



📍 Большевиков пр., 8
📍 Московский пр., 171

📍 JÄGER
RESTO PUB
Свердловская наб., 60

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 В1, В2, В12 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 КАЖДЫЙ ОРГАНИЗМ. ЕСЛИ ВЫ НИ РАЗУ ИХ НЕ ПРОБОВАЛИ ИЛИ ПРОБОВАЛИ, НО МАЛО, НАЧНИТЕ С 2-Х ШТУК (НЕ БОЛЕЕ). ЭТО ОЧЕНЬ ВАЖНО!

JÄGER  
RESTO PUB

JÄGER  
meet to eat

## РОССИЙСКАЯ УСТРИЦА ..... 340 Р с цитрусовым соусом 370 Р

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.

JÄGER  
RESTO PUB

JÄGER  
meet to eat

## ЗАПЕЧЕННЫЕ УСТРИЦЫ 2 шт 680 Р | 690 Р

- под трюфельным соусом
- под соусом Дор Блю

## ЗАПЕЧЕННАЯ ИМПОРТНАЯ УСТРИЦА\* ..... 540 Р 1 шт

# МОРСКОЙ ЁЖ

Считается одним из самых больших деликатесов в Мире. Съедобна только его внутренняя икростая 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 380 Р



# РАКИ\*

Раки являются диетическим и очень питательным продуктом. Мясо раков имеет чудесное свойство очищать организм от вредных токсинов. Регулярное поедание блюд из раков укрепляет иммунитет, нервную систему и улучшает общее самочувствие. Варёные раки обладают низкой калорийностью (82 калорий на 100 грамм)

## ЖИВЫЕ РАКИ ..... 250 гр 1200 Р | 500 гр 2200 Р | 1000 гр 4100 Р

- в собственном соку
- в соусе Том Ям
- в сливочно-чесночном соусе



# АНАДАРА\*\*

это популярный деликатес, который иногда называют «кровавой ракушкой» или «кровоточащим моллюском».

Кровь анадара — 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 анадара, 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 | 1820 Р   1990 Р |
| 6 | ИМПОРТНЫХ УСТРИЦ  | 2690 Р          |
| 6 | МОРСКИХ ЕЖЕЙ      | 1990 Р   2050 Р |

\*запеченную импортную утицу и раков вы можете попробовать только по адресу Свердловская наб., 60

\*\*Анадару вы можете попробовать только в Jager Meet to eat