

• МЕНЮ •

seafood & bar



ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ



Устрицы дальневосточные

Вкус хасанской устрицы варьируется от слабосоленого до сладковатого

.....
1 шт./350. 6 шт./2100.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ИЗ КРАБОВ

Фаланги королевского краба

На выбор:

обжаренные в сливочно-винном соусе -
отварные в фирменном рассоле -

.....
100 г/890.

Королевский краб

Дальневосточный краб,
вес одной особи от 2,5 до 5 кг

.....
Наличие и стоимость
уточняйте у официанта

Краб волосатик целый

Дальневосточный краб, вес одной особи
от 0,6 до 1 кг

.....
1 шт./2200.

Фаланги краба стригуна

В Европе называют - краб Опилко

.....
400 г/1900.

РАКИ ОТВАРНЫЕ И ЖАРЕННЫЕ

2 категория

3 категория

4 категория

5 категория

500 г / Наличие и стоимость
уточняйте у официанта

Способы приготовления на выбор



Отварные в классическом рассоле



Отварные в фирменном рассоле



Жаренные по-азиатски

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

КРЕВЕТКИ НА ОГНЕ

Мурманские креветки

Глубоководные креветки, обитают в холодных водах Баренцева моря

200 г/990.

Лангустины

Огромные дикие аргентинские креветки. Вес одной штуки ~ 50 г

3 шт./790.

Варианты приготовления



Фирменная от шеф-повара



Азиатская с перцем чили, чесноком, соевым соусом



Классическая с чесноком и сливочным маслом



Корейская с пикантным соусом Кимчи на сливочном масле



Фирменная «Том ям»



Отварные

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

КРЕВЕТКИ НА ОГНЕ

Северные дикие креветки

Глубоководные креветки, обитают в холодных водах Дальнего Востока

200 г/680.



Варианты приготовления



Фирменная от шеф-повара



Азиатская с перцем чили, чесноком, соевым соусом



Классическая с чесноком и сливочным маслом



Корейская с пикантным соусом Кимчи на сливочном масле



Фирменная «Том ям»



Отварные

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

СЕТЫ ДЛЯ КОМПАНИЙ

Большой сет из морепродуктов

Фаланги королевского краба, кальмар, мидии в створках, гигантские мидии киви, лангустины, тигровые креветки, дикие северные креветки

1450 г/6900.



Варианты жарки на выбор



Классическая с чесноком и сливочным маслом



Азиатская с перцем чили, чесноком, соевым соусом

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

СЕТЫ ДЛЯ КОМПАНИЙ

Сет из морепродуктов на двоих

Фаланги королевского краба, кальмар, мидии в створках, гигантские мидии киви, лангустины, тигровые креветки, дикие северные креветки

700 г/3900.

Варианты жарки на выбор



Классическая с чесноком и сливочным маслом



Азиатская с перцем чили, чесноком, соевым соусом

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

СЕТЫ ДЛЯ КОМПАНИЙ



Сет Royal Crab

Тушки кальмара, осьминог молодой, лангустины, фаланги камчатского краба, тигровые креветки, филе гребешка, подается с соусом сливочный том-ям и ароматным чесночным маслом

650 г/3900.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

СЕТЫ ДЛЯ КОМПАНИЙ



Сет Морской

*Тигровые креветки, мидии, осьминожки
мини, гребешок, обжаренные в фирменном
соусе со спаржей, томатами, брокколи
и болгарским перцем*

.....
400 г/2200.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

СЕТЫ ДЛЯ КОМПАНИЙ



Сет «Ведро морепродуктов»

Фаланги краба стригуна, креветки северные, мидии в створках в чесночно-сливочной заправке со свежей зеленью и пряной кукурузой

.....
1700 г/4900.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

ЗАКУСКИ

Тартар из тунца

Филе тунца, приправленное специями, свежий огурец, томаты и ялтинский лук. Подается с чипсами из багета

190 г/650.



Тартар из лосося

Слабосоленый лосось от шеф повара, свежий огурец, томаты. Подается с чипсами из багета

210 г/750.



ЗАКУСКИ



Лосось по-норвежски с печеным картофелем

Нежный атлантический лосось с/с с соусом из творожного сыра, хрустящим ржаным хлебом, отварным яйцом и картофелем по-домашнему

.....
400 г/890.



Атлантическая сельдь с отварным картофелем

Сельдь шеф-посола, подаётся с картофелем и ялтинским луком

.....
120/150/40 г/450.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

ЗАКУСКИ

Брускетта со страчателлой и томатами

1 шт./450.

Брускетта с лососем и масляной рыбой

Слабосоленый лосось, масляная рыба на хрустящей чиабатте с луком пореем и свежим огурцом

1 шт./490.

Брускетта со сливочным гребешком

Гребешок обжаренный в сливочном соусе с вяленными томатами на хрустящей чиабатте, красный лук, рукола

1 шт./590.

Брускетта с печенью трески и томатами

Нежная печень трески на хрустящей чиаббатте с салатом из свежего базилика и томатов

1 шт./490.

Брускетта с креветками и свежим базиликом

Тигровые креветки на хрустящей чиабатте с крем-чиз соусом и свежим базиликом

1 шт./490.

ЗАКУСКИ

Сырная тарелка

Пармезан, горгонзола, мягкий бри, маасдам, мед, грецкий орех

.....
220 г/850.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Гренки ржаные с чесноком и пармезаном

*Обжаренные ломтики ржаного хлеба
с чесноком и пармезаном, белый соус*

180 г/390.



Корюшка-зубатка вяленая

100 г/360.



Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Пивной сет

Мидии фри, креветки в панировке,
кольца луковые, кольца кальмара

550 г/1800.

Кольца луковые

150 г/390.

Кольца кальмара

150 г/490.

Тигровые креветки темпура с соусом сладкий Чили

150 г/690.

Мидии фри

150 г/390.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

МИДИИ

Гигантские мидии киви под соусом гольф

*Мидии киви, запеченные под пикантным
соусом гольф с добавлением коньяка*

.....

250 г/890.

Гигантские мидии киви под сливочно-сырным соусом

*Мидии киви, запеченные до румяной корочки
под фирменным сливочно-сырным соусом*

.....

250 г/890.

МИДИИ

Под соусом Свит Чили

Мидии обжаренные в сливках с белым вином и соусом сладкий чили, подаются с хрустящей чабаттой

300 г/790.

Мидии в створках под соусом горгонзола

Мидии обжаренные в сливках и белом вине, с добавлением зелени и фирменного соуса на основе сыра горгонзола, подаются с хрустящей чабаттой

300 г/890.

В кокосовом молоке и сливках

Мидии обжаренные в сливках, кокосовом молоке, с добавлением устричного соуса, зелени и белого вина, подаются с хрустящей чабаттой

300 г/790.

Под соусом Том Ям

Мидии обжаренные в сливках с белым вином, с добавлением фирменного соуса том ям и корня имбиря, подаются с хрустящей чабаттой

300 г/890.

САЛАТЫ

Хрустящие баклажаны с муссом из страчателлы

*Хрустящие баклажаны под соусом сладкий чили,
нежный мусс из страчателлы, томаты, кинза,
грецкий орех*

200 г/490.



Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

САЛАТЫ



Салат с мясом королевского краба

Микс салата, рукола, томаты с муссом из страчателлы под мясом королевского краба

200 г/990.



Фирменный салат от шеф-повара

Тигровые креветки, мидии в створках, филе кальмара, филе гребешка, слабосоленый атлантический лосось, масляная х/к, салат микс, рукола, томаты черри, лимонно-оливковая заправка, пармезан

220 г/890.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

САЛАТЫ



Цезарь

*с молодым цыпленком / с тигровыми креветками
со слабосоленым лососем*

*яйцо перепелиное, томаты черри, салат микс, сыр пармезан,
соус цезарь, соус соевый, масло чесночное*

.....
220 г/590/690/690.



Северный с печенью трески

*Мурманская печень трески в сочетании с картофелем,
свежим редисом, огурцом в заправке из сметаны*

.....
280 г/590.



Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

САЛАТЫ



Салат из свежих овощей

Свежие томаты, перец болгарский, огурец, салат микс, лук репчатый. **Заправка на выбор:** оливковое масло, сметана, майонез

230 г/390.



Теплый салат с морепродуктами

Салат микс, рукола, томаты черри, мясо мидий, тигровая креветка, филе кальмара, оливковое масло

200 г/590.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

САЛАТЫ



Легкий салат с тунцом

Салат микс, рукола, томаты черри, обжаренный тунец

.....
200 г/590.



Тайский салат с лососем

Обжаренные в устричном соусе кусочки лосося, микс салата с добавлением мелкорубленных овощей в сладко-острой заправке

.....
280 г/690.

СКОВОРОДКИ

С лососем и овощами

Обжаренные кусочки лосося в соусе хай-шин с баклажанами, цукини, картофелем и томатами, кинза

.....
320 г/690.

С морепродуктами, картофелем и томатами

Гребешок, мидии, кальмар, рапан, тигровая креветка, картофель, томаты

.....
320 г/790.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

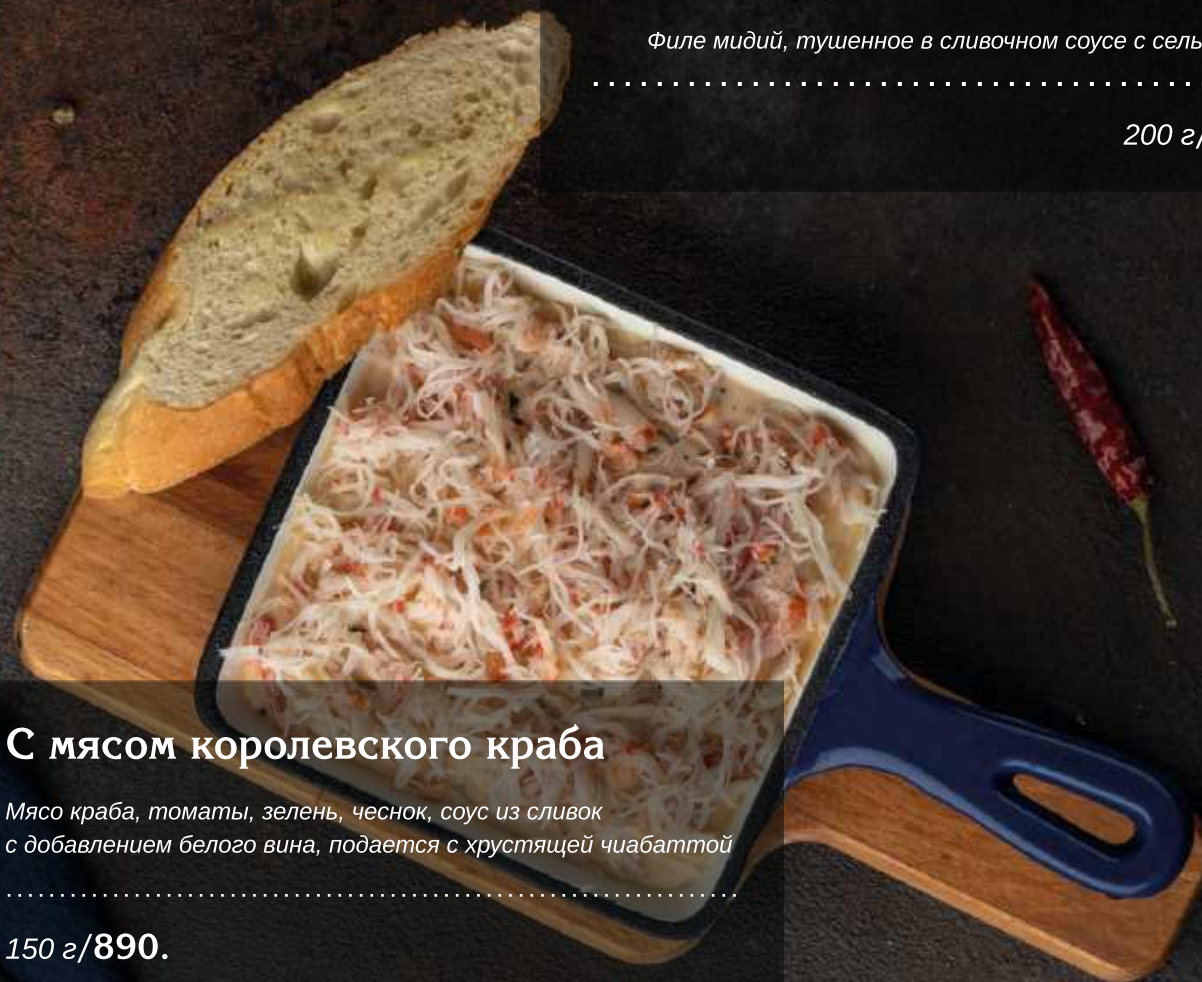
СКОВОРОДКИ



С мясом мидий в сливочном соусе

Филе мидий, тушенное в сливочном соусе с сельдереем

200 г/590.



С мясом королевского краба

Мясо краба, томаты, зелень, чеснок, соус из сливок с добавлением белого вина, подается с хрустящей чабаттой

150 г/890.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

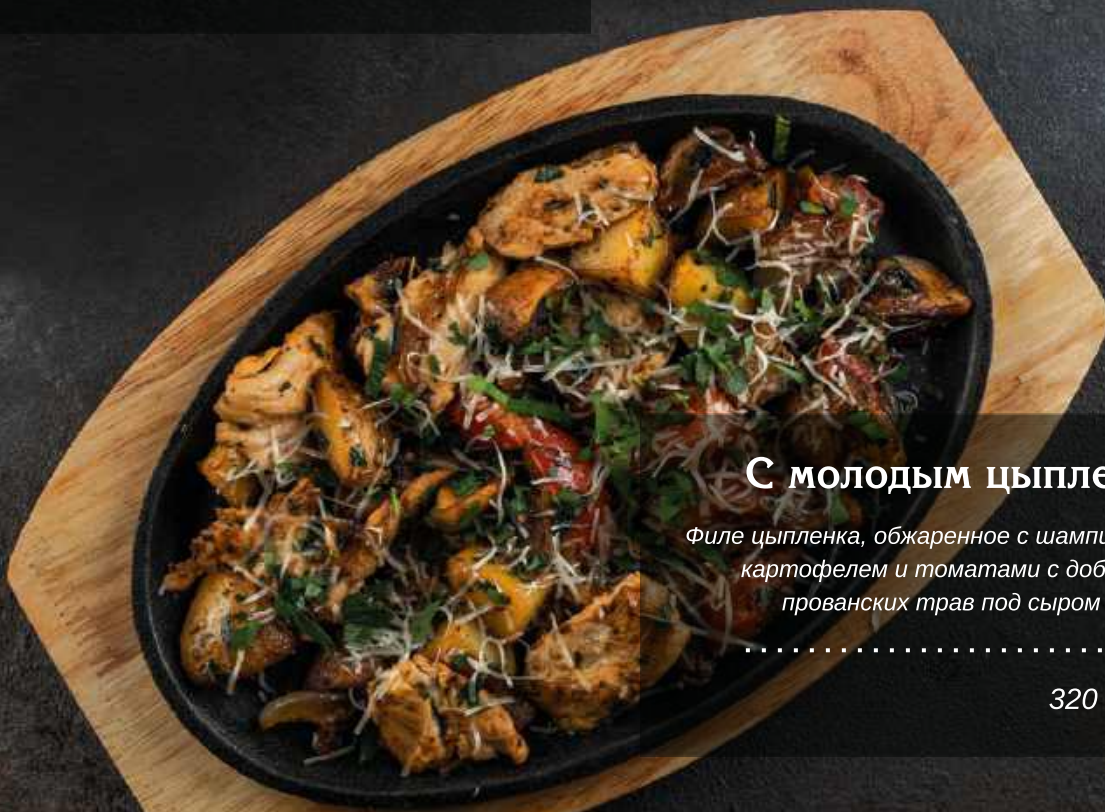
СКОВОРОДКИ



Шакшука с морепродуктами

Блюдо из яиц, жаренных в соусе из свежих томатов, лука, острого перца и зелени с добавлением жареных кальмаров, мидий и тигровых креветок, подается с хрустящей чиабаттой

.....
350 г/790.



С молодым цыпленком


Филе цыпленка, обжаренное с шампиньонами, картофелем и томатами с добавлением прованских трав под сыром пармезан


.....
320 г/590.


Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

СКОВОРОДКИ

С тигровыми креветками

 Обжаренные на ароматном сливочном масле с чесноком и тимьяном;

 Обжаренные на ароматном сливочном масле с розмарином и халапеньо;

 Обжаренные в пикантном соусе;

.....
150 г/790.

С черноморским рапаном и шампиньонами

Филе рапана, обжаренное с луком, чесноком, шампиньонами, с добавлением прованских трав и зелени

.....
200 г/590.

СКОВОРОДКИ

С гребешком и шампиньонами

Филе гребешка, томаты, шампиньоны, зелень, чеснок.
Обжаривается с добавлением сливочного масла

200 г/790.

С гребешком в сливочном соусе

Румяные гребешки в нежном сливочно-томатном
соусе, подается с хрустящей чиабаттой

200 г/790.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

СУПЫ

Тыквенный крем-суп с королевским крабом

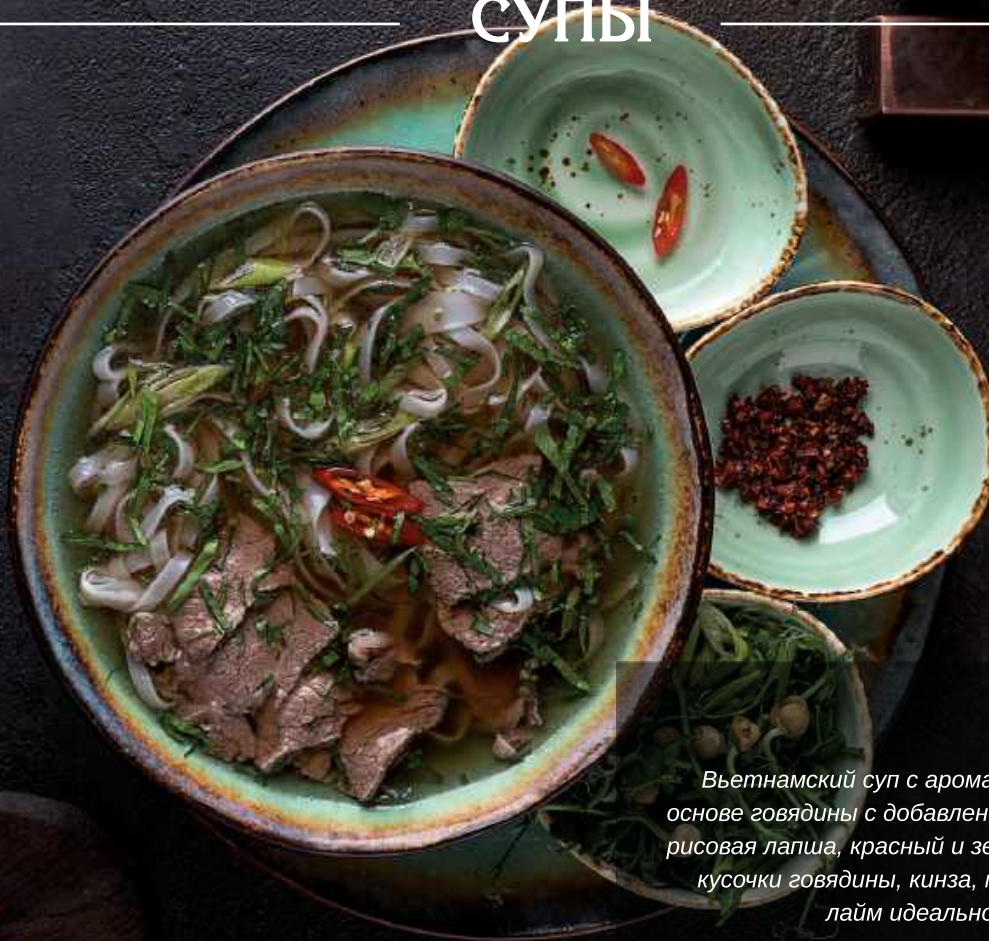
*Королевский краб на нежном муссовом супе
из тыквы, с добавлением сливок, моркови и тимьяна*

.....
250 г/890.



Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

СУПЫ



ФО БО

Вьетнамский суп с ароматным бульоном на основе говядины с добавлением рыбного соуса, рисовая лапша, красный и зеленый лук, нежные кусочки говядины, кинза, мята, ростки сои и лайм идеально дополняющий суп

500 г/590.



Сливочный Чаудер с морепродуктами

Кусочки лосося, филе кальмара, мясо мидий, креветка в густом сливочном бульоне

350 г/590.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

СУПЫ



Уха из настоящего лосося

Наваристый бульон из семги, кусочки лосося, картофель, морковь, томаты черри, зелень

300 г/550.



Том Ям

Кальмар, мясо мидий, тигровые креветки в насыщенном бульоне том ям, с добавлением сливок и грибов шиитаке. Подается с отварным рисом

330 г/650.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

ПАСТЫ



Спагетти с морепродуктами под сыром горгонзола

Итальянские спагетти, мясо мидий, кольца кальмара, креветки, томаты черри, зелень, соус горгонзола

.....

250 г/850.



Спагетти с королевским крабом

Королевский краб обжаренный с томатами в сливочном соусе со спагетти под сыром пармезан

.....

250 г/990.

ПАСТЫ

Феттучини с морепродуктами под сыром горгонзола

*Из теста собственного приготовления. Мясо мидий,
кольца кальмара, креветки, томаты черри, соус горгонзола*

.....

250 г/850.



Феттучини домашние с морепродуктами в сливочном соусе

*Из теста собственного приготовления. Мясо мидий, кольца
кальмара, креветки, томаты черри, зелень, соус на основе
сливок с добавлением сыра пармезан*

.....

250 г/790.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

ПАСТЫ



Паста Неро с кальмаром и лососем

Черные спагетти с лососем и кальмаром, томаты черри в сливочном соусе под сыром пармезан

.....
250 г/790.



Паста Карбонара

Итальянские спагетти и обжаренные ломтики бекона в сливочном соусе с добавлением сыра пармезан

.....
230 г/590.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

РЫБА НА ОГНЕ



Барабулька жареная

Подается с белым соусом и лимоном

.....
200 г/Наличие и стоимость
уточняйте у официанта



Корюшка жареная

Корюшка, жаренная с черным перцем
и морской солью

.....
300/50 г/850.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

РЫБА НА ОГНЕ



Тунец на подушке из овощей

Тунец прожарки медиум, с тушеными овощами: луком, морковью, болгарским перцем и цукини

.....
250 г/790.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

РЫБА НА ОГНЕ

Дорадо

Целая рыба. вес рыбы ≈ 300-350 г

.....
1 шт./990.



Атлантический лосось

.....
150/50 г/1390.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

РЫБА НА ОГНЕ



Осьминожки мини на спарже

Маленькие осьминожки, обжаренные до золотистой корочки, на подушке из спаржи

180 г/990.



Кальмар гриль на спарже

Пряный кальмар, обжаренный на гриле под соусом Унаги со спаржей

180 г/790.

ГАРНИРЫ

150 г

Картофельное пюре 220.

Картофель фри 290.

Картофель по-деревенски 290.

Овощи гриль 200 г/390.

Сезонные

СОУСЫ

50 г

Соус Том Ям сливочный 70.

Сырный 70.

Белый 50.

Кетчуп 50.

ХЛЕБ

1 шт.

Булочка солодовая *Черная* 40.

Булочка пшеничная *Белая* 40.

Чиабатта 40.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан

Подается с шариком мороженого

100/70 г/490.

Штрудель яблочно-грушевый

Подается с шариком мороженого

170/70 г/550.

Мороженое

В ассортименте

150 г/300.

ДЕСЕРТЫ



Штрудель банановый

Подается с шариком мороженого

.....
150 г/490.

НАПИТКИ



ЧАЙ ЛИСТОВОЙ

Ассам	800 мл/350.
Сенча	800 мл/350.
Жасмин	800 мл/350.
Улун	800 мл/350.
Травяной	800 мл/350.
Эрл грей с бергамотом	800 мл/350.

КОФЕ

Эспрессо	40 мл/150.
Американо	200 мл/200.
Латте <small>ванильный/карамельный /шоколадный</small>	200 мл/250.
Капучино	200 мл/250.

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Минеральная вода	500 мл/250.
Газированные <small>в ассортименте</small>	300 мл/290.

ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ

Облепиха	800 мл/400.
Вишня-смородина	800 мл/400.
Малина-имбирь	800 мл/400.
Имбирь с лимоном	800 мл/400.
Тропический чай	800 мл/450.

СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мохито классический	400 мл/350.
Мохито клубничный	400 мл/350.
Лимонад классический	400 мл/350.
Лимонад манго-маракуйя	400 мл/450.
Морс ягодный	1000 мл/400.

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок <small>в ассортименте</small>	250/1000 мл/120/500.
-----------------------------------	----------------------

БАРНАЯ КАРТА

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

Нинкаси Бельгийский лагер *ф, Россия* 330 мл/240.
500 мл/300.

Нинкаси светлое *ф, Россия* 330 мл/240.
500 мл/300.

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Либенвайс Хефе-Вайсбир *н/ф, Германия* 500 мл/490.

Пражечка *ф, Чехия* 500 мл/490.

Бакалар *б/алк, Чехия* 330 мл/390.

Гиннесс Драут *темное, Ирландия* 440 мл/590.

ВИНО БЕЛОЕ

Цинандали *сух, 13%, Грузия* 150 мл/500.
750 мл/2500.

Тагуа Тагуа Совиньон Блан *сух, 13%, Чили* 150 мл/500.
750 мл/2500.

Пино Гриджио Чело *п/сух, 12%, Италия* 150 мл/550.
750 мл/2750.

Кинта Де Раза *сух, 11,5%, Португалия* 150 мл/580.
750 мл/2900.

Ребенхоф *рислинг, 12,5%, Австрия* 150 мл/580.
750 мл/2900.

Сикоры Рислинг *сух, 13%, Россия* 150 мл/700.
750 мл/3500.

Петрикор Алиготе *сух, 13%, Россия* 150 мл/780.
750 мл/3900.

Гави Валентино *сух, 12%, Италия* 150 мл/1100.
750 мл/5500.

ВИНО РОЗОВОЕ

Пино Гриджио Розе Чело *п/сух, 12%, Италия* 150 мл/550.
750 мл/2750.

ИГРИСТОЕ

Модини Ламбуско *п/сл, 8%, Италия* 150 мл/500.
750 мл/2500.

Бруни Просекко *брют, 11%, Италия* 150 мл/550.
750 мл/2750.

Бруни Асти *сл, 7,5%, Италия* 150 мл/590.
750 мл/2950.

Просекко Солиго Тревизо *брют, 11%, Италия* 750 мл/3700.

ВИНО КРАСНОЕ

Саперави *сух, 13%, Грузия* 150 мл/500.
750 мл/2500.

Киндзмараули *п/сл, 11%, Грузия* 150 мл/580.
750 мл/2900.

Асьенда Лопес де Аро Темпранильо *сух, 14%, Испания* 150 мл/650.
750 мл/3250.

Мальбек Ла Линда *сух, 14%, Аргентина* 150 мл/850.
750 мл/4250.



ВОДКА

Царская Оригинальная 50 мл/240.
40%, Россия

Онегин 40%, Россия 50 мл/440.

ОРГАНИК-ВОДКА

Чистые Росы 40%, Россия 50 мл/450.

КРАФТОВЫЙ САМОГОН

Гранатовый 38%, Россия 50 мл/300.

Мандарин 38%, Россия 50 мл/300.

Фейхоа 38%, Россия 50 мл/300.

НАСТОЙКИ ПРЕМИУМ

Онегин Гурмэ 20%, Россия 50 мл/440.
Черная смородина / Вишня / Курага

БРЕНДИ

Арарат 5 звезд 40%, Армения 50 мл/450.

КОНЬЯК

Курвуазье VS 40%, Франция 50 мл/950.

КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

Джек Дениелс Теннесси 50 мл/570.
40%, США

Джемесон 40%, Ирландия 50 мл/570.

Манки Шолдер 40%, Шотландия 50 мл/890.

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

Акентошан Американ Оак 50 мл/950.
40%, Шотландия

ТЕКИЛА

Батанга Бланко 40%, Мексика 50 мл/690.

ЛИКЕРЫ

Ягермайстер 35%, Германия 50 мл/390.

ДЖИН

Цитадель 40%, Франция 50 мл/580.

РОМ

Бругал Аньехо 40%, Доминикана 50 мл/490.



РАДЫ ПРИВЕТСТВОВАТЬ ВАС в рестобаре Royal Crab!

Скидка в День Рождения*

— -15% —

*Действует в День Рождения
и в течение недели после, обязательное
условие - предъявление документа,
удостоверяющего личность*

Скидка на самовынос*

— -15% —

*Действует в течение всего дня,
предварительный заказ можно
сделать по телефону*

Скидка на доставку по телефону или WhatsApp*

— -5% —

*Скидки не суммируются, все подробности по телефону.
Бесплатная доставка по г. Краснодару при заказе от 3500 рублей.
На заказ до 3500 рублей стоимость доставки по г. Краснодару
рассчитывается по тарифу такси.**

Режим работы: ежедневно с 12:00 до 23:00

- 📍 Немецкая деревня, ул. Баварская, 8 ☎ +7 961 599 45 50
- 📍 ЖК Панорама, ул. Восточно-Кругликовская, 30/2 ☎ +7 961 519 03 17
- 📷 bar_royal_crab 🌐 royal-crab.ru

* Данное предложение не является публичной офертой, акция действительна до 31.12.2024г. Действие акции может быть продлено, изменено, прекращено рестораном в любой момент в одностороннем порядке.