



Ресторан Pescado приглашает вас в изысканное пространство, вдохновлённое живым прибрежным духом Сейшельских островов.

С любовью к местным ингредиентам и аутентичным вкусам, наши кулинарные мастера превращают свежайший улов дня в красиво поданные блюда, отражающие богатство островной жизни.

В Pescado элегантность кажется естественной, вкус – живым, а каждый момент раскрывается с лёгким очарованием.



Пожалуйста, сообщите официанту о любых аллергиях или диетических требованиях до оформления заказа. Несмотря на осторожность при приготовлении блюд, возможны следы аллергенов. ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ ВАЖНА ДЛЯ НАС, И НАША КОМАНДА БУДЕТ РАДА ПОМОЧЬ.

G Глютен

V Vegetарианское

SF Морепродукты

N Орехи

H Полезная/здоровая

A Алкоголь

SP Острое

P Свинина

MU Грибы

AN Анчоусы

PI Ананас

D Молочные продукты

ДЛЯ НАЧАЛА

01

Обжаренный гребешок и суп из цветной капусты (SF)

Кремовый суп из запечённой цветной капусты, подаётся с обжаренным гребешком.

SCR 250

ВЕЛЮТЕ ИЗ ЗАПЕЧЁННЫХ ТОМАТОВ, КРАСНОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА И БАЗИЛИКА (D, G)

Томаты и красный сладкий перец медленно запекаются, смешиваются со свежим базиликом, кремом из бурраты и травяными крутонами.

SCR 245

ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ТРЮФЕЛЬ И СОЕВАЯ КАРАМЕЛЬ (MU)

Слегка обжаренная говяжья вырезка, трюфельный понзу, маринованные грибы.

SCR 245

Мидии (SF, D, G)

Запечённые мидии с чесночным айоли и травяными крутонами.

SCR 225

ФЕРМА И САД

Kale Harvest (D, N, H)

Куриная грудка на гриле, тушёная красная капуста, груши на гриле, гранат, семена подсолнечника и голубой сыр с бальзамическо-кленовой заправкой.

SCR 320

HEALTHY SIGNATURE (SF, H)

Микс свежих салатных листьев и томатов, отварные креветки, халуми на гриле, красная киноа, спаржа, апельсин, кукуруза, морковь и манговая сальса.

SCR 320

Burrata & Co. (D, N)

Свежая буррата, бальзамическая глазурь, томатный чатни и листья рукколы с карамелизированными грецкими орехами, подаётся с базиликовым песто.

SCR 345

ПИЦЦЕРИЯ

02

Маргарита (G, D)

Томатный соус, моцарелла, базилик.

SCR 325

Дополнение: копчёный марлин или копчёный лосось со сливочным сыром.

+ SCR 60

Пицца с трюфелем и грибами (G, D, MU)

Трюфельный бешамель, лесные грибы, моцарелла, пармезан.

SCR 340

Пицца с бурратой и томатами (G, D)

Томатный соус, сыр буррата, базиликовое масло, моцарелла.

SCR 345

Пицца с прошутто и рукколой (G, D, P)

Прошутто, моцарелла, листья рукколы, пармезан, томатный соус.

SCR 350

Островная пицца с морепродуктами (G, D, SF)

Креветки, кальмары, мидии, местная рыба, чесночное масло, томатный соус, чили, моцарелла.

SCR 390

Pollo Piccante Con Bacon (G, D, MU)

Приправленная куриная грудка, хрустящий бекон, запечённый красный перец, красный чили, грибы, шпинат, розмарин и сыр бри, томатный соус и моцарелла.

SCR 340

ВРЕМЯ БУРГЕРОВ

Фирменный говяжий бургер Savoy (G, D)

Сочная премиальная говяжья котлета, выдержанный сыр проволоне, карамелизированный луковый джем, соус BBQ, хрустящий салат, спелый томат и чесночный айоли в поджаренной булочке. Подается с картофелем фри и салатом.

SCR 360

Бургер с курицей (G, D)

Хрустящая куриная грудка, бургерный соус, сладкий манговый пикль, томат, салат коулслоу в булочке. Подается с картофелем фри и салатом.

SCR 340

ПАСТА И ЗЛАКИ

03

Лингвини Frutti di Mare (G, D, SF, A)

SCR 400

Лингвини с креветками, мидиями, кальмарами, томатами черри и вялеными томатами в насыщенном томатном соусе с белым вином, завершается свежей петрушкой и оливковым маслом extra virgin.

Пенне с морепродуктами (G, D, SF)

SCR 400

Пенне с миксом морепродуктов в пармезанном сливочном соусе, сладкой кукурузой и чёрными оливками, сверху моцарелла, запекается до золотистой корочки.

Равиоли с рикоттой и шпинатом (G, D)

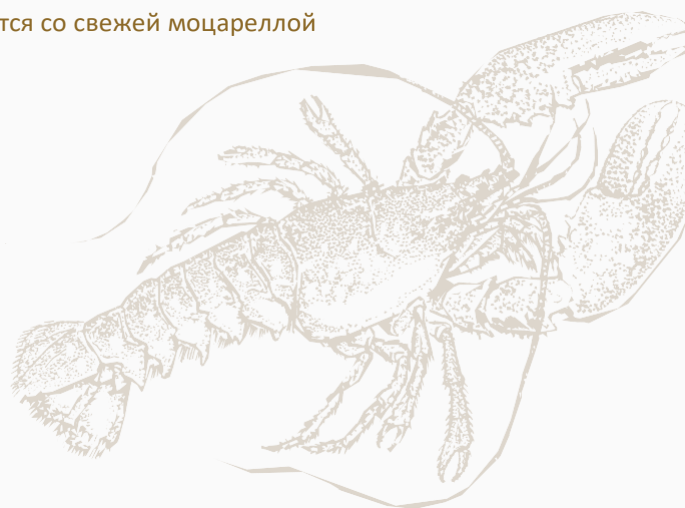
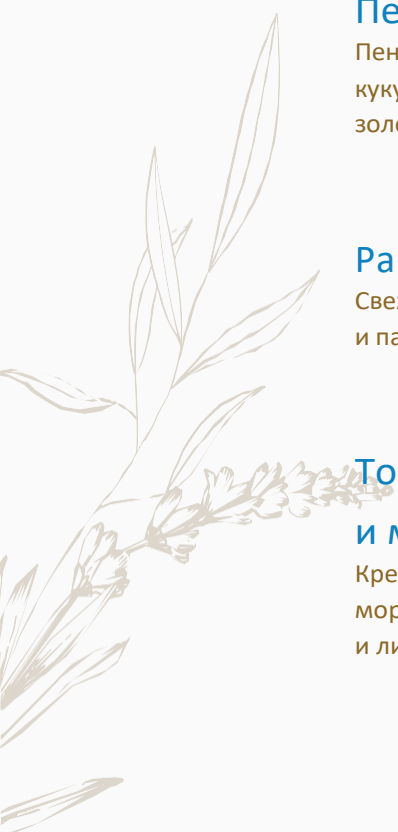
SCR 375

Свежие равиоли с начинкой из рикотты и шпината, топленого масла, базилика и пармезана.

Томатное ризотто с морепродуктами и моцареллой (D, SF)

SCR 400

Кремовое ризотто в насыщенном томатном соусе с миксом морепродуктов и вялеными томатами, Подается со свежей моцареллой и листьями рукколы.



Местный красный окунь (D, A, SF)

SCR 385

Снэппер, обжаренный на сковороде, шафрановый масляный соус, тушёный фенхель, шафрановое картофельное пюре.

Лобстер на гриле (SF, D)

SCR 500

Целый лобстер, лимонное масло, спаржа на гриле, молодая картошка в сливочном масле.

Обжаренный желтопёрый тунец (SF)

SCR 375

Желтопёрый тунец с креольскими специями, садовые овощи соте с луком, листьями карри и куркумой, кокосовый кускус с травами, лимон и масло с креольскими специями.

Филе Job Fish, обжаренное на сковороде (SF)

SCR 360

Филе свежей рыбы job fish, томатно-базиликовый соус, каперсы, оливки, запечённый картофель.

Щупальца осьминога sous-vide (SF)

SCR 390

Щупальца осьминога sous-vide, пюре из батата, соус aji verde.

Креольские королевские креветки (SF, D)

SCR 410

Обжаренные креветки с островными специями, чесночно-чилийным маслом и лимонным ризотто.

Пошированный лосось (A, D, SF)

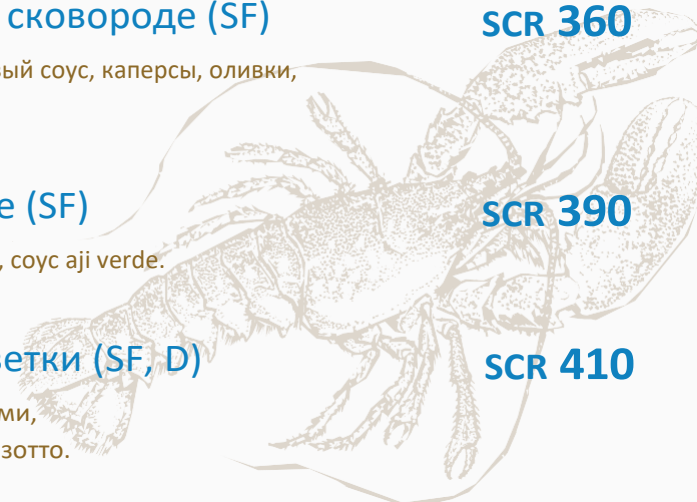
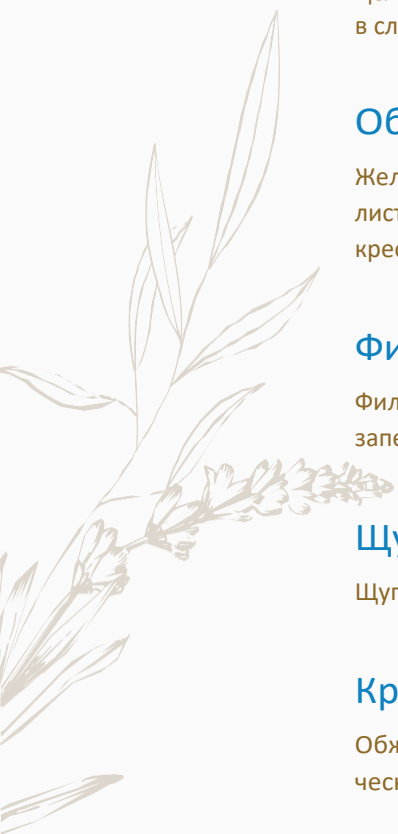
SCR 395

Шафрановый картофельный мусселин, молодые овощи на гриле, икра лосося, шампанский соус.

Мидии (SF, A, G, D)

SCR 380

Мидии, приготовленные в соусе из белого вина, чеснока и сливок с травами, подаются с картофелем фри и чесночным хлебом.



ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ

Премиальный стейк рибай (D, MU, A)

Рибай на углях, розмариновое масло, картофельный гратен, сморчки cote, соус из красного вина.

SCR 495

Говяжья вырезка (A)

Говяжья вырезка на гриле, перечный соус, трюфельное картофельное пюре, запечённая спаржа, конфи из шалота.

SCR 495

Каре ягнёнка (A)

Каре ягнёнка на гриле, розмариново-чесночный jus, овощной рататуй, картофель, запечённый с травами, мятная гремолата.

SCR 425

Куриный рулет (D, G)

Начинка из шпината и трав, пармезанное хлебное пюре, шафрановый айоли, молодая морковь.

SCR 425

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ ИНДИЙСКОГО ОКЕАНА НА ДВОИХ (SF, D)

Лобстер, тигровые креветки, кальмары, красный снэппер, мидии, осьминог, тунец – роскошная подборка лучшего местного улова, приготовленная на гриле и подаваемая с чесночным маслом, цитрусово-травяным соусом, овощами гриль и картофелем фри.

SCR 2,800

ДЕСЕРТЫ

06

Молочный купол с фундуком (G, D, N)

Карамелизированный фундук, молочно-шоколадный кремё, шоколадный бисквит.

SCR 235

Малиновая Opera (G, D)

Миндальный дакуаз, малиновый кремё, молочный ганаш, масляный крем.

SCR 225

Манго и кокос (G, D)

Три вида молока, ванильный бисквит с манговым компоте и кокосовыми взбитыми сливками.

SCR 235

Тёплый шоколадный фондан (G, D)

Запечённый шоколад с жидкой, тягучей серединой, подаётся тёплым с ванильным кремом для насыщенного десертного завершения.

SCR 225

Плато тропических фруктов (H)

SCR 225

Мороженое (D)

SCR 165

