



# МЕНЮ

---

*Основа концепции ресторана —  
свежая рыба утреннего отлова.*

*Мы знаем о рыбе всё и предлагаем Вам только  
самое лучшее. Выбранную Вами рыбу мы можем  
приготовить 6 различными способами:  
на гриле, на сковороде, в соли, в тесте, в печи  
и в коптильне на ольховых и яблочных опилках.*

# ФИРМЕННЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

(за 100 гр живого продукта)

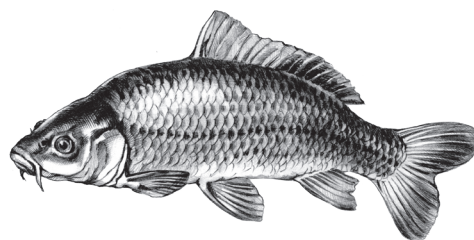


## ФОРЕЛЬ

**Карельская форель** специально для ресторана "Fish Point" выращивается в уникальных природных условиях в Ладожском озере. Ежедневный рацион – лучшие европейские корма, что является залогом высочайшего качества рыбы. Мясо форели богато витаминами Омега-3, фосфором, цинком, йодом и калием, а это здоровое сердце, красивая кожа и позитивное настроение.

Форель в соли .....	169
Форель на гриле .....	169
Форель на сковороде .....	169
Форель копчёная .....	169
Форель в тесте .....	169
Форель в сметане .....	189

Мы можем приготовить рыбу не только выловленную нами, но и выловленную Вами в водоёме рыболовного клуба «Золотой Сазан» на Симферопольском шоссе.  
Цена за 100 гр – 30 (карп без костей – 50).



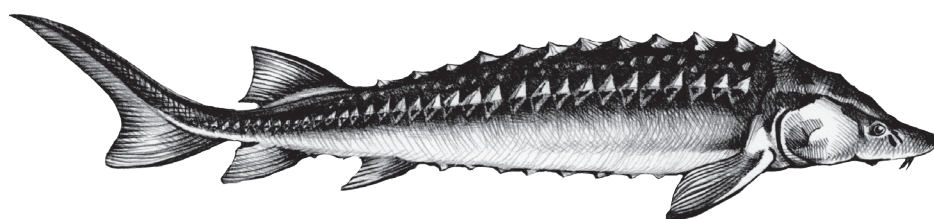
## КАРП

**Карп** выращен в экологически чистых природных условиях Белгородской и Ростовской областей, а также республики Башкортостан. Содержание на преимущественно зерновых кормах делает мясо этой рыбы нежным, сочным, богатым витаминами и полезными микроэлементами, а вкус немного сладковатым.

Карп на гриле .....	85
Карп на сковороде .....	85
Карп копчёный .....	85
Карп .....	99
Фаршированный гречневой кашей, белыми грибами и болгарским перцем	
Карп в печи .....	99

Повара ресторана «Fish Point» в совершенстве владеют уникальной технологией разделки карпа, которая позволяет им убрать все кости из рыбы.

## ОСЕТР

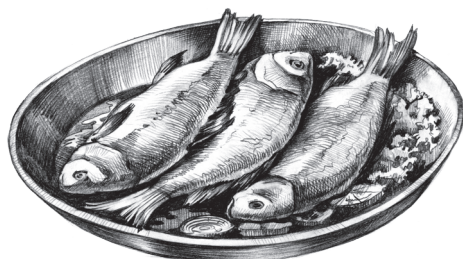


Осетр – это предмет особой гордости ресторана, поскольку является единственным видом рыбы, выращиваемой самостоятельно на современном предприятии в Московской области. Уникальные экологичные технологии, опытные рыбоводы и высококачественные корма позволяют доставить на стол вкусную рыбу, богатую витаминами и аминокислотами.

Осетр в соли .....	279	Осетр копчёный .....	279
Осетр на гриле .....	279	Осетр в тесте .....	279

# ФИРМЕННЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

(за 100 гр живого продукта)

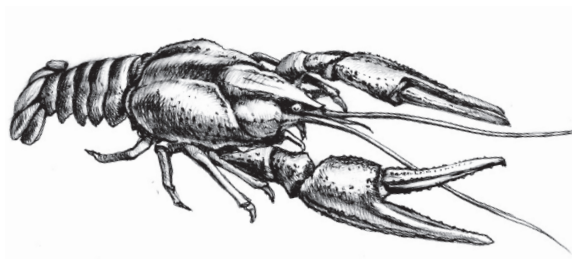


## КАРАСИ

**Курские караси,** выращенные на высококачественном биологическом корме, имеют сочное белое и, главное, диетическое мясо, насыщенное аминокислотами и витаминами А, Е и D, а также фосфором и кальцием. Эта рыба крайне полезна для умственного развития детей.

Караси, ..... 670  
жаренные на сковороде

Караси в сметане ..... 790



## РАКИ

**Севанские раки –** уникальный природный продукт, привезенный из экологически чистых вод горного озера Севан. Нежное вкусное мясо раков питательно и содержит большое количество чистого легкоусвояемого организмом белка. Регулярное употребление раков улучшает пищеварительный процесс.

Севанские раки, ..... 490  
отваренные со специями  
и травами

### СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

## ВЕДРО ВАЛДАЙСКИХ РАКОВ (2 кг)

Отваренных по старинной русской рецептуре с березовыми ветками, крапивой, хреном, укропом, а также листьями смородины и вишни

3590

Особенностью валдайских раков является сравнительно небольшой размер (40 грамм). Выращенный специально для «Fish Point» продукт обитает в заповедной зоне озера Валдай, что говорит о богатстве их мяса различными витаминами, а также кислотами органической природы и йода. Эти раки отлично подойдут тем, кто следит за фигурой.

.....

.....

.....

.....

.....

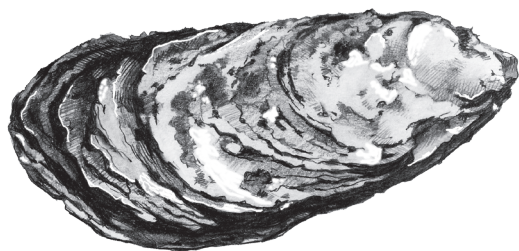
# АКВАРИУМ

Все представленные в данном разделе морепродукты  
привезены в Fish Point из разных уголков нашей страны.  
Мы их еще называем – Дары русского моря.

## ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ УСТРИЦЫ

### СОЛОВЬЕВСКАЯ

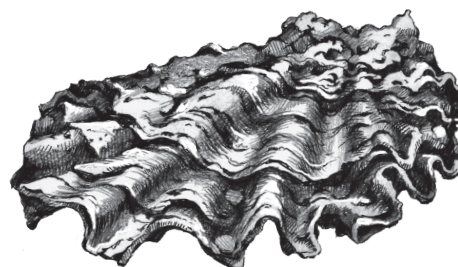
*о. Сахалин. Японское море*



(за 100 гр)  
190

### ХАСАНСКАЯ

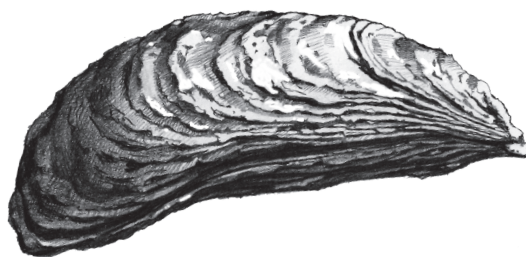
*г. Владивосток. Японское море*



(за 100 гр)  
190

### АНИВСКАЯ

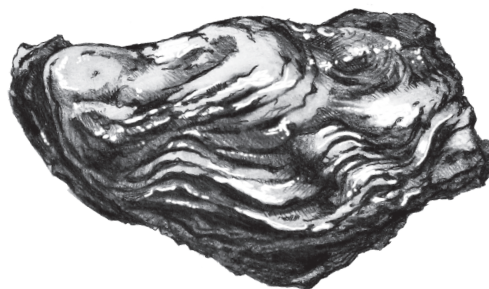
*о. Сахалин. Японское море*



(за 100 гр)  
190

## ТИХООКЕАНСКИЕ УСТРИЦЫ

*Япония. г. Осаки*



(за 1 шт.)  
390

ДЛЯ БОЛЕЕ НАСЫЩЕННОГО ВКУСА РЕКОМЕНДУЕМ  
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СБРЫЗНУТЬ УСТРИЦЫ ЛИМОННЫМ СОКОМ.



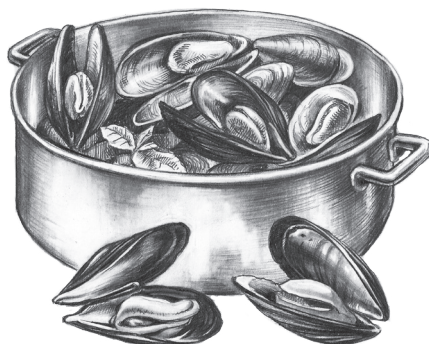
Всех представителей русских морей Вы можете увидеть и выбрать  
в аквариуме нашего ресторана.

# АКВАРИУМ

Все представленные в данном разделе морепродукты привезены в Fish Point из разных уголков нашей страны. Мы их еще называем – Дары русского моря.

## ТИХООКЕАНСКИЕ МИДИИ

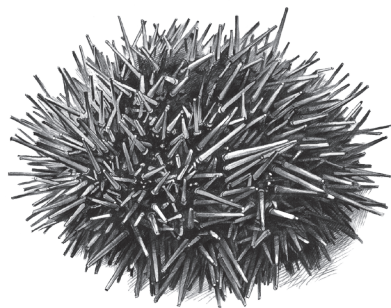
г. Владивосток. Японское море



В соусе на Ваш выбор: сырном / томатном / на основе белого вина  
990

## МОРСКОЙ ЕЖ

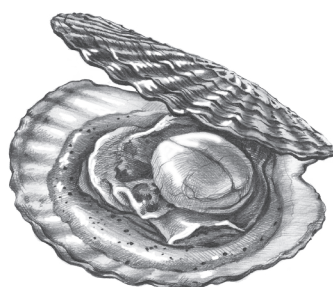
г. Мурманск. Баренцево море



Подается  
с желтком из перепелиного яйца,  
свежим огурцом и цитрусовым соусом  
(за 1 шт.)  
290

## ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГРЕБЕШОК

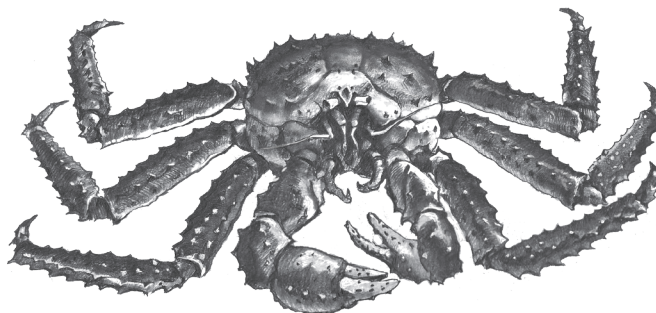
г. Владивосток. Японское море



Готовим на Ваш выбор:  
делаем сашими / запекаем в раковине  
(за 100 гр)  
390

## КАМЧАТСКИЙ КРАБ

Акватория Охотского моря



Отваренный со специями и травами  
(за 100 гр)  
870

Всех представителей русских морей Вы можете увидеть и выбрать в аквариуме нашего ресторана.



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### • ФИЛЕ РЫБЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА (50 ГР) •

❖ Карп / форель .....	390	❖ Чир .....	390
❖ Осетр .....	570	❖ Омуль .....	390
❖ Палтус .....	450	❖ Нельма .....	420

❖ Филе сельди домашнего посола .....	490
<i>С тёмным хлебом, крымским луком и молодым картофелем</i>	
Балтийская килька домашнего посола .....	590
<i>С тёмным хлебом, крымским луком и молодым картофелем</i>	
Скумбрия холодного копчения .....	540
<i>С молодым картофелем</i>	
Форшмак из атлантической сельди .....	490
Фирменная закуска из печени трески .....	890
❖ Строганина из муксуна и нельмы .....	720
<i>Подается на ледяном плато с еловыми ветками</i>	
❖ Заливное из трёх видов рыб .....	790
<i>Осетр, форель, судак</i>	
❖ Рулет из щуки .....	650
<i>Подается с домашним маринадом и щучьей икрой</i>	
Карпаччо из форели с печёным картофелем .....	840
Икра «заморская» (баклажанная) .....	490

### • ДЛЯ КОМПАНИИ •

Копчёная стерлядка (за 100 гр) .....	430
Ассорти из северных рыб .....	1190
<i>Чир, муксун, нельма, омуль</i>	
❖ 5 видов форели .....	990
<i>Фирменного посола, тар-тар, мусс, холодного и горячего копчения</i>	
❖ Икорный сет .....	1490
<i>Икра щуки, сига, палтуса и форели с фермерской сметаной и крымским луком</i>	
Ассорти из разных видов мяса .....	990
<i>Ростбиф, утиная грудка, отварной язык, куриный рулет</i>	
5 видов сала .....	550
Ассорти из домашних солений .....	790
<i>Квашеная капуста, зеленые томаты, огурцы (бочковые и малосольные), чеснок, перец, черемша</i>	
Ассорти из соленых грибов .....	570
<i>Белые грибы / опята / маслята</i>	
Разнообразные свежие овощи и зелень .....	690
Сырный сет .....	990
<i>Пармезан, Бри, Горгонзола Дольче, Блан де Бюш</i>	

# САЛАТЫ

Фирменный салат Fish Point ..... 690 <i>Фермерские овощи в сочетании с ароматным маслом и домашним сыром</i>	690
Деревенский салат из редиса, огурца и зелени с яйцом-пашот .....	490

## САЛАТ ИЗ АРОМАТНЫХ ТОМАТОВ

• С крымским луком и зеленью .....	640
• С мягким сыром .....	690
• С камчатским крабом и авокадо .....	930

Копченая свекла с муссом из фермерского сыра и соусом из орехов .....	520
Салат из баклажана и томатов .....	590

## ТАР-ТАР

• Из камчатского краба и магаданских креветок .....	990
• Из лосося .....	790

Фирменный салат с камчатским крабом .....	950
Теплый салат с морепродуктами .....	1190
Салат с осьминогом .....	1590
«Цезарь» с креветками на гриле .....	890
«Цезарь» с хрустящим цыпленком .....	650
«Мимоза» с копченой форелью .....	890

## «ОЛИВЬЕ»

• С филе рыб горячего копчения .....	690
• С камчатским крабом, валдайскими раками и магаданскими креветками .....	990
• С ростбифом .....	790

Салат из копченого карпа .....	720
Салат с копченым палтусом и лососем .....	870

## ДОМАШНИЕ ПИРОЖКИ

С форелью и судаком .....	150
С мясом .....	90
С лесными грибами .....	80
С яйцом и зеленым луком .....	70
С капустой .....	60
С молодым картофелем .....	60
Ассорти из пирожков .....	490

## СУПЫ

❖ Фирменный рыбный суп Fish Point (порция на 2 персоны) .....	1470
<i>Готовится на бульоне с 4-мя видами рыб (форель, карп, осетр и судак), мурманскими мидиями и овощами, подается со свежей зеленью</i>	
Рыбачья похлёбка из осетрины с белыми грибами .....	940
❖ Русская Уха .....	590
<i>Готовится по старинной русской рецептуре на бульоне из четырёх видов рыб, подаётся с расстегаем с визигой</i>	
Борщ с молодой телятиной .....	590
Домашняя лапша с фермерской курицей .....	590
Гороховый суп с щеками телёнка .....	590
Суп из сезонных грибов .....	590
<i>Подаётся в тёмном хлебе</i>	

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Командорские кальмары, жаренные на сковороде .....	970
Голубцы с магаданскими креветками и камчатским крабом .....	790
Мини-чебуреки с 3-мя видами рыб .....	790
Вареники из молодого картофеля .....	620
<i>Подаются с соусом из 3-х видов икры (форель, сиг, щука)</i>	
Картофельные драники .....	690
<i>С икрой ладожского сига и фермерской сметаной</i>	
Жульен с камчатским крабом, раковыми шейками и боровиками .....	690

## ЛЕГЕНДЫ FISH POINT

❖ Рёбра карпа на гриле с деревенским картофелем .....	990
❖ Котлеты из щуки	
• С картофельным пюре .....	710
• С гречкой с белыми грибами .....	830
❖ Филе стерляди с белыми грибами .....	1590
<i>Подаётся с картофельной запеканкой и сливочным соусом</i>	
Ледяная рыба .....	1190
<i>Подаётся с картофельным пюре и весенним салатом</i>	

### • ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ •

с камчатским крабом и магаданскими креветками .....	970
с осетриной .....	990
с форелью .....	790
с муксуном и нельмой .....	870



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Фирменный рыбный бургер Fish Point .....	870
Котлеты из камчатского краба с картофельным пюре .....	1230
Филе судака на пару с овощами на гриле .....	910
Стейк из мурманского палтуса с цветной капустой и брокколи .....	1190
Скоблянка из трёх видов рыб .....	990
<i>Форель, судак, треска</i>	
Шашлык из астраханского сома .....	850
Ассорти из рыбных шашлыков .....	3490
<i>Осетр, лосось, сом, ребра карпа, люля-кебаб из рыбы и краба</i>	

## МЯСО И ПТИЦА

Котлета по рецепту Пожарского .....	870
Бефстроганов с зразами из печеного картофеля .....	870
Щеки телянка с картофельным пюре .....	990
Стейк Рибай .....	2990

### ШАШЛЫКИ

Свинина .....	630	Цыпленок .....	550
Ягнятина (корейка) .....	990	Ассорти .....	1670
Телятина .....	890	из мясных шашлыков	

## ГАРНИРЫ

Молодой картофель / британский фри .....	300
Молодой картофель с белыми грибами .....	390
Гречка с белыми грибами .....	350
Спаржа с соусом из волжского сыра .....	690
Шпинат .....	490
Кукуруза на гриле .....	350
Овощи на гриле .....	550

## ДЕСЕРТЫ

Фирменный десерт Fish Point ..... <i>Бисквит из черного хлеба с козым муссом и мороженым Бородино</i>	490
Черемуховый медовик .....	500
Мильфей с клубникой .....	550
Шоколадный фондан .....	650
«Павлова» с черной смородиной .....	590
Чизкейк .....	490
Фисташковый рулет .....	550
<i>Погаётся с соусом из малины</i>	
Эклер с заварным кремом .....	120
<i>Ванильный / шоколадный / гречневый</i>	

### • ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ •

Брусника / слива с корицей / облепиха .....	190
Земляника / малина .....	250

Мороженое (за 1 шарик) .....	210
<i>Ваниль / клубника со сливками / шоколад</i>	
Сорбет (за 1 шарик) .....	210
<i>Манго-груша / лайм / малина</i>	

### • ТОРТ НА ЗАКАЗ •

*Кондитеры ресторана «Fish Point» рады удивить Вас вкусными и красивыми тортами, оформленными по индивидуальным пожеланиям.*

*Работая исключительно с натуральными компонентами, мы делаем торты высочайшего качества, которые оценит самый искушенный ценитель.*

**Цена за 1 кг – 3500**