



# CEVICHERIA

МЕИЮ



THE MICHELIN  
BIB Gourmand Award 2022

## Авторский сет «Соль» -

это мини-представление нашего  
мексиканского гастротеатра,  
идеологией которого стало сочетание  
редких видов морской соли  
с уже привычными для нас ингредиентами.

В каждой подаче сета, соль становится главным героем,  
вокруг которого выстраивается все гастро - представление.

Соль - это главный инструмент,  
который даёт возможность блюду звучать по новому.

Копчёная, острая, дымная, цветочная, пряная –  
каждый вид соли подчёркивает  
особенность блюда и раскрывает его,  
при этом не заглушая его истинного вкуса.

Подобранное нами винное сопровождение  
дополнит и подчеркнёт гармоничность сета.

Андрей Голубев, ваш шеф-повар Sevicheria

**Ajo Tostado**

Креветка карабинерос, икра апельсин, корень сельдерея  
Muscadet Sèvre et Maine AOC Sur Lie, Dom. de la Bretonnière / France

**Natural**

Устрица, сорбет яблоко- базилик  
Alvarinho Minho, Quinta de Lourosa / Vinho Verde / Portugal

**Finas Hierbas**

Гребешок, печеный корень сельдерея, чили  
Chardonnay Bourgogne AOC Le Clos, Dom. Sophie Cinier / France

**Mictlan**

Говядина, томат и фенхель  
Cocktail №1

**Ahumada**

Угольная рыба, свекла и вишня  
Cocktail №2

**Ahumada/ Mictlan/ Ajo Tostado**

Говяжья вырезка, спаржа и три вида соли  
Cabernet Sauvignon Reserve, Markotkh Estate / Kuban, Russia

**Con pimiento**

Крем-брюле со стружкой тунца, белыми грибами и трюфелем  
Jeres Oloroso VORS Medium Sweet Solera 1842, Valdespino / Spain

**Сет – 6000**

**Сет & Вино-9900**

\* Сет меню сервируется с 18.00. Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите официанта.

## CEVICHE / RAW BAR

---

Морской еж (1pcs)	350
Устрицы (1pcs)	450
Плато из морепродуктов на 2 персоны/4 персоны // ежи / устрицы / гребешок понзу / креветки / сашими из лосося / тунца / фаланги краба //	8500 / 17000
Гребешок с пюре из тапинамбура и соусом чили-понзу	980
Фаланги краба на льду с авокадо и яблоком	2250
Севиче из тунца в кунжутном соусе и имбирной дыней	1380
Севиче из лосося с кремом из батата	1480
Севиче из дальневосточной креветки с соусом кимчи	990
Карпаччо из осьминога, масло из зеленого лука	1450
Тирадито из сибаса, гель из маракуйи, понзу	960
Тирадито из тунца в кунжутном соусе	1250
Тар-тар из тунца, клубника, соус том ям	1350
Тар-тар из лосося, соус манго понзу	1450
Тар-тар из говядины с трюфелем и муссом из пармезана	950
Ростбиф с соусом «вителло тонатто»	890

## ЗАКУСКИ

---

Антипаста/артишоки,оливки,маслины,вяленые томаты	1450
Оливки, маринованный апельсин 100gr	550
Сырная тарелка/мясные деликатесы	1650
Патэ из куриной печени с фуа-гра	690
Брускетта с крабом, томаты, авокадо	1350
Брускетта с креветками, авокадо	650
Брускетта с говяжьими щечками и древесными грибами	680
Брускетта с ростбифом с цитрусами и кунжутом	620
Теплый салат с морепродуктами	1250
Салат с авокадо и огурцом, бобы эдамаме, соус орех	720
Салат нисуаз	1350
Рапан с трюфельным кремом и белыми грибами	990
Хумус с трюфелем, авокадо и спелыми томатами	650
Гребешки с пюре из цветной капусты и черной икрой	1800

## СУПЫ

---

Фо-бо	790
Марсельский буйабес	1850
Тыквенный крем суп с карри	650
Мясной бульон с тортеллини	720
Уха	1250
Крем суп в тайском стиле, брокколи и креветками	790

## ПАСТА / РИЗОТТО

---

Спагетти с вонголе	1550
Фетучини с белыми грибами и трюфелем	870
Спагетти с морепродуктами в сливочно томатном соусе	1600
Фетучини с утиной ножкой конфи	950
Равиоли с говяжьими щечками, мусс белые грибы	890
Равиоли с тыквой, креветкой и копченым бербланом	950
Равиоли с креветкой и крабом в соусе биск	1250
Ризотто с белыми грибами и черным трюфелем	850
Ризотто с чернилами каракатицы и кальмаром	990

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / ГРИЛЬ

---

Угольная рыба мисо с белыми грибами	1850
Палтус со свекольным бербланом и черной икрой	1680
Лосось терияки с пюре из брокколи и вешенками	2950
Котлета из краба с кремом из сельдерея и черной икрой	2250
Осьминог с томатами и молодым картофелем	2600
Говяжьи щечки с перловкой и муссом из шпината	1200
Цыпленок карри с молодым картофелем, белыми грибами и томатами	990
Филе миньон (200 gr)	1600
Рибай (100 gr)	1200
Тунец (150 gr)	1500
Лосось (150 gr)	1850
Сибас филе (1 pc)	950
Осьминог (100 gr)	1950

## ГАРНИРЫ

---

Спаржа (150 gr)	650
Шпинат с изюмом	450
Картофельное пюре	350

## ГАРНИРЫ

---

Рис	250
Овощной салат	690
Овощи гриль	650

## ЯПОНИЯ

### ХЭНД РОЛЛ

---

Хендролл из тунца и ореховым соусом	850
Хендролл с лососем и гуакамоле	920
Хендролл с гребешком и соусом спайси	990
Хендролл с сибасом и гелем маракуйя	650
Хендролл говядина, трюфель	690

### КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ

---

Калифорния с крабом	1650
Филадельфия	1600

### АВТОРСКИЕ РОЛЛЫ

---

N1 /Опаленный гребешок, лосось,манго,авокадо/	1850
N2 /Тунец,краб,лосось,ореховый соус/	1800



## АВТОРСКИЕ РОЛЛЫ

---

<b>N3</b> /Сибас, маракуйя,креветка,огурец/	890
<b>N4</b> /Камчатский краб, хамачи, гребешок/	2250
<b>N5</b> /Жаренная хрустящая креветка, краб, лосось, гуакамоле/	1550
<b>N6</b> /Тунец, краб и соус унаги майо/	1680
<b>N7</b> /Тунец, тобика и соус том ям/	1820
<b>N8</b> /Жаренная креветка и соус шрирача/	850

## РОЛЛЫ БЕЗ РИСА

---

Маринованная редька с тунцом, гребешком и лососем	1280
Креветка карри, авакадо, маринованный дайкон	750
Краб, лосось, тунец, огурец с соусом ментайко	1990
Тунец, хамачи, лосось, маринованный дайкон	1350

## САШИМИ

---

Гребешок (60 gr)	820
Лосось (80 gr)	1350
Сибас (60 gr)	550
Тунец (80 gr)	1200
Угорь (60 gr)	990

## САШИМИ

---

Креветка Карабинерос красная (60 gr) 650

Хамачи (60 gr) 950

## СУШИ (2 PCS)

---

Лосось 690

Тунец 650

Гребешок 620

Креветка 490

Хамачи 590

Сибас 520

Угорь 550

## ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ

---

Тар-тар гребешок, понзу 890

Тар-тар лосось, авокадо, кимчи 950

Угорь-лосось, авокадо, тобико 990

Гребешок-лосось, манго 1050

## ДЕСЕРТЫ

---

Павлова, лимонный курд	490
Малиновая панна-котта, мороженое из ряженки	480
Творожный мусс, сорбет клубника-мята	650
Тирамису и мороженное банан-арахис	550
Медовик, взбитая сметана, абрикос	590
Тыквенный десерт с мороженым тыква-кокос	520