

РЕСТОРАН  
ШАТо ВИНТАЖ

# МОРЕ ПРОДУКТЫ

МЕНЮ



# УСТРИЦЫ



Пищевая ценность устриц высока, своеобразный химический состав обуславливает тонкий вкус и тонизирующее воздействие на нервную систему. В мясе устриц содержится белок, жир, углевод гликогена, минеральные вещества (железо, цинк, медь, кальций, йод, фосфор), никотиновую кислоту, а также витамины B1, B2, B12 и РР. Всего 6 устриц — и суточная потребность организма в железе и меди обеспечена! А так же полезной для здоровья является содержащаяся в устрицах комбинация жирных кислот, в которой много жирных кислот Омега-3.

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, УСТРИЦА ЖИВОЙ ПРОДУКТ И ОНА ПО-РАЗНОМУ ВЛИЯЕТ НА КАКДЫЙ ОРГАНИЗМ. ЕСЛИ ВЫ НИ РАЗУ ИХ НЕ ПРОБОВАЛИ ИЛИ ПРОБОВАЛИ, НО МАЛО, НАЧНІТЕ С 2-Х ШТУК (НЕ БОЛЕЕ). ЭТО ОЧЕНЬ ВАЖНО!

## РОССИЙСКАЯ УСТРИЦА ..... 330 Р с цитрусовым соусом 1 шт

Устрицы из России отличаются большими размерами и не поддаются международной калибровке. Также российские устрицы имеют характерный морской вкус, в них вы можете оценить разные оттенки вкуса — от соленого моря до сладкой ванили. В меру соленые и в меру «морские». В послевкусии ощущаются оттенки водорослей и нотки огурца.

ПОДОЙДУТ, ЧТОБЫ ПОПРОБОВАТЬ УСТРИЦЫ В ПЕРВЫЙ РАЗ

## ИМПОРТНАЯ УСТРИЦА ..... 490 Р с цитрусовым соусом 1 шт

Небольшая устрица, выращивается на специальной ферме. В них сладость превалирует над солёностью, а в послевкусие слышны нотки, отдаленно напоминающие сыры с плесенью. Часто нравятся тем, кто любит легкие, нежные и сочные устрицы.

## ЗАПЕЧЕННЫЕ УСТРИЦЫ ..... 680 Р •под трюфельным соусом •под соусом Дор Блю 2 шт



# МОРСКОЙ ЁЖ

Считается одним из самых больших деликатесов в мире. Съедобна только его внутренняя икростная часть желто-оранжевого цвета. Помимо богатого минерального состава содержит природные антиоксиданты, иммуномодуляторы и лецитин, улучшающий деятельность коры головного мозга. Во вкусе можно ощутить нежность и невесомость структуры, а так же, местами чуть приторную сладость.

## МОРСКОЙ ЁЖ ..... 370 Р с перепелиным желтком и соусом понзу 1 шт



# МИДИИ

Мясо мидии — это чистый высококачественный белок. Оно богато фосфатидами, что благотворно влияет на работу печени. Эти моллюски обладают так называемым «полезным» жиром, в состав которого входят особо полезные полиненасыщенные жирные кислоты. Это особые вещества, что улучшают работу мозга и возвращают былую остроту зрения. Несмотря на это, мидия — низкокалорийный продукт в 100 граммах всего 78 килокалорий.

## ЖИВЫЕ МИДИИ ..... S/L 570/1790 Р

- в соусе на основе мисо
- в соусе Том Ям
- в соусе 4 сыра
- в сливочно-чесночном соусе



# АНАДАРА

это популярный деликатес, который иногда называют «кровавой ракушкой» или «кровоточащим моллюском». Кровь анадары — это сильный энергетик, который дает мощный прилив бодрости и сил. Кроме того, это богатейший источник гемоглобина. Именно кровь считается самым ценным «компонентом» моллюска. Но и мясо анадары, как и любого моллюска богато легким белком и микроэлементами, такими как железо, цинк, селен и другие.

## АНАДАРА ..... 590 Р с цитрусовым соусом 1 шт



# СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

6 РОССИЙСКИХ УСТРИЦ 1790 Р

6 ИМПОРТНЫХ УСТРИЦ 2690 Р

6 МОРСКИХ ЕЖЕЙ 1990 Р

