



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)

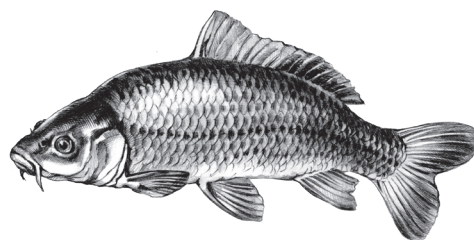


ФОРЕЛЬ

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 | 289 |
| Форель на гриле | 289 |
| Форель на сковороде | 289 |
| Форель копчёная | 289 |
| Форель в тесте | 289 |
| Форель в сметане | 289 |

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



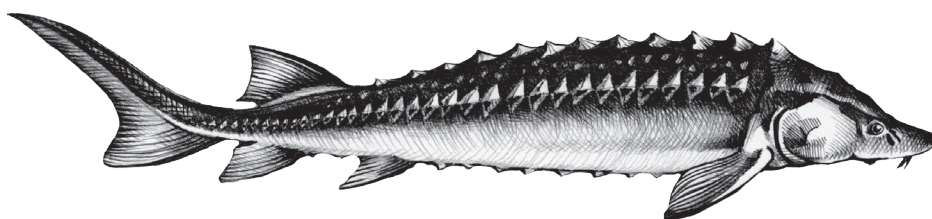
КАРП

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

| | |
|---|-----|
| Карп | 159 |
| в фирменном стиле Fish Point | |
| Карп на гриле | 159 |
| Карп на сковороде | 159 |
| Карп копчёный | 159 |
| Карп | 159 |
| Фаршированный гречневой кашей, белыми грибами и болгарским перцем | |
| Карп в печи | 159 |

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

ОСЕТР



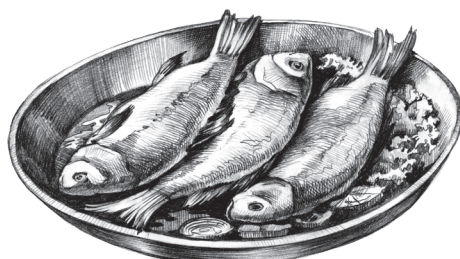
Осётр – это предмет особой гордости ресторана, поскольку является единственным видом рыбы, выращиваемой самостоятельно на современном предприятии в Вологодской области. Уникальные экологичные технологии, опытные рыбоводы и высококачественные корма позволяют доставить на стол вкусную рыбу, богатую витаминами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

| | | | |
|----------------------|-----|----------------------|-----|
| Осётр в соли | 349 | Осётр копчёный | 349 |
| Осётр на гриле | 349 | Осётр в тесте | 349 |

ФИРМЕННЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

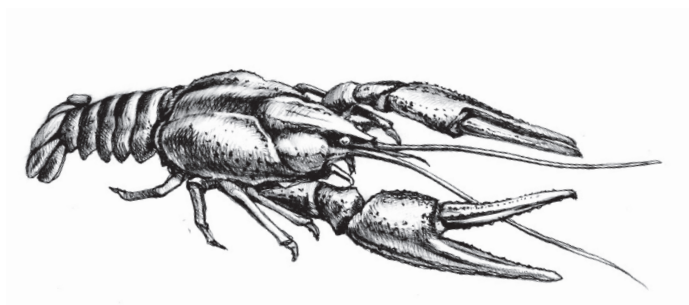
(за 100 гр живого продукта)

• 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.

Хрустящий карась по-строгановски (за порцию) 850



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, отваренные со специями и травами 590

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.

Ведро валдайских раков (2 кг), 3750
отваренных по старинной русской рецептуре с березовыми ветками, крапивой, хреном, укропом, а также листьями смородины и вишни

АКВАРИУМ

• УСТРИЦЫ •

Дальневосточные (за 100 гр)

- Соловьевская
(о. Сахалин. Японское море)
- Хасанская
(г. Владивосток. Японское море)
- Анивская
(о. Сахалин. Японское море)

Устрица #2

Тихоокеанские мидии (за порцию)

(г. Владивосток. Японское море)

В соусе на выбор:

сырном / томатном / на основе белого вина

Дальневосточный гребешок (за 100 гр)

(г. Владивосток. Японское море)

Готовим на выбор:

делаем сашими / запекаем в раковине

Морской еж (за 1 шт)

(г. Мурманск. Баренцево море)

Подается с желтком из перепелиного яйца,
свежим огурцом и цитрусовым соусом

Камчатский краб (за 100 гр)

(Акватория Охотского моря)

• ПЛАТО •

ИЗ ДАРОВ РУССКИХ МОРЕЙ И ОЗЕР

на 1-2 персоны

на 3-4 персоны



Всех представителей Вы можете увидеть и выбрать
в аквариуме на первом этаже ресторана.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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

| | |
|-----------------------|-----|
| Форель / муксун | 390 |
| Осетр | 570 |
| Палтус | 450 |
| Чир | 390 |
| Омуль | 390 |
| 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> | |
| Форшмак из атлантической сельди | 490 |
| ♦ Заливное из трёх видов рыб | 790 |
| <i>Осетр, форель, судак</i> | |
| ♦ Рулет из щуки | 650 |
| <i>Подаётся с домашним маринадом и щучьей икрой</i> | |

• СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ •

.....

.....

.....

.....

.....

ДЛЯ КОМПАНИИ

| | |
|--|------|
| Копчёная стерлядка (за 100 гр) | 430 |
| Ассорти из северных рыб | 1190 |
| <i>Чир, муксун, нельма</i> | |
| ♦ 5 видов форели | 1650 |
| <i>Фирменного посола, тартар, икра, холодного и горячего копчения</i> | |
| ♦ Икорный сет | 1970 |
| <i>Икра щуки, сига, палтуса и форели с фермерской сметаной и крымским луком</i> | |
| Ассорти из разных видов мяса | 1270 |
| <i>Ростбиф, утиная грудка, отварной язык, куриный рулет</i> | |
| 5 видов сала | 670 |
| 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 | 790 |
| Сырный сет | 1290 |

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ НА 2-4 ПЕРСОНЫ

Фирменные блюда
от бренд-шефа Артема Добровольского

*Сельдь / килька / форшмак /
Заливное из 3-х видов рыб /
Рулет из щуки /
Баклажанная икра / 5 видов форели /
Икорный сет с оладьями /
Оливье с копчеными рыбами /
Винегрет с килькой / Маринованные опята /
Малосольные огурцы / 2 вида сала /
Домашние пирожки с яйцом и зеленым луком /
Молодой картофель / Перепелиные яйца /
Фермерская сметана / Хреновуха*

8900

САЛАТЫ

🍷 Овощной салат Fish Point 790
Фермерские овощи в сочетании с ароматным маслом и домашним сыром

Деревенский салат из редиса, огурца и зелени с яйцом-пашот 590

САЛАТ ИЗ АРОМАТНЫХ ТОМАТОВ

- С крымским луком и зеленью 640
- С молодым сыром 770

Салат из баклажана и томатов 590

Винегрет с балтийской килькой 690

ТАРТАР

- Из камчатского краба и магаданских креветок 1290
- Из морской форели 970

🍷 Салат с камчатским крабом и красной икрой 1470

Теплый салат с морепродуктами 1190

«ОЛИВЬЕ»

- 🍷 • С филе рыб горячего копчения 770
- С камчатским крабом, валдайскими раками
и магаданскими креветками 990
- С копчеными колбасками 790

«Мимоза» с копченой форелью и камчатским крабом 890

«Цезарь» с креветками 890

«Цезарь» с хрустящим цыпленком 650

Печеный картофель с копченым палтусом и лососем 870

ДОМАШНИЕ ПИРОЖКИ

- С форелью и судаком 150
- С мясом 120
- С лесными грибами 110
- С яйцом и зеленым луком 90
- С капустой 100
- С молодым картофелем 90
- Ассорти из пирожков 590

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 | 690 |
| <i>Подается с домашним пирожком с форелью и судаком</i> | |
| Домашняя лапша с фермерской курицей | 590 |
| Борщ с молодой телятиной | 690 |
| Гаспачо с камчатским крабом | 990 |
| Суп из сезонных грибов | 690 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|-----|
| Командорские кальмары в сковороде | 970 |
| Голубцы с магаданскими креветками | 990 |
| и камчатским крабом | |
| Мини-чебуреки с 2-мя видами рыб | 790 |
| Картофельные драники | 850 |
| <i>С икрой щуки и фермерской сметаной</i> | |
| Жульен с камчатским крабом, раковыми шейками | 830 |
| и боровиками | |
| Спаржа с соусом из волжского сыра | 790 |

• ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ •

| | |
|------------------------------------|-----|
| Пельмени с камчатским крабом | 970 |
| и магаданскими креветками | |
| Пельмени с форелью и судаком | 790 |

ЛЕГЕНДЫ FISH POINT

| | |
|--|------|
| ◆ Рёбра карпа на гриле с печеным картофелем | 990 |
| ◆ Котлеты из щуки с картофельным пюре | 830 |
| ◆ Котлеты из щуки с гречкой с грибами | 910 |
| ◆ Филе стерляди с боровиками | 1590 |
| <i>Подается с картофельной запеканкой и сливочным соусом</i> | |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| | |
|--|------|
| ♦ Фирменный рыбный бургер Fish Point | 870 |
| Морские гребешки с картофельным пюре | 1450 |
| Котлеты из камчатского краба с картофельным пюре | 1370 |
| Филе волжского судака | 890 |
| <i>На сковороде / на пару</i> | |
| Стейк из мурманского палтуса | 1290 |
| с цветной капустой и брокколи | |
| Дальневосточная корюшка с картофельным пюре | 870 |
| Скобянка из трёх видов рыб | 990 |
| <i>Форель, судак, треска</i> | |
| Ассорти из рыбных шашлыков | 4400 |
| <i>Осетр, форель, 1/4 карпа на гриле, люля-кебаб из рыбы и краба</i> | |

МЯСО И ПТИЦА

| | |
|--|------|
| Оладьи из печени телянка с картофельным пюре | 690 |
| Котлета по рецепту Пожарского | 870 |
| Бефстроганов с зразами из печеного картофеля | 1100 |
| Щечки телянка, томленные в квасе | 1290 |
| Медальоны из говяжьей вырезки | 1790 |

ШАШЛЫКИ

| | |
|----------------------------------|------|
| Свинина | 630 |
| Ягнятина (корейка) | 1190 |
| Говядина | 1290 |
| Цыпленок | 590 |
| Ассорти из мясных шашлыков | 2290 |

ГАРНИРЫ

| | | | |
|---------------------------|-----|-------------------------|-----|
| Молодой картофель | 300 | ♦ Шпинат | 490 |
| Картофель фри | 300 | Кукуруза на гриле | 350 |
| Картофель с грибами | 390 | Батат фри | 450 |
| Гречка с грибами | 350 | Овощи на гриле | 550 |

ДЕСЕРТЫ

| | |
|---|-----|
| Шарлотка | 550 |
| Медовик от шефа | 570 |
| Фирменный чизкейк | 670 |
| <i>С черной смородиной и воздушным рисом в шоколаде</i> | |
| Мильфей с сезонной ягодой | 650 |
| Крем-брюле с сахарной ватой и мандарином | 590 |
| Шоколадный фондан | 650 |
| «Павлова» с сезонной ягодой | 590 |
| Фисташковый рулет | 750 |
| <i>Подаётся с соусом из малины</i> | |
| Эклер с заварным кремом | 150 |
| <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