

**Блюдо из морепродуктов
на 2 персоны**
омар | креветки | кальмары | красный окунь | мидии
3,200

ЗАКУСКА

Крабовый пирог 260
С ананасовой сальсой

Минестроне с морепродуктами 350
Готовится на основе креветок, кальмаров, мидии, красного окуня и джобфиш

Кростини с томатной моцареллой 370
свежие помидоры, сыр моцарелла, бальзамический соус и песто базилик

Микс салат из зелени 190
С заправкой из лимона и мяты

ПИЦЦА

Пицца с креветками и кальмарами 380
Пицца с креветками, кальмарами, соусом из свежих томатов, сыром моцарелла, сушеным орегано и оливковым маслом

Прошутто 320
Пицца с пармской ветчиной, свежим томатным соусом, Сыром моцарелла, сушеным орегано и оливковым маслом

Маргарита 320
Пицца с соусом из свежих томатов, моцарелла, сушеный орегано и оливковое масло

Рыбный рынок

	за 100 г		за 100 г
Желтоперый тунец	270	Кальмары	345
Морская рыба	280	Омар	345
Морские гребешки	280	Креветки	350
Осьминог	290	Креветки	480
Красный луциан	290	Мидии	320
* Краб Жираф	290		
Доступность зависит от сезона			

Предпочтительный способ приготовления:
На пару | Припущенные | На гриле

Сопровождается одним из блюд на ваш выбор:
**Жареные овощи | Картофельное пюре
Зеленый салат | Рис на пару**

Подается с различными соусами на выбор
**Креольский, лимонное масло,
соус из белого вина и кули из чили**

Основное блюдо

Говяжья вырезка 495
Подается с сырными картофельными дольками, Микс салатом из зелени и соус из красного вина

Savoу Бургер из говядины 320
Подается с картофелем фри Микс салатом из зелени или картофельными дольками

Брошетт из курицы 250
Подается с микс салатом из зелени или картофелем фри

ДЕСЕРТ

Мороженое ассорти 130
Подается с миксом из жареных орехов

Ассорти из свежих фруктов 190

**Блюдо из морепродуктов
на 2 персоны**

Лобстер | креветки | кальмары | красный окунь | мидии

3,200

Закуски

Теплый осьминог конфи 325

Подается с маринованными овощами и лимонной пеной и крекерами с чернилами кальмара

Севиче из морского гребешка 340

Подается с лимоном, кориандром, апельсином и авокадо

Карпаччо из омара 350

Подается с салатом месклан, рукколлой и манговым кули

Суп из зеленого горошка со вкусом трюфеля 325

Подается с домашними креветками и равиоли из омара с лимонной пеной и авокадо

Бульон из красного окуня 295

Подается с укропом и пеной из Pernod

Карпаччо из говядины 295

Подается с песто из грибов, сыр, бальзамической икрой, медовой горчицей, листьями рукколы и хлопьями грана падано

Органическая киноа 225

Подается с листьями рукколы, фенхелем, гранатом, Заправкой из миндаля и манго

Хрустящие цуккини инвольтини 275

Подается с сыром рикотта и айоли из розового грейпфрута

Рыбный рынок

	за 100 г		за 100 г
Желтоперый тунец	270	Кальмары	345
Морская рыба	280	Лобстер	345
Морские гребешки	280	Креветки	350
Осьминог	290	Креветки	480
Красный луциан	290	Мидии	320
* Краб Жираф	290		

Доступность зависит от сезона

Предпочтительный способ приготовления:
На пару | Припущенные | На гриле

Сопровождается одним из блюд на ваш выбор:
Жареные овощи | Картофельное пюре
Зеленый салат | Рис на пару

Подается с различными соусами
Креольский, лимонное масло,
соус из белого вина и кули из чили

Основное блюдо

Равиоли с копченым лососем 485

Подается с сыр маскарпоне, биском из лобстера, креветками темпура и пеной Remy Martin

Куриная грудка на гриле 395

Подается с ризотто со вкусом куркумы и кокосовый крем

Утка Магре с ароматом сладких специй 485

Подается с тыквой в трех вариантах, some из бок-чой, припущенной грушой и ягодным кули

Свиное брюшко медленного приготовления 485

Подается с морковью, фаршированным томатным кускусом, брокколи, карамелизированным пряным соусом

Котлета австралийского ягненка 575

Подается со сладким картофелем, ризотто со шпинатом и пряным инжирным кули

Говяжья вырезка 595

Подается с припущенным шалотом, хрустящим луком-порей, соусом из красного вина, картофельным муслином из Зеландии.

ДЕСЕРТ

Имбирные роллы 210

Подается с лимонным мармеладом

Шоколадный фондант 220

Подается с ванильным мороженым

Шоколадно-ромовый торт 220

Подается с кули из смешанных ягод

Салат из свежих фруктов 210

С мятой и апельсиновым сиропом

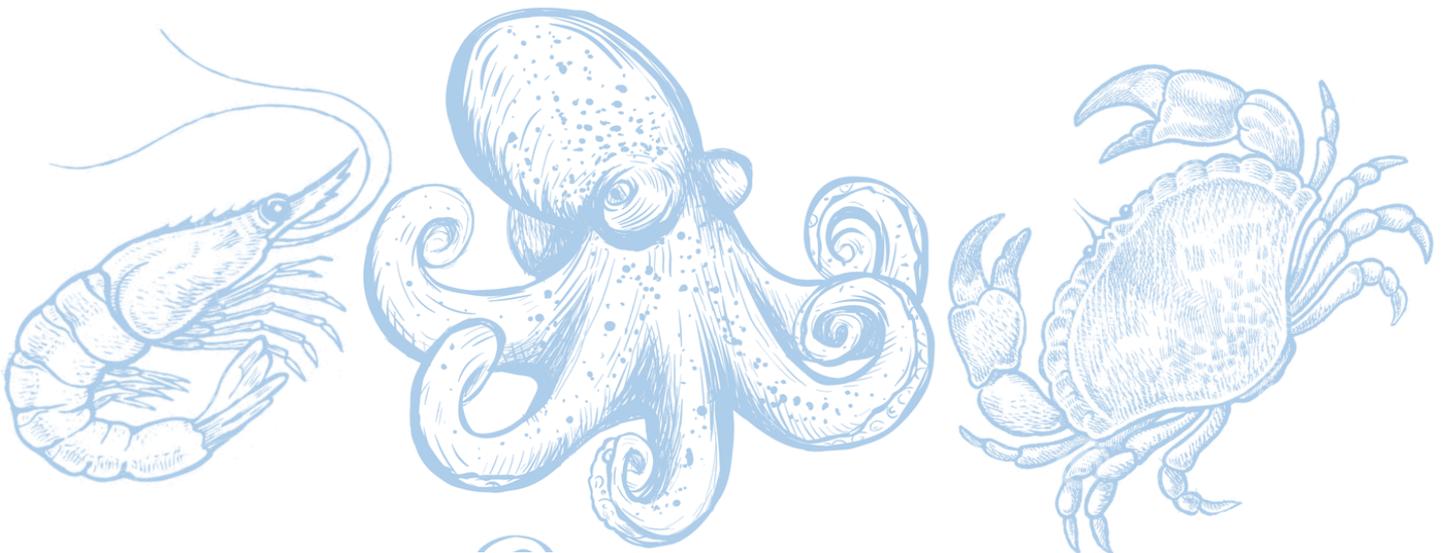
Мороженое ассорти 130

Подается с карамелизированными орехами

Pescado

seafood restaurant

Me



Закуски

Теплое конфи из осьминога

маринованные овощи, соус
Крекеры с кальмаровыми чернилами

325

Севиче из морского гребешка

лимон, кориандр, апельсин и авокадо

340

Карпаччо из омара

С рукколой и манговым кули

350

Суп из зеленого горошка со вкусом трюфеля

домашние равиоли с креветками и омаром с
лимонной эспумой из авокадо

325

Буйабес суп из красного окуня

пена из укропа и перно

295

Карпаччо из говядины

грибной сыр песто,
бальзамическая икра, медовая горчица, листья
рукколы и хлопья грана падано

295

Органическая киноа

листья рукколы, фенхель, гранат,
миндальный и манговый соус

225

Хрустящие рулетики из цуккини

Сыр рикотта и айоли из розового грейпфрута

275

Please note that some food may contain allergens.
Kindly inform the team of any dietary requirements.

*All prices are in Seychelles currency
& inclusive of 15% VAT & 10% Service Charge*

Основные блюда

Равиоли с копченым лососем

сыр маскарпоне, биск из лобстера,
креветки темпура и пена Remy Martin

485

Куриная грудка на гриле

С Ризотто со вкусом куркумы и
Кокосовым крем

395

Утка Магре с ароматом сладких специй

Подается тыква в трех вариантах, соте из бок-чой,
груша-пашот и ягодный кулеш

485

Свинья брюшка, приготовленная на медленном огне

Морковь, фаршированный томатный кускус,
брокколи

485

Котлета из австралийского ягненка

Подается с ризотто из сладкого картофеля и
шпината с пряным инжирным кулеш

575

Говяжья вырезка

Тушеный шалот, хрустящий лук-порей, соус из
красного вина,картофельный мусселин

595

Please note that some food may contain allergens.
Kindly inform the team of any dietary requirements.

*All prices are in Seychelles currency
& inclusive of 15% VAT & 10% Service Charge*

DESSERTS

Десерты

Имбирные роллы с зеленым чаем	210
Шоколадный фондант Подается с шариком ванильного мороженого	220
Шоколадно-ромовый торт <i>Подается с ягодным кули</i>	220
Салат из свежих фруктов <i>С мятой и апельсиновым настоем</i>	210
Ассорти мороженого С карамелизированным миндалем	130

Please note that some food may contain allergens.
Kindly inform the team of any dietary requirements.

**All prices are in Seychelles currency
& inclusive of 15% VAT & 10% Service Charge**