



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)

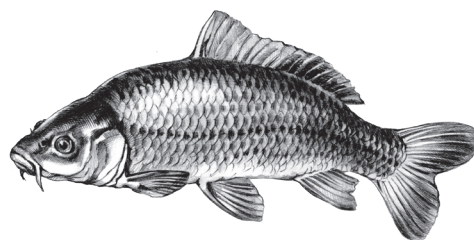


ФОРЕЛЬ

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).



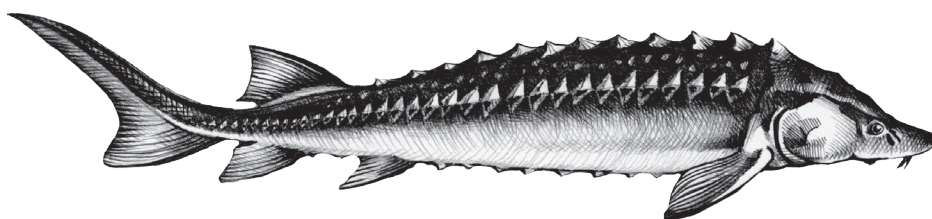
КАРП

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



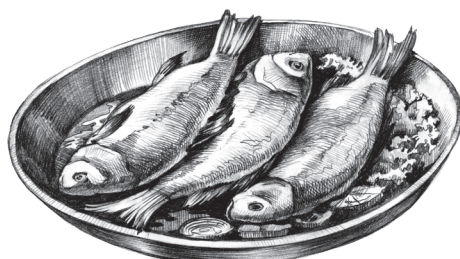
Осётр – это предмет особой гордости ресторана, поскольку является единственным видом рыбы, выращиваемой самостоятельно на современном предприятии в Вологодской области. Уникальные экологичные технологии, опытные рыбоводы и высококачественные корма позволяют доставить на стол вкусную рыбу, богатую витаминами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

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

ФИРМЕННЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

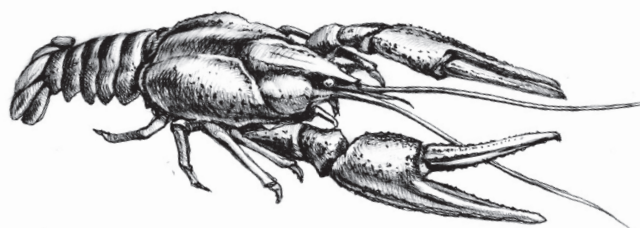
(за 100 гр живого продукта)

• 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, омуль</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 /
Паштет из рыб / 5 видов форели /
Икорный сет с оладьями /
Оливье с копчеными рыбами /
Печеная свекла с икрой / 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

Печеная свекла с тремя видами икры 670

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

«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

ЛЕТНИЕ СУПЫ

♦ Окрошка с копченой стерлядью	850
Окрошка с цыпленком	690
Гаспачо с магаданскими креветками	850
Гаспачо с камчатским крабом	990

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>	
Рыбацкая 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
Щи из щавеля с бычьими хвостами	670
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

Подаётся с картофельной запеканкой и сливочным соусом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Фирменный рыбный бургер Fish Point	870
Котлеты из камчатского краба с картофельным пюре	1370
Филе волжского судака	890
<i>На сковороде / на пару</i>	
Стейк из мурманского палтуса с цветной капустой и брокколи	1290
Скоблянка 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 теленка с картофельным пюре	690
Котлета по рецепту Пожарского	870
Бефстроганов с зразами из печеного картофеля	1100
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
Мильфей с сезонной ягодой	650
Шоколадный фондан	650
«Павлова» с сезонной ягодой	590
Жженный творожник	650
Тыквенный пирог (без глютена)	550
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