

Beerhouse



**РЫБНЫЕ  
НЕДЕЛИ**



## Корюшка вяленая

100 гр 390 р.

---

## Сузудай

/маринованная скумбрия, подается с обжаренным картофелем и маринованным луком/  
100/100/10 гр 410 р.

---

## Дакв (Тамарские)

1000 гр 2200 р.

500 гр -1200 р.

---

## Салат с семгой, рукколой, вялеными томатами и красной икрой

170 гр 670 р.

---

## Канзуэтины дальневосточные /2 ХХ/

за 100 гр 360 р.

---

## Мидии гигант

в шпинатно-чесночном соусе под сырной шапкой

150/30 гр 550 р.

---

## Уха

из белой рыбы от Шеф-повара

/акваа, сом, треска, икра судака/

400 гр 710 р.

---

## Белая рыба в сливочном соусе со шпинатом и чешуей из цуккини

350 гр 690 р.

---





**Щучья котлета с пряным соусом с овощным трио**  
150/100 зр 595 р.

---

**Стейк из тунца с рукколой и лимонным соусом.**  
160/20 зр. 780р.

---

### **Зета**

древнейшее рыбацкое блюдо Адриатического побережья:  
кальтары обжаренные на зрале с чесночным маслом и картофелем со шпинатом.  
180/200/15 зр 870 р.

---

**Сабас на углях с пряными травами**  
1 шт. 690 р.

---

### **Филе Сабаса**

в фиесташковой панировке от Шеф-повара  
160/80/20 зр 970 р.

---

**Филе окуня на подложке овощного лево**  
с ароматными травами  
250 зр 750 р.

---

**Корюшка в темпуре**  
за 100 зр 390 р.

---

**Конченая речная рыба из собственной коптильни**  
Карп 1 шт. 490 р.  
Корюшка за 100 зр 390 р.



