



Fish

40 min

	AMT	PRICE
PAELLA WITH SEAFOOD	1000 gr	1450
	500 gr	750
RISSOLES:		
CRAB SERVED WITH HOME-MADE MAYONNAISE	200 gr	650
WHITE FISH SERVED WITH TAR-TAR SAUCE	200 gr	390
SPINACH KATALANA BAKED WITH SCALLOP AND SHRIMP	200 gr	499
FLATFISH FILLET SERVED WITH VEGETABLE TARTARUS	200 gr	410
COD WITH TIGER SHRIMP WITH CREAMY SAUCE AND CURED TOMATOES	200 gr	499
HALIBUT BAKED WITH SCALLOPS, CHEESE AND CREAM SAUCE	250 gr	560
HALIBUT BAKED WITH SCALLOPS	250 gr	790
PAN-ASIATIC STILE MACRORUS	240 gr	450
HALIBUT BAKE IN ITS OWN JUICE	200 gr	670
FRIED SEASONAL FISH	100 gr	140
GRILLED:		
SALMON IN BACON	200 gr	490
ATLANTIC SALMON	200 gr	680
SCALLOP	200 gr	690
TIGER SHRIMP	200 gr	600
SQUID	200 gr	390
SEAFOOD PLATO	600 gr	1500

MEAT



	AMT	PRICE
VEAL TENDERLOIN MEDALLIONS SERVED WITH MUSHROOM SAUCE	250 gr	770
HUNTER STYLE MEAT WITH FRIED ONION AND GREENERY:		
PORK	250 gr	490
VEAL	250 gr	610
GRILLED CHICKEN FILLET WITH CHAMPIGNONS AND CREAM SAUCE	200 gr	390
TONGUE SERVED WITH CREAMY-MUSTARD SAUCE	200 gr	560
PORK TENDERLOIN MEDALLIONS IN BACON SERVED WITH CHEESE SAUCE	220 gr	540



Garnish

	AMT	PRICE
GRILLED ASPARAGUS	150 gr	270
RICE WITH BAKED GARLIC AND HERBS	150 gr	150
SLICED POTATO	150 gr	190
GRILLED VEGETABLES	150 gr	280
STEWED SPINACH	150 gr	200
FRIED VEGETABLES	150 gr	200
BOILED BABY POTATO WITH GREENERY	150 gr	200
BREAD BASKET	170 gr	180
GARLIC CROUTONS	130 gr	160



Dessert

	AMT	PRICE
RUSSIAN PLOMBIR ICE-CREAM	150 gr	200
RUSSIAN SHORTBREAD WITH CONDENSED MILK DESERT CALLED ANTHILL	100 gr	220
NAPOLEON WITH RUSSIAN CUSTARD CREAM	150 gr	290
APPLE CINNAMON STRUDEL SERVED WITH ICE-CREAM	150 gr	330
CHOCOLATE FONDANT SERVED WITH ICE-CREAM	130 gr	280
ASSORTED SEASONAL FRUITS	400 gr	500
	800 gr	990
FRUIT AND BERRY SORBET	100 gr	290

РЕСТОРАН
Лягушечный океань
С 2004 ГОДА

*ДАННАЯ КАРТА НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕЙСКУРАНТОМ.



Aqua application



	AMT	PRICE
STEAMED KING CRAB	1 kg	2100
KING CRAB PHALANGES (AT YOUR OPTION: FRIED OR BOILED)	100 gr	270
BERING SHRIMP	310 gr	700
DEEPWATER NORTH SHRIMP WITH SAUCE	350 gr	590
ALIVE LOCAL OYSTER WITH WINE SAUCE OR BAKED ON SHELL	1 pcs	290
ALIVE LOCAL SCALLOP WITH LIME OR BAKED ON SHELL WITH CREAM	1 pcs	290
LOCAL SPISULA BAKED ON A SHELL	1 pcs	170
LOCAL MUSSEL BAKED WITH PESTO SAUCE	1 pcs	170



Cold appetizers

	AMT	PRICE
JAMON	50 gr	590
SCALLOP CARPACCIO	120 gr	440
CHEESE PLATE	330 gr	790
SEAFOOD PLATE (ALIVE SCALLOPS AND OYSTERS, STEAMED NORTHERN SHRIMP AND KING CRAB PHALANGES)	1200 gr	3900
HOMEMADE RUSSIAN SALO	100 gr	190
<i>HOUSE-SALTED FISH AT YOUR OPTION:</i>		
ATLANTIC SALMON	100 gr	390
RED SALMON	100 gr	290
HOUSE-SALTED HERRING SERVED WITH BOILED POTATO AND GREENERY	200 gr	290
HOME STYLE PICKLES	350 gr	350



Salads

	AMT	PRICE
CAESAR SALAD: WITH CHICKEN	180 gr	440
WITH SRIMP	180 gr	490
WARM SALAD WITH MINI OCTOPUS	170 gr	480
VEAL STEAK SALAD CALLED TOREADOR	180 gr	490
SEAWEED SALAD WITH SEAFOOD FRIED IN WHITE WINE	180 gr	420
GREEN SALAD WITH CELERY AND SATAY SAUCE	180 gr	360
WARM SALAD WITH VEGETABLES AND SEAFOOD FRIED IN WHITE WINE	200 gr	590
BAKED PUMPKIN SALAD	200 gr	370
GRILLED SCALLOPS SALAD WITH VEGETABLES AND COTTAGE CHEESE	180 gr	550
OLIVIER SALAD WITH CRAB MEAT	200 gr	560
SEAWEED SALAD WITH CREAM-MUSTARD SAUCE	150 gr	290



Soups

	AMT	PRICE
FISH SOUP OUKHA	300 gr	460
SHRIMP WHITE SOUP	300 gr	480
MARSEILLE TOMATO SOUP WITH SEAFOOD	300 gr	510
PUMPKIN SOUP	300 gr	290
CHAMPIGNON CREAM SOUP	300 gr	330
MEAT-MIXED SOLYANKA SOUP	300 gr	390



Pasta

	AMT	PRICE
SPAGHETTI CARBONARA	300 gr	420
PAPPARDELLE WITH SEAFOOD	300 gr	570
FETTUCCINE FUNGI	300 gr	370
PAN-ASIATIC STYLE SPAGHETTI	250 gr	350



Hot appetizers

	AMT	PRICE
ESOLO-ELBA: SCALLOPS, MUSSELS, SQUID, WHEAL, SHRIMP AND VONGOLE IN WHITE WINE SAUCE	650 gr	2290
WHELK FRIED WITH BUTTER WITH ONION	170 gr	740
CRISPY CRUSTED SEAFOOD PLATTER	310 gr	590
FRIED POTATO WITH EDIBLE BOLETUS	200 gr	360
SKOBYLANKA: CUCUMARIA AND PORK STEWED IN TOMATO SAUCE WITH VEGETABLES	200 gr	570
MUSSELS WITH GARLIC SAUCE	500 gr	590
FRENCH FRIES SHRIMP	300 gr	590

РЕСТОРАН
Лятый океань
С 2004 ГОДА



Деликатесы 沿海地方の珍味

🕒 40分

品名	量	価格
КРАБ КАМЧАТСКИЙ НА ПАРУ Таравагани蒸し 調理時間	1 кг(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) Таравагани爪(揚げ/ゆで)	100	270
МЕДВЕДКА С СОУСОМ ВАСАБИ ワサビソースで和えたキジンエビ	310	700
МЯДИЯ 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

品名	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、 キジンエビ、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ードラード	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

品名	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 ОСЫМНОГАМИ タコサラダ (レタス、焼いたタコ、うずらの卵、とびっこ)	170	480
ТОРЕАДОР トリアドルサラダ (グリル牛肉、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
ЗЕЛЕНЬ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ ピーナッ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 カボチャと梨、ミニトマト、カボチャの実、はちみつ・香辛料ソース)	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 ゆめの「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

品名	量	価格
УХА СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ 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、歯肉の胡瓜、 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

品名	量	価格
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА カルボナーラ (豚、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 きのこのフェットチーネ (フェットチーネ、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 (豚、玉ねぎ、人参、パプリカ、 キュウリ、照り焼きソース)	250	350



Торячие закуски ホットアベタイザー

品名	量	価格
ИЗОЛО - ЭЛЬБА 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鳥」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 スコブリヤンカ(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-ЧЕСОЧНОМ 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

ПАЗЛЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ

バエリア(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)

量 価格

1 кг(キロ) 1450

500 750

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
ス付の自身の魚の カツレツ

200 650

ИЗ БЕЛЫХ РЫБ С СОУСОМ ТАР-ТАР
タルタルソース付の自身の魚の カツレツ

200 390

ФИЛЕ КАМБАЛЫ С ОВОЩНЫМ ТАР-ТАРОМ
鱈のヒレと野菜のラタトゥイユ

200 410

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)

200 499

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)

250 560

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)

250 790

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

240 450

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)

200 670

РЫБА СЕЗОННАЯ ЖАРЕНАЯ
季節の焼き魚(こまい、鱈)

100 140

НА ГРИЛЕ:
グリル:

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)

200 490

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)

200 680

ГРЕБЕШОК

グリルホタテ

200 690

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)

200 600

КАЛЬМАР

イカ(グリルミニトマトとピンクソース付)

200 390

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)

600 1500

Мясо 肉



量 価格

КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ С ШАМПИНЬОНАМИ

グリルチキンをと шампиньоны(クリームソース、
ブロッコリー、干トマト付き)

200 390

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

子牛ヒレ肉のメダリオン、きのこソース

250 770

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)

250 490

250 610

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

220 540

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ

クリーム・からしソース付のグリル牛舌肉

220 560

ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГОНОВСКИ С ГАРНИРОМ НА ВЫБОР

(РИС, КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, ГРЕЧКА)

ストロガノフ風の肝臓と付け合わせ
(ご飯、マッシュポテト、そばの実)

250 360



Тарниры ガーニッシュ

量 価格

СПАРЖА ГРИЛЬ
アスパラグリル

150 270

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

150 150

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЖКИ

ポテトウェッジ

150 190

ОВОЩИ ГРИЛЬ

野菜グリル

150 280

ШПИНАТ

ほうれん草(玉ねぎ、クリーム付)

150 200

ОВОЩИ ЖАРЕННЫЕ

焼き野菜(ブロッコリー、カリフラワー、人参、豆)

150 200

МОЛОДОЙ ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ

新鮮なハーブの混ぜた煮た新じゃが芋

150 200

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

パンの盛り合わせ

170 180

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)

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、
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 МОРОЖЕНОГО

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の
シャーベット

100 290

РЕСТОРАН
Лятый океан
С 2004 ГОДА

*ДАННАЯ КАРТА НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕЙСКУРАНТОМ.