



Рыба 생선과 해산물 요리

중량 가격

40분

ПАЗЛЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ
 바에야, 해산물과 채소, 쌀로 만든 스페인 전통 요리
 (새우, 홍합, 오징어, 양파, 파프리카, 완두콩, 올리브) 1000 gr 1450
 500 gr 750

БИТОЧКИ:
 ИЗ КРАБА С ДОМАШНИМ МАЙОНЕЗОМ
 게살과 홈메이드 마요네즈 미트볼 200 gr 650
 ИЗ БЕЛЫХ РЫБ С СОУСОМ ТАР-ТАР
 흰살 생선(대구, 왕어)과 타르타르 미트볼 200 gr 390

ФИЛЕ КАМБАЛЫ С ОВОЩНЫМ ТАР-ТАРОМ
 가자미 필렛과 타르타르 채소 200 gr 410

ШПИНАТ «КАТАЛАНА»
 카탈리나, 시금치 요리 (시금치, 연어, 새우,
 가리비, 파마산 치즈를 얹은 구운 양파) 200 gr 499

ТРЕСКА С КРЕВЕТКОЙ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ
 대구 요리에 크림 소스를 곁들인 새우,
 말린 토마토와 브로콜리 250 gr 560

ПАЛТУС ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРЕБЕШКОМ
 광어 구이와 가리비(광어 필렛, 가리비,
 크림-겨자 소스, 파마산 치즈, 레몬) 250 gr 790

МАКРОРУС В АЗИТСКОМ СТИЛЕ С ОВОЩАМИ
 아시아식 대구와 채소
 (브로콜리, 콜리플라워, 콩 줄기, 당근, 굴소스) 240 gr 450

ПАЛТУС ЗАПЕЧЕННЫЙ В ПЕРГАМЕНТЕ
 광어 구이/바다 소금, 샐러드 믹스와 말린 토마토) 200 gr 670

РЫБА СЕЗОННАЯ ЖАРЕНАЯ
 계절 생선 튀김/연해주 전통 요리, 대구 또는 가자미 통 튀김) 100 gr 140

НА ГРИЛЕ:
 그릴 요리:

НЕРКА В БЕКОНЕ
 태평양 연어 베이컨 말이 (향울토마토 구이, 소스) 200 gr 490

СЕМГА
 대서양 연어(향울토마토 구이, 소스) 200 gr 680

ГРЕБЕШОК
 가리비 200 gr 690

ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА
 타이거 새우(향울토마토 구이, 소스) 200 gr 600

КАЛЬМАР
 오징어(향울토마토 구이, 타르타르 소스) 200 gr 390

ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ
 해산물 구이 모듬
 (연어 베이컨 말이, 새우, 오징어, 가리비, 소스) 600 gr 1500

Мясо 고기 요리

중량 가격

КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ С ШАМПИНЬОНАМИ
 닭가슴살 그릴과 버섯 (크림 소스, 브로콜리, 말린 토마토) 200 gr 390

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ
 송아지 안심 메달리온과 버섯 소스 250 gr 770

МЯСО ПО-ОХОТНИЧЬИ
 사냥 스타일의 고기 요리
 СВИНИНА
 돼지 고기 250 gr 490
 ТЕЛЯТИНА
 송아지 고기 250 gr 610
 (양파와 러시아 허브를 곁들인 고기 구이)

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ В БЕКОНЕ С СЫРНЫМ СОУСОМ
 돼지 안심 메달리온 베이컨 말이 220 gr 540

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК ЖАРЕНый НА ГРИЛЕ
 우설 구이와 크림-겨자 소스 220 gr 560

ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГОНОВСКИ С ГАРНИРОМ НА ВЫБОР
 (РИС, КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, ГРЕЧКА)
 스트로가노프 스타일의 간 요리, 사이드 선택
 (밥, 감자 퓨레, 메일) 250 gr 360



Гарниры

КОЛ-ВО ЦЕНА

СПАРКА ГРИЛЬ
 아스파라거스 구이 150 gr 270

РИС С ПЕЧЕНЫМ ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ
 구운 마늘과 허브를 곁들인 밥 150 gr 150

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ
 튀지 감자 150 gr 190

ОВОЩИ ГРИЛЬ
 채소 구이 150 gr 280

ШПИНАТ
 삶은 시금치와 크림소스/시금치, 양파, 크림) 150 gr 200

ОВОЩИ ЖАРЕННЫЕ
 아재 볶음(브로콜리, 콜리플라워, 당근, 콩 줄기) 150 gr 200

МОЛОДОЙ ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ
 삶은 감자와 러시아 허브 150 gr 200

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА
 빵 바구니(조각, 흑빵, 곡물빵, 참깨빵, 양파빵, 버터) 170 gr 180

ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ
 마늘빵(흑빵에 특제 소스) 130 gr 160



Десерты 디저트

중량 가격

МОРОЖЕННОЕ
 전통 러시아식 아이스크림 블롬비르,
 소스 선택(캐러멜, 초콜릿, 체리, 키위, 딸기, 블루베리) 150 gr 200

МУРАВЕЙНИК
 캐러멜 우유 베이스의
 러시아 디저트 무라베이닉(개미집) 100 gr 220

НАПОЛЕОН С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ
 나폴레옹과 크림 (with 초콜릿 토핑) 150 gr 290

ШТРУДЕЛЬ
 오스트리아 슈트루델에 사과, 배,
 캐러멜 소스와 아이스크림볼 150 gr 330

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
 ПОДАЕТСЯ С ШАРИКОМ МОРОЖЕННОГО
 초콜릿 풍당(with 아이스크림볼) 130 gr 280

АССОРТИ ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ
 계절과일 모듬 400 gr 500
 800 gr 990

СОРБЕТ ФРУКТОВО - ЯГОДНЫЙ
 프루트-베리 샤베트 100 gr 290

РЕСТОРАН
Лятый океань
 С 2004 ГОДА

*ДАННАЯ КАРТА НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕЙСКУРАНТОМ.



Деликатесы 연해주 별미

40분

종량	가격
1 kg	2100
1 pcs	290
100 gr	270
310 gr	700
1 pcs	170
1 pcs	290
350 gr	590
1 pcs	170



Холодные закуски 차가운 에피타이저

종량	가격
50 gr	590
120 gr	440
330 gr	790
1200 gr	3900
100 gr	190
100 gr	390
100 gr	290
200 gr	290
350 gr	350



Салаты 샐러드

종량	가격
180 gr	440
180 gr	490
170 gr	480
180 gr	490
180 gr	420
180 gr	360
200 gr	590
200 gr	370
180 gr	550
200 gr	560
150 gr	290



Супы 수프

종량	가격
300 gr	460
300 gr	480
300 gr	510
300 gr	290
300 gr	330
300 gr	390



Пасты 파스타

종량	가격
300 gr	420
300 gr	570
300 gr	370
250 gr	350



Торжественные закуски 따뜻한 에피타이저

종량	가격
650 gr	2290
170 gr	740
310 gr	590
200 gr	360
200 gr	570
500 gr	590
300 gr	590

РЕСТОРАН
Лятый океань
С 2004 ГОДА

*ДАННАЯ КАРТА НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕЙСКУРАНТОМ.



Деликатесы 沿海地方の珍味

40分

	量	価格
КРАБ КАМЧАТСКИЙ НА ПАРУ タラバガニ蒸し 調理時間	1 kg(キロ)	2100
ГРЕБЕШОК ЖИВОЙ ИЛИ ЗАПЕЧЕННЫЙ ホタテ 生焼き	1 ШТ(個)	290
КЛЕШНИ КРАБА КАМЧАТСКОГО (НА ВАШ ВЫБОР: ЖАРЕННЫЕ, ОТВАРНЫЕ) タラバガニ爪(揚げゆで)	100	270
МЕДВЕДКА С СОУСОМ ВАСАБИ ワサビソースで和えたキジエビ	310	700
МИДИЯ ПРИМОРСКАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ С СОУСОМ ПЕСТО ベストソースと焼いたイガイ貝	1 ШТ(個)	170
УСТРИЦА ЖИВАЯ ИЛИ ЗАПЕЧЕННАЯ カキ 生焼き	1 ШТ(個)	290
КРЕВЕТКА СЕВЕРНАЯ С СОУСОМ ソースで和えたエビ(ニンニク・醤油ソース)	350	590
СПИЗУЛА ЗАПЕЧЕННАЯ 貝の中で焼いたホッキガイ(クリームとレモン付)	1 ШТ(個)	170



Холодные закуски アベタイザー

	量	価格
ХАМОН ハモン	50	590
КАРПАЧО ИЗ ГРЕБЕШКА 生ホタテのカルパッチョ (ニンニクオイルとレモン味)	120	440
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА チーズの盛り合わせ	330	790
ДАРЫ МОРЯ シーフードの盛り合わせ (ホタテ3個、カキ3個、茹でた蟹爪、エビ、 キジエビ、ワサビソースからズベリー酢のソース)	1200	3900
САЛО ДОМАШНЕЕ С ГОРЧИЦЕЙ からし付のホームメイドラード	100	190
МАЛОСОЛЕНАЯ РЫБА НА ВАШ ВЫБОР: 塩魚(胡瓜やレモン付):		
СЕМГА Тайсейヨウサケ	100	390
НЕРКА 紅鮭	100	290
СЕЛЕДКА СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА ジャガイモやオニオン付の 塩ニシン	200	290
АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ 漬物(ミニトマト、キュウリ、 キャベツ、ニンニク)	350	350



Салаты サラダ

	量	価格
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ チキンシーザーサラダ(レタス、グリルチキン、ミニトマト、 パルメザンチーズ、シーザーソース)	180	440
С КРЕВЕТКОЙ エビシーザーサラダ(レタス、ブラックタイガー、 ミニトマト、パルメザンチーズ、シーザーソース)	180	490
ТЕПЛЫЙ С МОЛОДЫМИ ОСЬМИНОГАМИ タコサラダ(レタス、焼いたタコ、うずらの卵、とびっこ)	170	480
ТОРТЕДО トリアドルサラダ(グリル子牛肉、シャンピニオン、レタス、 ミニトマト、ソース)	180	490
ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ シーフードとわかめサラダ (わかめ、人参、ホタテ、イカ、ブラックタイガー、クリーム・からしソース)	180	420
ЗЕЛЕНый С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ ピーナツソースのグリーンサラダ(レタス、セロリ、キュウリ、りんご、松の実)	180	360
ТЕПЛЫЙ МОРСКОЙ 暖かい海鮮サラダ(ホタテ、イガイ、エゾバイ貝、エビ、 ズッキーニ、人参、パプリカは白ワインと炒める。レタスとベストソース付)	200	590
С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ オープンで焼いたカボチャサラダ(レタス、オープンで焼いた カボチャと栗、ミニトマト、カボチャの実、はちみつ・醤油ソース)	200	370
С ГРЕБЕШКОМ ホタテサラダ(グリルホタテ、オレンジ、ズッキーニ、人参、 カッターチーズ、松の実、生姜とライムソース)	180	550
ОЛИВЬЕ ИЗ КРАБА 肉の「オリビエ」サラダ (カニ爪、ジャガイモ、ニンジン、トマト、キュウリ、卵、サラダ、 クリーム・からしソース)	200	560
ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ СО СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ クリーム・からしソース付のわかめサラダ	150	290



Супы スープ

	量	価格
УКА СРЕДИЗЕМНОМОРКА ウハ(ひらめ、タイセイヨウサケ、紅鮭、ブラックタイガー、 イガイ貝、玉ねぎ、人参、ミニトマト)	300	460
БЕЛЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ エビのスープ(ココナツミルク、豆、玉ねぎ、ミニトマト)	300	480
МАРСЕЛЬСКИЙ ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ マルセイユ風シーフードトマトスープ(ブラックタイガー、ホタテ、 イカ、イガイ貝、玉ねぎ、トマト) 辛	300	510
ТЫКВЕННЫЙ 肉汁を基にしたカボチャスープ	300	290
СУП-КРЕМ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ シャンピニオンのクリームスープ(玉ねぎと炒めたシャンピニオン、 クリーム、パルメザンと乾パン)	300	330
СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ ソリヤンカスープ(数種類の肉、缶詰の胡瓜、 オリーブ、玉ねぎ、サワークリームとレモン付)	300	390



Пасты パスタ

	量	価格
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА カルボナーラ(麺、チキンヒレ、ベーコン、 ミニトマト、パルメザン、クリームソース)	300	420
ПАППАРДЕЛЛИ С МОРЕПРОДУКТАМИ シーフードのバツバルデッレ(バツバルデッレ、エビ、 イカ、ホタテ、イガイ貝、クリーム・トマトソース)	300	570
ФЕТТУЧИННИ ФУНГИ С ГРИБАМИ きのこのフェッチャーネ(フェッチャーネ、パルメザン、 シャンピニオン、玉ねぎ、クリームソース)	300	370
УДОН В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ アジア風のパスタ(麺、玉ねぎ、人参、パプリカ、 キュウリ、照り焼きソース)	250	350



Торжачие закуски ホットアベタイザー

	量	価格
ИЗОЛО - ЗЛЬБА イゾラ-エルバ(イガイ貝、ホタテ、イカ、エゾバイ貝、 ブラックタイガー、ミニトマト、 ワイン・ニンニクソース)	650	2290
ТРУБАЧ ЖАРЕННЫЙ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ С ЛУКОМ 玉ねぎとバターで焼いたエゾバイ貝	170	740
ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ カリカリシーフードの盛り合わせ(紅鮭、 ブラックタイガー、イカ、「1000島」ソース)	310	590
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЛУКОМ キノコとオニオンと焼いたじゃが芋	200	360
СКОБЛЯНКА ИЗ КУКУМАРИИ スコブリアンカ(ナマコ、豚肉、人参、玉ねぎ、 パプリカ、トマトソース)	200	570
МИДИИ В ВИННО-ЧЕСНОЧНОМ БУЛЬОНЕ ワイン・ニンニク汁に炒めたイガイ貝	500	590
КРЕВЕТКА ФРИ エビフライ	300	590

РЕСТОРАН
Лятый океань
С 2004 ГОДА

*ДАННАЯ КАРТА НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕЙСКУРАНТОМ

Рыба 魚と海産物 (ホット)

🕒 40

ПАЗЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ

パエリア(スペインの伝統的な料理、
2人分:海産物、野菜、ご飯)海産物:エビ、
イガイ貝、イカ、玉ねぎ、パプリカ、えんどう、オリブ)

БИТОЧКИ:

ИЗ КРАБА С ДОМАШНИМ МАЙОНЕЗОМ
マヨネーズ付のカニのカツレツ タルタルソ
ス付の白身の魚の カツレツ

ИЗ БЕЛЫХ РЫБ С СОУСОМ ТАР-ТАР

タルタルソース付の白身の魚の カツレツ

ФИЛЕ КАМБАЛЫ С ОВОЩНЫМ ТАР-ТАРОМ

鱈のヒレと野菜のラタトゥイユ

ШПИНАТ «КАТАЛАНА»

「カタラナ」ほうれん草 (ほうれん草、タイヘイヨウ
サケ、エビ、ホタテ、玉ねぎ、クリームとチーズ焼き)

ТРЕСКА С КРЕВЕТКОЙ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

クリームソースで和えたたらと 野菜(干トマト、ブロッコリー)

ПАЛТУС ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРЕБЕШКОМ

ホタテと焼いたヒラメ (ヒラメのヒレ、ホタテ、
クリーム・からしソース、パルメザン、レモン)

МАКРОРУС В АЗИТСКОМ СТИЛЕ С ОВОЩАМИ

アジア風のマクロルスと 野菜:ブロッコリー、
カリフラワー、豆、人参

ПАЛТУС ЗАПЕЧЕННЫЙ В ПЕРГАМЕНТЕ

羊皮紙に焼いたヒラメ (海塩を付けて焼いた、
レタスのミックスと干トマト付)

РЫБА СЕЗОННАЯ ЖАРЕНАЯ

季節の焼き魚 (こまい、鱈)

НА ГРИЛЕ:

ГРИЛ:

НЕРКА В БЕКОНЕ

ベーコン巻きの紅鮭 (グリルミニトマトとピンクソース付)

СЕМГА

タイヘイヨウサケ (グリルミニトマトとピンクソース付)

ГРЕБЕШОК

グリルホタテ

ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА

タイヘイヨウサケ (グリルミニトマトとピンクソース付)

КАЛЬМАР

イカ (グリルミニトマトとピンクソース付)

ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ

グリル海産物の盛り合わせ (タイヘイヨウサケ、
ベーコン巻きの紅鮭、エビ、イカ、ホタテ、タルタル
ソースとピンクソース付)

量 価格

1 кг(キロ) 1450

500 750

200 650

200 390

200 410

200 499

250 560

250 790

240 450

200 670

100 140

200 490

200 680

200 690

200 600

200 390

600 1500

Мясо 肉

КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ С ШАМПИНЬОНАМИ

グリルチキンをとシアンピニオン (クリームソース、
ブロッコリー、干トマト付き)

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

子牛ヒレ肉のメダリオン、きのこソース

МЯСО ПО ОХОТНИЧЬИ

(СВИНИНА ИЛИ ТЕЛЯТИНА)

狩猟風の肉

(フライパンで 玉ねぎと焼いた豚肉か 子牛肉)

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ

В БЕКОНЕ С СЫРНЫМ СОУСОМ

ベーコン包みの豚ヒレ肉のメダリオン、チーズソース

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК ЖАРЕНый НА ГРИЛЕ

クリーム・からしソース付のグリル牛舌肉

ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГОНОВСКИ С ГАРНИРОМ НА ВЫБОР

(РИС, КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, ГРЕЧКА)

Строганов風の肝臓と付け合わせ

(ご飯、マッシュポテト、そばの実)



Гарниры Гアーニッシュ

СПАРЖА ГРИЛЬ

アスパラグリル

РИС С ПЕЧЕНЫМ ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

ローストガーリックとハーブの混ぜた御飯

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЖКИ

ポテトウェッジ

ОВОЩИ ГРИЛЬ

野菜グリル

ШПИНАТ

ほうれん草 (玉ねぎ、クリーム付)

ОВОЩИ ЖАРЕННЫЕ

焼き野菜 (ブロッコリー、カリフラワー、人参、豆)

МОЛОДОЙ ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ

新鮮なハーブの混ぜた煮た新じゃが芋

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

パンの盛り合わせ

ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ

ガーリックトースト (黒パン、マヨネーズ・醤油ソース)

量 価格

200 390

250 770

250 490

250 610

220 540

220 560

250 360

量 価格

150 270

150 150

150 190

150 280

150 200

150 200

150 200

170 180

130 160



Десертыデザート

量 価格

МОРОЖЕНОЕ

アイスクリーム (要望に応じて、
ソースが選べる:キャラメル、
チョコ、さくらんぼう、
キウイ、いちご、ブルーベリー)

150 200

МУРАВЕЙНИК

ありの塔」ケーキ

100 220

НАПОЛЕОН С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

ナポレオンケーキ (チョコトッピング)

150 290

ШТРУДЕЛЬ

りんごと梨のシュトルーデル、
アイスボールとキャラメルソース

150 330

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

ПОДАЕТСЯ С ШАРИКОМ МОРОЖЕННОГО

アイスボール付の
チョコレートフォンダン

130 280

АССОРТИ ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

季節フルーツの盛り合わせ

400 500

800 990

СОРБЕТ ФРУКТОВО - ЯГОДНЫЙ

マンゴーとさくらんぼうの
シャーベット

100 290

РЕСТОРАН
Лятый океань
С 2004 ГОДА

*ДАННАЯ КАРТА НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕЙСКУРАНТОМ.