips 2017

150 г

89-00

Томлёная щека телёнка на ризотто
с херсонским шафраном и гремолатой

270 г

239-00

Тальята из выдержанной говядины с рукколой,
помидорами черри и сыром «Parmigiano Reggiano»

100/40 г

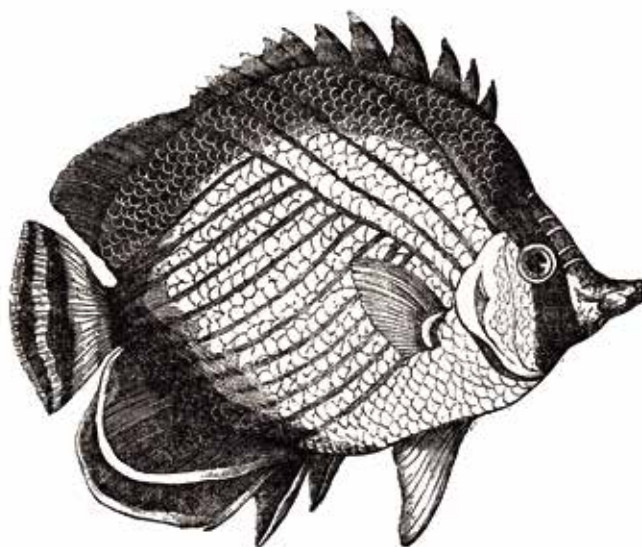
199-00

Кролик, фаршированный грибами, на восточном кус-кусе
в сливочно-горчичном соусе

230 г

145-00





ГАРНИРЫ

Дикий рис со сливочным маслом

150 г

59-00

Овощи в хоспере с лёгким чесночным ароматом

150 г

59-00

Шпинат с белыми грибами, тушёный в сливочном масле

150 г

85-00



Цены указаны в гривнях



ДЕСЕРТЫ

Ассорти домашнего печенья
с ванильным соусом

200/50 г

195-00

Мороженое:

Ванильно-бурбоновое	50/10 г	35-00
Шоколад Caraibe 73%	50/10 г	35-00
Сицилийское фисташковое	50/10 г	45-00

Сорбеты:

Яблочно-свекольный	50/10 г	35-00
Бананово-ананасовый	50/10 г	35-00
Тыквенно-мандариновый	50/10 г	35-00
Лимонный	50/10 г	35-00
Тайское манго	50/10 г	35-00



Цены указаны в гривнях

УСТРИЦЫ

Atlantic #2

1 шт.

99-00

Fine de Claire #2

1 шт.

109-00

4 seasons #2

1 шт.

115-00

Angelin #2

1 шт.

169-00

Speciale Sentinelle #2

1 шт.

179-00



САЛАТЫ

Микс-салат с овощами и помидорами черри

160 г

79-00

Капрезе с моцареллой «Bufala campana», зелёным базиликом, помидорами черри и микросферами из «Bloody Mary»

230 г

279-00

Купол из креветок, фаршированный спагетти из овощей, маринованных в имбире

140 г

249-00

Карпаччо из осьминога с картофельными жемчужинами, сельдереем и гуакамоле из авокадо

220 г

299-00

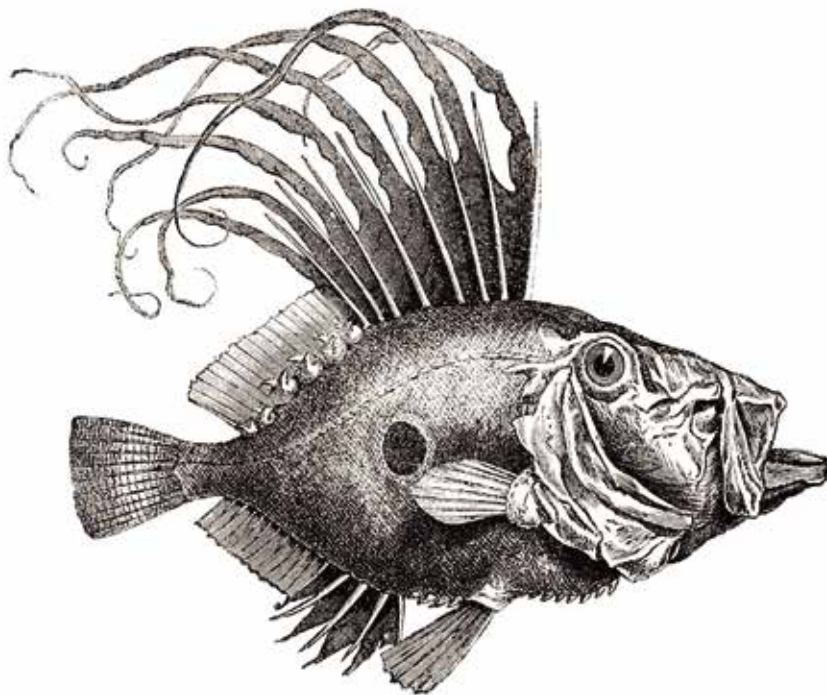
Салат «Цезарь» в нашей интерпретации с мороженым из пармезана

260 г

169-00



Цены указаны в гривнях



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Осьминог на гриле с картофельным соусом, икрой
из бальзамического уксуса и средиземноморской пудрой

160 г

335-00

Корнеплоды au gratin с трюфельным ароматом и фондю
изпряного пармезана

180 г

99-00

Соте из морепродуктов по-неаполитански
с базиликом и чесночными крутонами:

Морские гребешки	100/50/15 г	389-00
Осьминог	100/50/15 г	399-00
Мидии	100/50/15 г	59-00
Кальмары	100/50/15 г	239-00
Креветки	100/50/15 г	379-00
Лобстер	100/50/15 г	899-00
Краб	100/50/15 г	589-00
Беби кальмары	100/50/15 г	199-00



Цены указаны в гривнях



ПАСТА

Спагетти Карбонара по-римски

240 г

115-00

Феттуччине с соусом Болоньезе

270 г

125-00

Паккери с морепродуктами

240 г

119-00

Равиоли, фаршированные рикоттой, с томатно-базиликовым соусом,
приправленные пекорино Сардо

250 г

129-00

Каннеллони, фаршированные телятиной,
запечённые под соусом бешамель

220 г

155-00

Тортеллини с омаром на горячем грибном тартаре
с трюфельным соусом

240 г

530-00

Лазанья с тыквой и спеком по-тирольски

190 г

109-00





РЫБНАЯ ВИТРИНА

ПРИГОТОВИМ ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ



МУНЬЕР



ГРИЛЬ



ПАР



ПЕЧЬ



СОЛЬ

   	Дорадо	100 г	139-00
   	Сибас	100 г	139-00
   	Камбала-тюрбо	100 г	199-00
  	Морской язык	100 г	479-00
  	Сибас (чилийский)	100 г	329-00
 	Тунец	100 г	199-00
 	Кальмары	100 г	199-00
 	Беби Кальмары	100 г	219-00
 	Осьминог	100 г	399-00
 	Гребешок	100 г	379-00
 	Креветки	100 г	299-00



Цены указаны за 100 грамм

Цены указаны в гривнях



ДЕСЕРТЫ

Трио десертов:
чизкейк, цитрусовый штрудель, тирамису

240 г

149-00

«Кубик Рубика» из панна-котты и фруктового желе

225 г

115-00

Лаймовый сабайон au gratin с минестроне
из манго и ванильным бриошь

150 г

125-00

Шоколадный фондан с вишнёвым минестроне
и ванильным мороженым

275 г

219-00

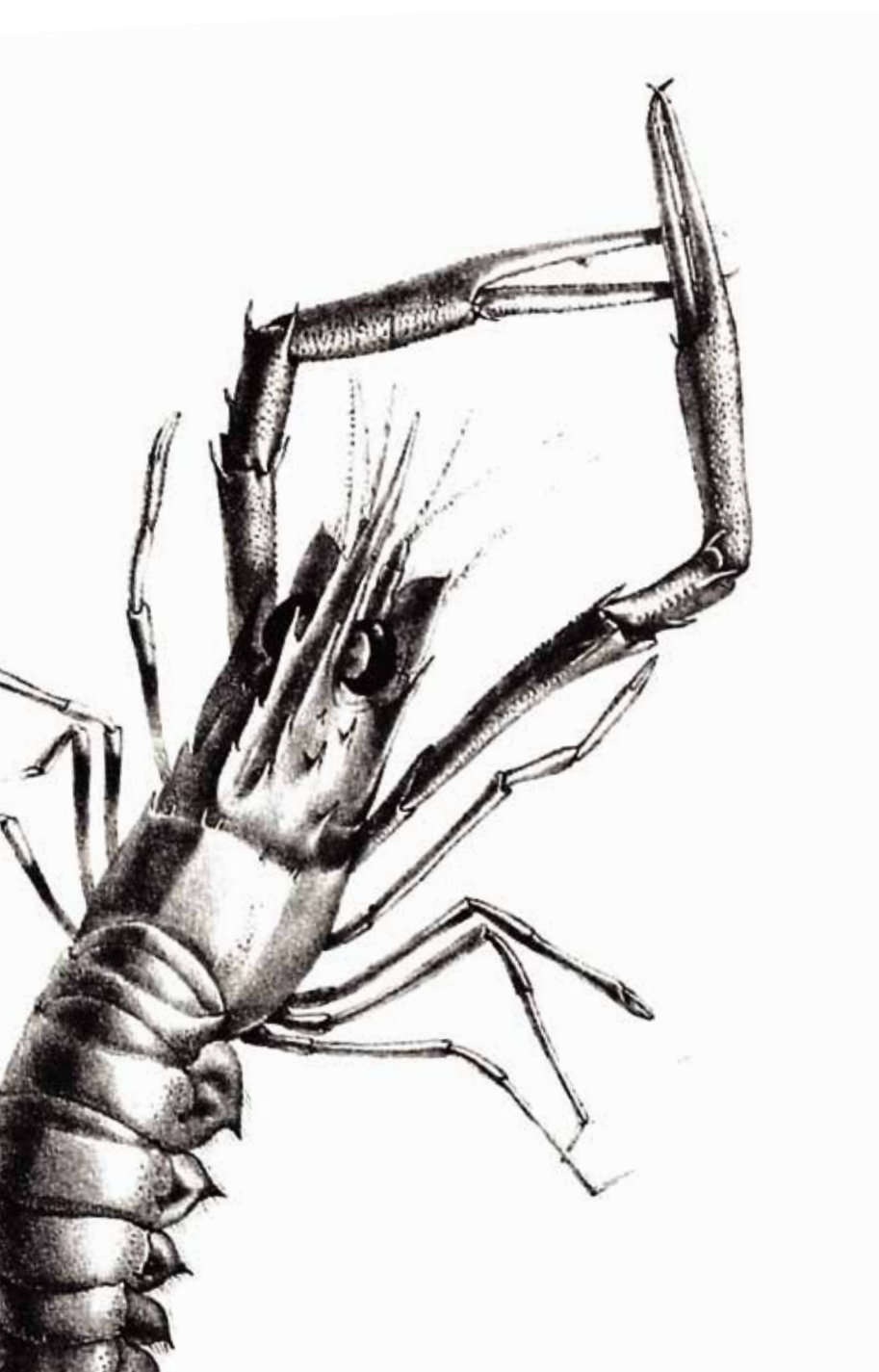
Шоколадно-фундучный супрем с апельсиновым джемом
и ванильным соусом

140 г

199-00



FISHANDFUSION.COM



Утвердил:
ФЛП Кумпан М.В.