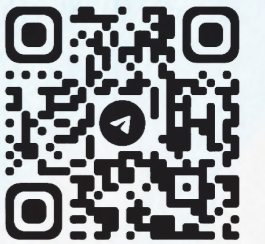




# РОМЕЙН® fish



@ROMEINFISH

Скидка 15% с 11<sup>00</sup> до 17<sup>00</sup> по будням на основное меню

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	ккал / БЖУ	гр.	цена
<b>Тарелка к вину</b> ..... 280/15/21/6.4. 120/125/85/40/20. .... <b>1490</b> Запеченный ростбиф, филе копченой утки, прошутто Крудо, сыры камамбер, пармезан, горгонзола, оливки гигант, таджасские оливки, томленые черри, имбирный соус, чиабатта.			
<b>Рыбное плато</b> ..... 139/17/6.2/3.3 ..... 270/25/130 ..... <b>1550</b> Нарезка из ассорти копченой рыбы собственного холодного копчения: лосось, судак, тунец, копченые креветки. Микс салат под лимонно-сладкой заправкой, лимон, каперсы, томлёные черри			
<b>Ассорти брускетт №1</b> ..... 196/9.1/12/13 ..... 110/115/115 ..... <b>1150</b> Три брускетты на обжаренной чиабатте: • камчатский краб с манговой солью, зелёным яблоком и микрозеленью • обжаренные тигровые креветки с соусом гуакамоле, томлёные черри, салат чука, микрозелень • лосось холодного копчения с тайским соусом, сливочный сыр, руккола, каперсы			
<b>Ассорти брускетт №2</b> ..... 237/11/14/16 ..... 75/75/100 ..... <b>750</b> Три брускетты на обжаренной чиабатте: • прошутто Крудо, горгонзола, грушевое фламбе • запеченный ростбиф, руккола, соус тайский • филе копченой утки, апельсин, сливочный сыр			
<b>Овощная тарелка</b> ..... 20/1/0.1/3.7 ..... 380 ..... <b>550</b> Сладкие томаты, болгарский перец, свежий огурец, редис, томаты Черри, микс салат			
<b>Севиче из гребешка</b> ..... 124/9.2/7.8/4 ..... 120/15 ..... <b>990</b> Нарезанный слайсами гребешок с добавлением лайма, подаётся с микрозеленью, редиской, красным луком, перчиком чили, кинзой, долькой лайма и маслом виноградной косточки			
<b>Татаки из тунца</b> ..... 292/16/24/3.8 ..... 180/60/15 ..... <b>850</b> Соус гуакамоле, слегка обжаренный тунец в кунжуте, соус тайский, микрозелень, лайм			

## САЛАТЫ

<b>Теплый салат с телятиной</b> ..... 203,3/15,5/14,1/2 ..... 185 ..... <b>690</b> Обжаренная телятина, микс салат, красный лук, маринованный дайкон, болгарский перец, медово-горчичная заправка, кунжут			
<b>Теплый салат с трюбачом и овощами</b> ..... 286,3/10/25,8/4,1 ..... 200 ..... <b>690</b> Трюбач, дайкон, морковь, перец болгарский, цуккини, красный лук, чеснок, соус сладкий чили, кунжут			
<b>Цитрусовый салат с креветками</b> ..... 187/10/14/3.2 ..... 180 ..... <b>690</b> Микс салат, шпинат, красный апельсин, тигровые креветки, авокадо, цитрусовая заправка.			

## НОВИНКИ

<b>Полента с риеом из тунца</b> ..... 240.5/9.1/18.1/8.1 ..... 200 ..... <b>490</b> Риеом из тунца и творожного сыра на поленте из кукурузной крупы, пряное масло, каперсы			
<b>Чаудер</b> ..... 173.3/6.9/12.8/5.9 ..... 325 ..... <b>590</b> Наваристый рыбный бульон с дымком, мидии, креветки, кальмары, белое вино, сливки, картофель, кукурузная крупа			
<b>Стейк Марлин</b> ..... 198.9/8.3/14.6/8.1 ..... 280 ..... <b>790</b> Стейк из марлина в имбирном маринаде с розмарином, подается с салатом из овощей и чуки			
<b>Фиш карри с лепешкой роти</b> ..... 199.6/9.1/8.5/21.9 ..... 380 ..... <b>690</b> Марлин карри, кокосовое молоко, сливки, томаты черри, рис Чок-чок, лайм, кинза, лепешка роти			
<b>Котлета из лосося и трески</b> ..... 298/13.4/23.1/8.8 ..... 270 ..... <b>1190</b> Котлета из рубленого лосося и трески, подается с картофельным пюре, сливочно-горчичным соусом и зеленым маслом			

	ккал / БЖУ	гр.	цена
<b>Салат с камчатским крабом</b> ..... 145/5.8/11/5.9 ..... 230 ..... <b>1290</b> Камчатский краб, зеленое яблоко, манговая сальса, соус гуакамоле, микс салат, лайм			
<b>Руккола с морепродуктами</b> ..... 195/10.3/13.3/7.7 ..... 195 ..... <b>690</b> Руккола, тигровые креветки, кальмары, томаты Черри, тайский соус			
<b>Салат с авокадо</b> ..... 167/2/15/4 ..... 240 ..... <b>460</b> Авокадо, микс салат, томаты черри, редис, заправка пико-де-гальто, жареные лепестки миндаля			
<b>Салат Паназия</b> ..... 262/1.6/19/20 ..... 260 ..... <b>460</b> Томаты, баклажаны, кинза, зелёный лук, семена кунжута и паназиатская заправка			
<b>Салат с ростбифом</b> ..... 234/8.6/17/11 ..... 220/40 ..... <b>520</b> Микс салат, соус тайский, томаты Черри, запеченный ростбиф, кунжут, обжаренная чиабатта			
<b>Салат Цезарь</b> Микс салат, томаты Черри, соус Цезарь, чипсы из чиабатты			
• с тигровыми креветками ..... 148/8.6/9.8/5.8 ..... 245 ..... <b>690</b>			
• с лососем ..... 165/8.6/11/6.5 ..... 255 ..... <b>690</b>			
• с гребешком ..... 147/6.7/10/6.8 ..... 255 ..... <b>690</b>			

\* дневная скидка не распространяется

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	ккал / БЖУ	гр.	цена
<b>Спринг ролл с аргентинской креветкой</b> ..... 170.5/5.85/10.7/12.4 ..... 240 ..... <b>790</b> Завернутые в лепешке обжаренные аргентинские креветки, манговая сальса, руккола, сливочный сыр, соус сладкий чили, подается с соусом кокос-манго			
<b>Улитки по-бургундски</b> ..... 283.3/12.2/16.4/21.2 ..... 225 ..... <b>690</b> Запеченные улитки под соусом на основе сливочного масла, чеснока, пряных трав. Подается с чиабаттой гриль			
<b>Морское ассорти гриль</b> ..... 162/12/9/6.8 ..... 4490 ..... <b>4490</b> 90/160/160/160/260/520/40/40/40 гр. Щупальца марокканского осьминога; тигровые креветки, аргентинские креветки, морской гребешок обжаренные с чесноком и маринадом Ромэйн, мидии и вонголи тушеные в соусе Том-ям, салат Паназия. Подается соусами: имбирный, айоли, том-ям			
<b>Нога камчатского краба</b> ..... 139/17/6.9/1.4 ..... 2050 ..... <b>2050</b> Подается с соусом айоли и лимоном гриль			
<b>Гребешок с пюре из батата</b> ..... 217/9/16/9.5 ..... 100/80/10 ..... <b>1190</b> Обжаренный гребешок на теппане с пюре из батата (сладкий картофель), салат чука, фисташковая крошка, лимон			
<b>Тигровые креветки</b> ..... 228/24/11/8.2 ..... 130/40 ..... <b>750</b> Обжаренные тигровые креветки с чесноком и маринадом Ромэйн, подаются с тайским соусом и лимоном			
<b>Кальмары гриль</b> ..... 108/15/2.8/4.4 ..... 170/60/15/40 ..... <b>680</b> Кальмары обжаренные на теппане, подаются с микс салатом под заправкой из кинзы и мяты, с лимоном гриль и соусом айоли			
<b>Шаурма с морепродуктами</b> ..... 245/11/16/13 ..... 330/20 ..... <b>790</b> Завернутые в лепешке обжаренные креветки и кальмары, лосось собственного горячего копчения, сливочный сыр, соусы гуакамоле и тайский. Подается с микс салатом под заправкой из кинзы и мяты и соусом айоли			
<b>Мидии на двоих</b> ..... 137/8.1/8.9/7.5 ..... 500/80 ..... <b>1050</b> Тушеные мидии в прямом сливочно-лаймовом бульоне с овощами и томлёными томатами, подаются с чиабаттой гриль			
<b>Жареный сыр камамбер с грушевым фламбе</b> ..... 319/16/18/24 ..... 100/40/40 ..... <b>790</b> Камамбер обжаренный с пряным медом, подается с грушевым фламбе, чиабаттой гриль			

## ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ

### Целая копчёная рыба:

- радужная форель ..... 178/17/9.1/5.8 ..... 1 шт./90 ..... **890**
- средиземноморская дорадо ..... 133/16/4.6/5.8 ..... 1 шт./90 ..... **950**

Целая копчёная рыба, подаётся с микс салатом, лимоном и маринованным имбирём

### Копчёный хвост чёрной трески ..... 220/7.9/18/5.9 ..... 115/100/40/65 ..... **750**

Подаётся с пюре из сельдерея, лимоном, имбирём и имбирным соусом

## ТАР-ТАР

### Тар-тар из лосося ..... 269/16.7/18.4/9.3 ..... 120/40/25 ..... **790**

Охлаждённый лосось заправленный соусом тар-тар васаби, икра летучей рыбы, подаётся с авокадо, тайским соусом, чипсами из чиабатты, микрозеленью и долькой лимона

### Тар-тар из тунца ..... 177/11/11/6.5 ..... 250/15 ..... **790**

Свежий тунец, заправленный яичным желтком и соусом понзу, спелое авокадо, микс салат, томлёные томаты, лайм. Подаётся с чипсами из чиабатты

### Ассорти тар-таров ..... 118/8.9/7.2/4 ..... 80/85/60/10 ..... **890**

С лососем, гребешком и тунцом в оригинальных заправках, подаются с чипсами из чиабатты и долькой лимона

## ПОКЕ БОУЛ

**ПОЛЕЗНО ДЛЯ ФИГУРЫ**

### Поке с лососем ..... 142/6.3/4/20 ..... 310/30 ..... **790**

Рис, маринад Ромэйн, свежий лосось с соусом тар-тар васаби, томаты Черри, авокадо, свежий огурец, чука салат, маринованный имбирь, микрозелень, лимон

### Поке с тунцом ..... 136/6.7/6.9/10 ..... 355/15 ..... **680**

Рис, маринад Ромэйн, свежий тунец, соус гуакамоле, соус тайский, томаты Черри, авокадо, свежий огурец, чука салат, маринованный имбирь, микрозелень, лайм

## БЛЮДА НА ЛЬДУ\*

**ОСТОРОЖНО! ПОВЫШАЕТ ЛИБИДО!**

### Устрицы в ассортименте (в шт.)

Подаются с соусом из красного винного уксуса и зелени.

Ассортимент и цены представлены в аквариуме

### Морские ежи (в шт.) ..... 136/12/6.2/8.3 ..... 1 шт. .... **320**

Подаются с соусом понзу и перепелиным яичным желтком

### Морское ассорти ..... 116/9.3/6.2/5.1 ..... 100/80/60/80/90 ..... **2990**

Устрицы 3 шт., ежи 3 шт., хе из судака, севиче из гребешка, тар-тар из лосося, тар-тар из тунца

### Ассорти креветок ..... 142/20/5.8/2.2 ..... 200/200/80/60 ..... **1490**

Дикие магаданские креветки и аргентинские креветки, отваренные в прямом рассоле. Подаются с соусами айоли и имбирный

## СУПЫ

ккал / Б/Ж/У гр. цена

### Суп с вакаме и лососем ..... 66,7/7,5/3,2/1,7 ..... 275 ..... **690**

Рыбный бульон, лосось, вакаме (морские водоросли), лук порей, соевый соус, кунжут, перепелиное яйцо

### Уха ..... 109/8.9/5.7/4.9 ..... 335/80 ..... **590**

Наваристый рыбный бульон из морской и речной рыбы, с лососем, чёрной треской, судаком и подкопченной креветкой, с картофелем и зеленью. Подаётся с брускеттой из хе судака

### Томатный суп с морепродуктами ..... 131/11/6.1/5.2 ..... 350 ..... **700**

Ароматный и пряный «морской» бульон, мидии, вонголе, тигровые креветки, нежный лосось, кальмары-гриль, томаты черри, томатный соус пилати

### Том-ям ..... 137/6.9/7.8/11 ..... 370/50 ..... **750**

Тайский суп с морепродуктами: креветки, кальмары, треска, паста карри, рыбный бульон, кинза, подаётся с отварным рисом

## ПАСТА, РИЗОТТО, ВОК

### Стейк паста ..... 213,4/12,4/13,1/11,5 ..... 320 ..... **990**

Тунец слабой прожарки, спагетти с чернилами каракатицы, чука салат, томленое масло, фисташковая паста, лайм

### Сливочно-лимонная паста с гребешком и камчатским крабом ..... 347,2/11,1/24,8/18,9 ..... 310 ..... **1200**

Тальятелле, гребешок, камчатский краб, лимонно-сладкий соус, сыр пармезан, сливки

### Фетуччини с морепродуктами в сливочно-томатном соусе ..... 187/13/9/13 ..... 400 ..... **980**

Паста «фетуччини», пармезан, кальмары, креветки, лосось, томаты Черри, сливки, томатный соус

### Вок лапша с морепродуктами ..... 217/10/3/37 ..... 390 ..... **680**

Домашняя лапша удон, дайкон, морковь, перец болгарский, цуккини, зелёный лук, чеснок, перец чили, тигровые креветки, кальмары, соус вок, рыбный бульон, кинза, кунжутные семена

### Ризото с гребешком ..... 264/8.6/18/17 ..... 320 ..... **1190**

Рис арборио, рыбный бульон, пюре из батата, пряное масло с травами, гребешок, сливочное масло, сыр пармезан, микрозелень

### Ризото с копчёным лососем ..... 252/8.4/17/17 ..... 315 ..... **990**

Рис арборио, рыбный бульон, соус Биск, сливочный сыр, сливочное масло, сыр пармезан, томленые черри, лосось горячего копчения, микрозелень

## ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Палтус по-мексикански ..... 302/17/18/10 ..... 235 ..... **1100**

Филе палтуса, запеченное под корочкой из начос, подается с овощной сальсой, лаймом

### Паэлья ..... 296/13/17/20 ..... 400 ..... **990**

Рис арборио, рыбный бульон, белое вино, мидии, вонголи, магаданские и аргентинские креветки, кальмары, болгарский перец, лайм, лимон

### Телячьи щеки ..... 375/11/32/10 ..... 270 ..... **690**

Томленые телячьи щеки в прямом бульоне с добавлением красного вина, картофельное пюре, лук фри, томленые томаты, говяжий соус

### Осьминог по-сицилийски ..... 258/12/17/14 ..... 1шт./230 ..... **1550\***

Щупалеца марокканского осьминога, чили перец, зелёный лук, чеснок, соус бранзино, молодой обжаренный картофель, соус пико-де-галье, микрозелень

\* цена указана за 100 гр. щупалец и гарнир

### Филе чёрной трески с ризото ..... 298/9.1/24/11 ..... 100/180 ..... **1100**

Филе чёрной трески в маринаде мисо, запечённое в печи. Подаётся с ризотто с добавлением фисташковой крошки

ккал / Б/Ж/У гр. цена

### Средиземноморская дорадо, запечённая с травами ..... 128/18/3/6 ..... 250-270гр./1шт. .... **850**

Охлаждённая целая рыба, начинённая травами, молодым чесноком, лимоном и запечённая. Подаётся с лимоном и маринованным имбирём

### Стейк из лосося ..... 271/11/22/8.3 ..... 130/100/50/40 ..... **1190**

Стейк из лосося, подаётся с пюре из сельдерея, маринадом Ромэйн, маринованным имбирём и лимоном

### Филе судака с чёрным рисом ..... 350/11/25/15 ..... 120/100/40/15 ..... **790**

Обжаренное филе судака, подаётся с чёрным рисом и сливочным соусом белое вино, микрозелень, лимон

### Филе дорадо ..... 147/12/7.5/6.6 ..... 100/100/20 ..... **990**

Обжаренное филе дорадо, подаётся с манговой сальсой, лимоном и микрозеленью

### Жареная корюшка ..... 248/11/17/13 ..... 250/100/40 ..... **690**

Обжаренная корюшка, подается с молодым картофелем и соусом Ромэйн

### Форель фаршированная и запечённая ..... 261/18/16/6.8 ..... 420 ..... **990**

Форель радужная, фаршированная овощами под соусом Бранзино и запечённая в печи, подаётся со сливочно-икорным соусом

### Куриная грудка ..... 237/14/15/11 ..... 160/75/40 ..... **690**

Куриная грудка, запеченная в печи, под соусом BBQ, подается с микс салатом

## ГАРНИРЫ

### Рис белый ..... 183/3.6/0.4/42 ..... 100 ..... **150**

### Рис чёрный Венере ..... 196/3.9/1.6/40 ..... 100 ..... **200**

### Пюре из сельдерея ..... 178/3.5/15/6.8 ..... 100 ..... **220**

### Пюре из батата ..... 165/2.5/10/16 ..... 100 ..... **280**

### Зелёные овощи ..... 129/9.5/7/4.3 ..... 120 ..... **450**

Огурец, спелый авокадо, руккола

### Овощи гриль ..... 41.4/1.5/2/4.6 ..... 150 ..... **350**

Баклажан, цуккини, болгарский перец

### Картофель фри ..... 323/3.4/15.4/38.7 ..... 100 ..... **200**

## ДЕСЕРТЫ

### Мильфей ..... 334/5.9/22/29 ..... 150 ..... **390**

Десерт из слоёного теста, заварного крема и свежих ягод

### Шоколадный фондан ..... 527/6.8/34/48 ..... 150 ..... **450**

Шоколадный бисквит с горячим шоколадом и шариком мороженого

### Ягодный стаканчик ..... 47/0.9/0.4/8.9 ..... 130 ..... **350**

Манго, ананас, клубника, голубика, мята

### Йогуртовый торт ..... 287/3.7/20/23 ..... 180 ..... **390**

Со свежими фруктами

### Мороженое Mövenpick ..... 50 ..... **180**

в ассортименте

\* дневная скидка не распространяется

