BISTRO **LAVRAKI** БИСТРО

РЫБНЫЙ РЕСТОРАН С ЖИВЫМ ОГНЕМ
И ВИДОМ НА САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

## УСТРИЦЫ

| | 1 | 3 | 6 |
|---|---|---|---|
| *КАСАБЛАНКА*<br>*Средиземное море, Марокко* | 450 | 1290 | 2390 |
| *РОЗОВАЯ ДЖОЛИ*<br>*Атлантический океан, Намибия* | 490 | 1390 | 2590 |
| *МУРОЦУ*<br>*Японское море, Япония* | 590 | 1650 | 2990 |
| *БЕЛЫЙ ЖЕМЧУГ*<br>*Атлантический океан, Франция* | 650 | 1790 | 3290 |
| *ЖИЛАРДО*<br>*Атлантический океан, Франция* | 750 | 1990 | 3790 |

*УСТРИЦЫ РОКФЕЛЛЕРА* · 1550 ·
*Запекаем в дровяной печи с пармезаном и травами, 3 шт*

## КРУДО

Крудо из сибаса в остром соусе с томатной сальсой · 1190

Крудо из пагра с авокадо и апельсиновым дрессингом · 1390

Креветки карабинерос с оливковым маслом · 1990

Тунец Аками с дрессингом из розовых томатов · 1590

Тунец Чу-торо с дрессингом из розовых томатов · 1990

## ЛЕДНИК

*Для каждой рыбы мы порекомендуем лучший способ ее приготовления:*
*Гриль – целиком на открытом огне с соусом из каперсов с лимоном;*
*Харисса – филе на углях со специями чесноком и лимоном;*
*Прованс – запеченная с картофелем, томатами и базиликом;*
*Аква пацца – с соусом из вина и томатов.*
*Цена за 100 гр.*

ДИКИЙ СИБАС – 750 ТЮРБО – 1500

ДОРАДО – 750 МОРСКОЙ ЯЗЫК – 1100

УМБРИНА – 850 ОСЬМИНОГ – 1900

ПЕРВАЯ ФАЛАНГА КРАБА – 2500

## ЛЕПЕШКИ

*Готовим в дровяной печи*
*Forni Valoriani*

*Лепешка на йогурте из дровяной печи · 290*

*Лепешка с чоризо, ндуйей и медом · 950*

*Лепешка с мортаделлой и соусом песто · 950*

*Лепешка с белыми грибами и черным трюфелем · 950*

## МЕЗЕ

Фета с базиликом · 450 · Лабне с травами · 450
Ромеско · 550 · Дзадзики · 450 ·
Оливковый тапенад · 650 · Тарама · 550

Пряная сальса из томатов и паприки · 550
Бабагануш из баклажанов с томатами · 650
Артишоки, таджасские оливки и молодой сыр · 850
Копченые оливки с розмарином · 550
Маринованные баклажаны
с лимонной рикоттой · 650

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА

*Ригатони Аль помидоро с беконом*
*— 900 —*

*Тальятелли с чоризо, лимоном и маскарпоне*
*— 950 —*

*Лингвини с белой рыбой и лимонным соусом с шалфеем*
*— 950 —*

*Спагетти качо э пэппе*
*— 1100 —*

*Спагетти с копченой грудинкой, чили, чесноком и петрушкой*
*— 1100 —*

*Паста с креветками и томатным соусом*
*— 1300 —*

*Спагетти с соусом песто и страчателлой*
*— 1200 —*

*Каламаретти с томленым ягненком и томатами*
*— 1400 —*

*Каламаретти с крабом в остром соусе из томатов и маскарпоне*
*— 2200 —*

*Орзо с морепродуктами*
*— 1900 —*

## ЗАКУСКИ

Молодой сыр с медом
и травами · 750

Салат из цукини и зеленого
яблока с сыром фета · 750

Острый салат с кальмарами,
кинзой и базиликом · 850

Фокачча с анчоусами
и томатной сальсой · 950

Острый баклажан
с йогуртом · 750

Салат из сельдерея
с яблоками и финиками · 650

Томаты с фетой
и хариссой · 1200

Осьминог конфи с копченой
паприкой, картофелем
и краковской колбасой · 2100

Салат с осьминогом,
картофелем и соусом
песто · 2100

Острый тартар
из говядины · 1100

Тартар из говядины
по-лигурийски · 1100

Греческий салат · 1650

Салат нисуаз с камчатским
крабом · 2200

Карпаччо из осьминога
с томатами и лимоном · 2700

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ФРИКАДЕЛЬКИ в томатном соусе качо э пеппе · 950

МУСАКА с говядиной и костным мозгом · 1100

ЦЫПЛЕНОК ала дьявола · 1100

СТЕЙК РИБАЙ 100гр · 1600

ГОЛЯШКА КОЗЛЕНКА с картофельным пюре · 1900

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ по-венециански с сырной полентой · 1250

КЕБАБ ИЗ ЯГНЕНКА с мятным соусом · 1300

ЩУПАЛЬЦА КАЛЬМАРА с салатом из огурцов и греческого йогурта · 950

ПОЛОВИНА КАМБАЛЫ с картофелем, оливками и базиликом · 1300

КРЕВЕТКИ ЗАПЕЧЕНЫЕ В ПЕЧИ с хариссой и чесноком · 1450

ПОЛОВИНА ДОРАДО в пергаменте с травами · 1600

ГРЕБЕШКИ с миндальным соусом биск · 1900

ОСЬМИНОГ с картофелем и хумусом · 2700

СТЕЙК ТЮРБО с ризотто с шафраном · 5500

СИЦИЛИЙСКАЯ КАПОНАТА с кедровым орехом · 950

## СУПЫ

Куриный суп с щавелем
и фрикадельками
— 650 —

Суп из лопатки ягненка с нутом
— 850 —

Марсельский рыбный суп
с морепродуктами
— 1450 —