



МЕНЮ

*Основная концепция 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)

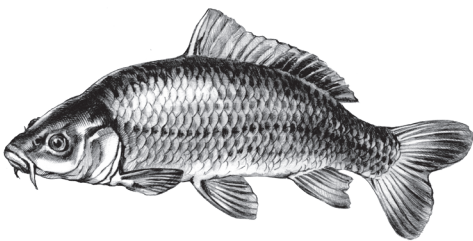


ФОРЕЛЬ

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 Симферопольском шоссе.
Цена за 100 гр – 30 (карп без костей – 50).



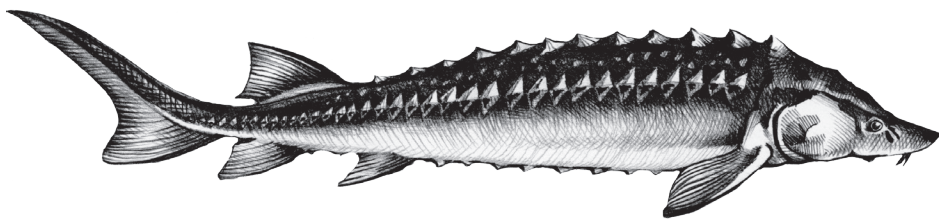
КАРП

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



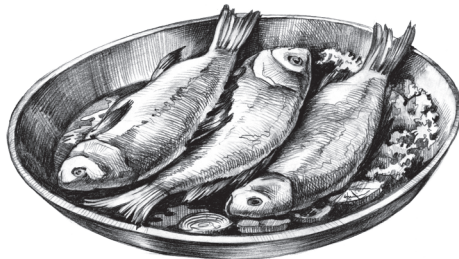
Осётр – это предмет особой гордости ресторана, поскольку является единственным видом рыбы, выращиваемой самостоятельно на современном предприятии в Вологодской области. Уникальные экологичные технологии, опытные рыбоводы и высококачественные корма позволяют доставить на стол вкусную рыбу, богатую витаминами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

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

ФИРМЕННЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

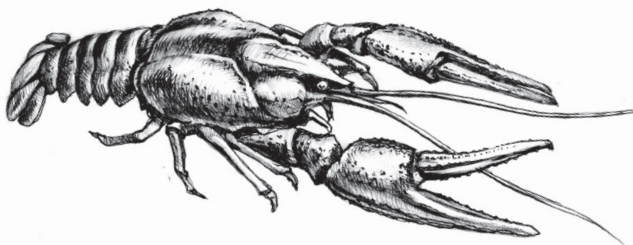
(за 100 гр живого продукта)

• 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

.....

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),
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 нашем аквариуме.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

• ФИЛЕ РЫБЫ •

ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

(50 ГР)

Муксун	470
Осетр	570
Чир	470
Палтус	450
Форель	390
Нельма	420

Строганина из муксуна и нельмы	850
 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
Ассорти из мини-бутербродов 	590
<i>Килька, скумбрия, форшмак</i>	
Заливное из камчатского краба	890
 Заливное из трёх видов рыб	790
<i>Осетр, форель, судак</i>	
 Рулет из щуки	650
<i>Подаётся с домашним маринадом и щучьей икрой</i>	
Баклажанная икра	550

• СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ •

.....

.....

.....

.....

.....

ДЛЯ КОМПАНИИ

Копчёная стерлядка (за 100 гр)	430
Ассорти из северных рыб	1490
Чир, муксун, нельма	
Фирменные бутерброды с копчеными рыбами NEW	990
Форель, осетр, палтус, чир	
5 видов форели	1650
Фирменного посола, тартар, икра, холодного и горячего копчения	
Икорный сет	1970
Икра щуки, сига, палтуса и форели с фермерской сметаной и крымским луком	
Ассорти из разных видов мяса	1270
Ростбиф, утиная грудка, отварной язык, куриный рулет	
5 видов сала	670
Ассорти из домашних солений	790
Квашеная капуста, зеленые томаты, огурцы (бочковые и малосольные), чеснок, перец, черемша	
Ассорти из соленых грибов	570
Белые грибы / опята / маслята	
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
<i>Фермерские овощи в сочетании с ароматным маслом и домашним сыром</i>	
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
Теплый салат с печенью трески	780

«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>	
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
Тыквенный суп с камчатским крабом	890
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
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 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