

# MEHIO

seafood & bar



## ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ



### Устрицы дальневосточные

Вкус хасанской устрицы варьируется от  
слабосоленого до сладковатого

1 шт./350. 6 шт./1900.

## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ИЗ КРАБОВ

**Краб волосатик целый**  
Дальневосточный краб, вес одной особи от 0,6 до 1 кг

1 шт./2000.

**Фаланги королевского краба**  
На выбор:  
обжаренные в сливочно-винном соусе -  
отварные в фирменном рассоле -

100 г/790.

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

Наличие и стоимость  
уточняйте у официанта

**Фаланги краба стригуна**  
В Европе называют - краб Опилио

400 г/1900.

# РАКИ ОТВАРНЫЕ И ЖАРЕНЫЕ

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



Жареные по-азиатски

# КРЕВЕТКИ НА ОГНЕ



## Магаданские креветки

Обитают в водах Тихого и Атлантического океанов на глубине до 1000 метров. В 1 кг 50 - 70 шт.

200 г/990.



## Лангустины

Огромные дикие аргентинские креветки. Вес одной штуки ~ 50 г

3 шт./750.



## 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

# КРЕВЕТКИ НА ОГНЕ



## Северные дикие креветки

Глубоководные креветки, обитаю в холодных водах Дальнего Востока. В 1кг 90-120 шт.

200 г/750.

## 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**

# СЕТЫ ДЛЯ КОМПАНИЙ

## Большой сет из морепродуктов

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

1450 г/6500.



### Варианты жарки на выбор



Классическая с чесноком  
и сливочным маслом



Азиатская с перцем чили, чесноком,  
соевым соусом

# 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/3500.



### Варианты жарки на выбор



Классическая с чесноком  
и сливочным маслом



Азиатская с перцем чили, чесноком,  
соевым соусом



# 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

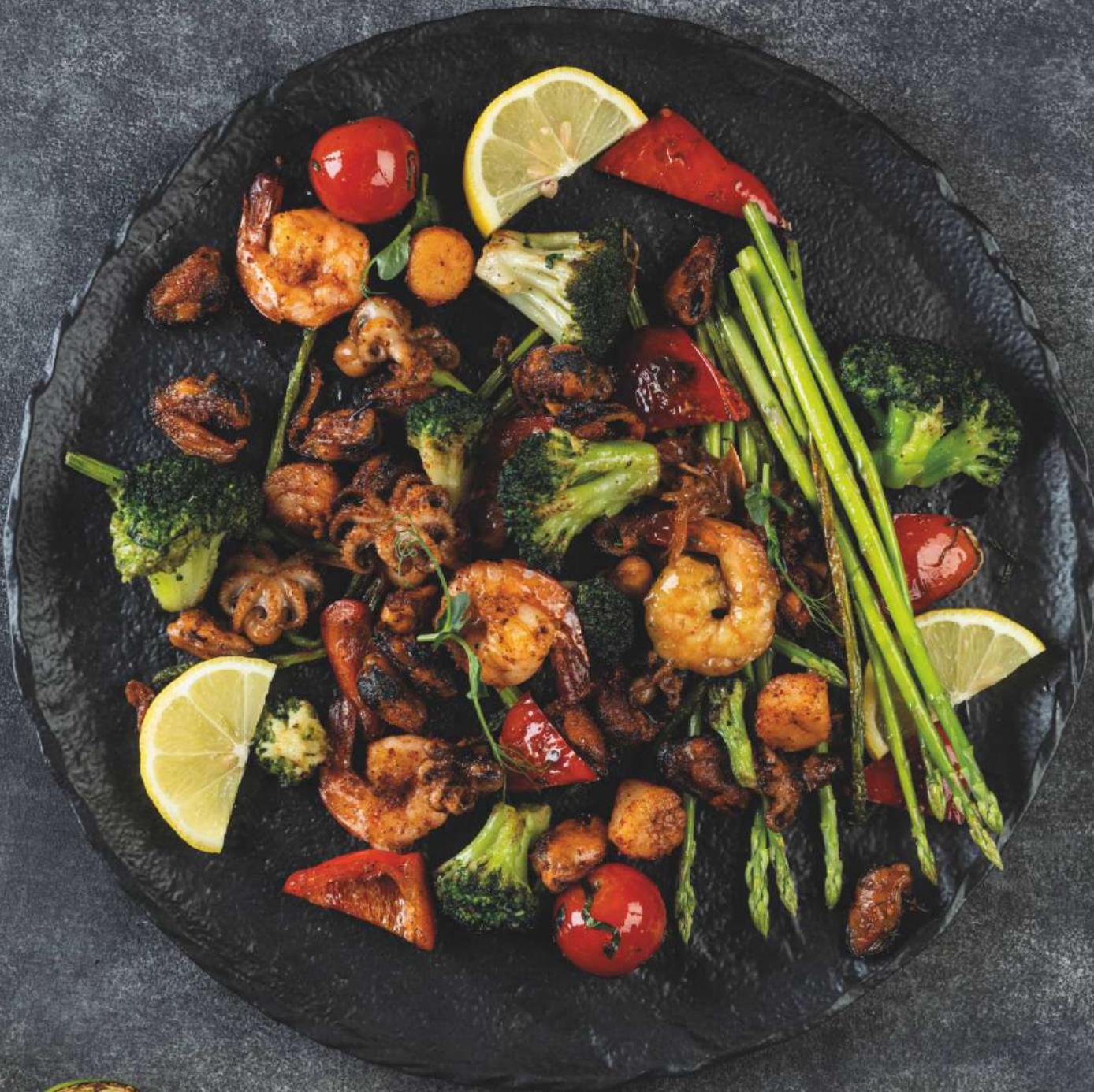
650 г/3900.



---

# СЕТЫ ДЛЯ КОМПАНИЙ

---



## Сет Морской

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

400 г/1900.

---

## 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/4500.

# ЗАКУСКИ

## Тартар из тунца

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

210 г/590.



## Тартар из лосося

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

210 г/690.



# 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

450 г/780.



## Атлантическая сельдь с отварным картофелем

Сельдь шеф-посола, подаётся с картофелем  
и ялтинским луком

120/150/40 г/390.

# ЗАКУСКИ

## Брускетта со страчателлой и томатами

1 шт./350.



## Брускетта со сливочным гребешком

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

1 шт./470.



## Брускетта с печенью трески и томатами

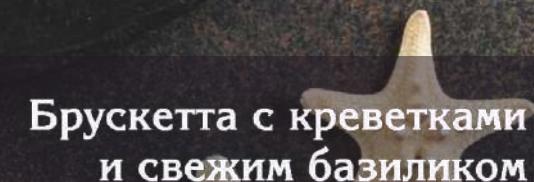
Нежная печень трески на хрустящей  
чиабатте с салатом из свежего  
базилика и томатов

1 шт./390.

## Брускетта с лососем и масляной рыбой

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

1 шт./390.



## Брускетта с креветками и свежим базиликом

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

1 шт./390.



# ЗАКУСКИ



## Домашние соленья

Острые красные томаты,  
малосольные огурчики, квашеная  
капуста с хрена, острый перец,  
кукуруза, чеснок

400 г/390.



# ЗАКУСКИ

## Хрустящие баклажаны с муссом из страчателлы

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

200 г/390.



# ЗАКУСКИ

## Сырная тарелка

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

220 г/850.



## Фруктовая тарелка

Апельсин, яблоко, груша

750 г/690.



## ЗАКУСКИ К ПИВУ

### Корюшка-зубатка вяленая

1 шт./280.



### Гренки ржаные с чесноком

Обжаренные ломтики ржаного хлеба  
с чесноком и пармезаном, белый соус

180/30 г/390.

# МИДИИ



## Мидии в створках под соусом горгонзола

Мидии обжариваются в сливках и белом вине, с добавлением зелени и фирменного соуса на основе сыра горгонзола, подаются с чесночной чиабаттой

300 г/780.



## В кокосовом молоке и сливках

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

300 г/780.

# МИДИИ

## Гигантские мидии киви под соусом гольф

Мидии киви, запеченные под пикантным соусом гольф с добавлением коньяка

220 г/850.



## Гигантские мидии киви под сливочно-сырным соусом

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

220 г/890.



# САЛАТЫ

**Салат с мясом королевского краба**

*Микс салата, рукола, томаты с муссом из стручковой фасоли под мясом королевского краба*

230 г/890.

**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/790.

# САЛАТЫ



## Цезарь

с курицей / с тигровыми креветками / со слабосоленым лососем

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

220 г/550/690/690.

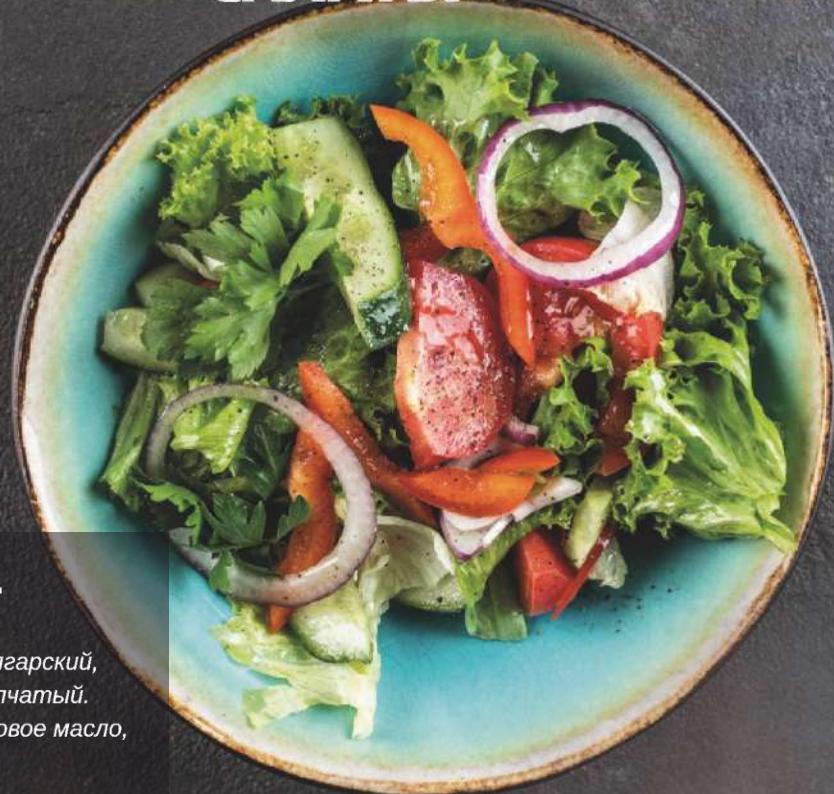


## Северный с печенью трески

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

250 г/550.

# САЛАТЫ



## Овощной салат

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

230 г/390.



## Легкий салат с морепродуктами

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

200 г/590.

# 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/750.

# СКОВОРОДКИ



## С мясом мидий в сливочном соусе

Филе мидий, тушенное в сливочном соусе с сельдереем

200 г/550.



## С мясом королевского краба

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

150 г/790.

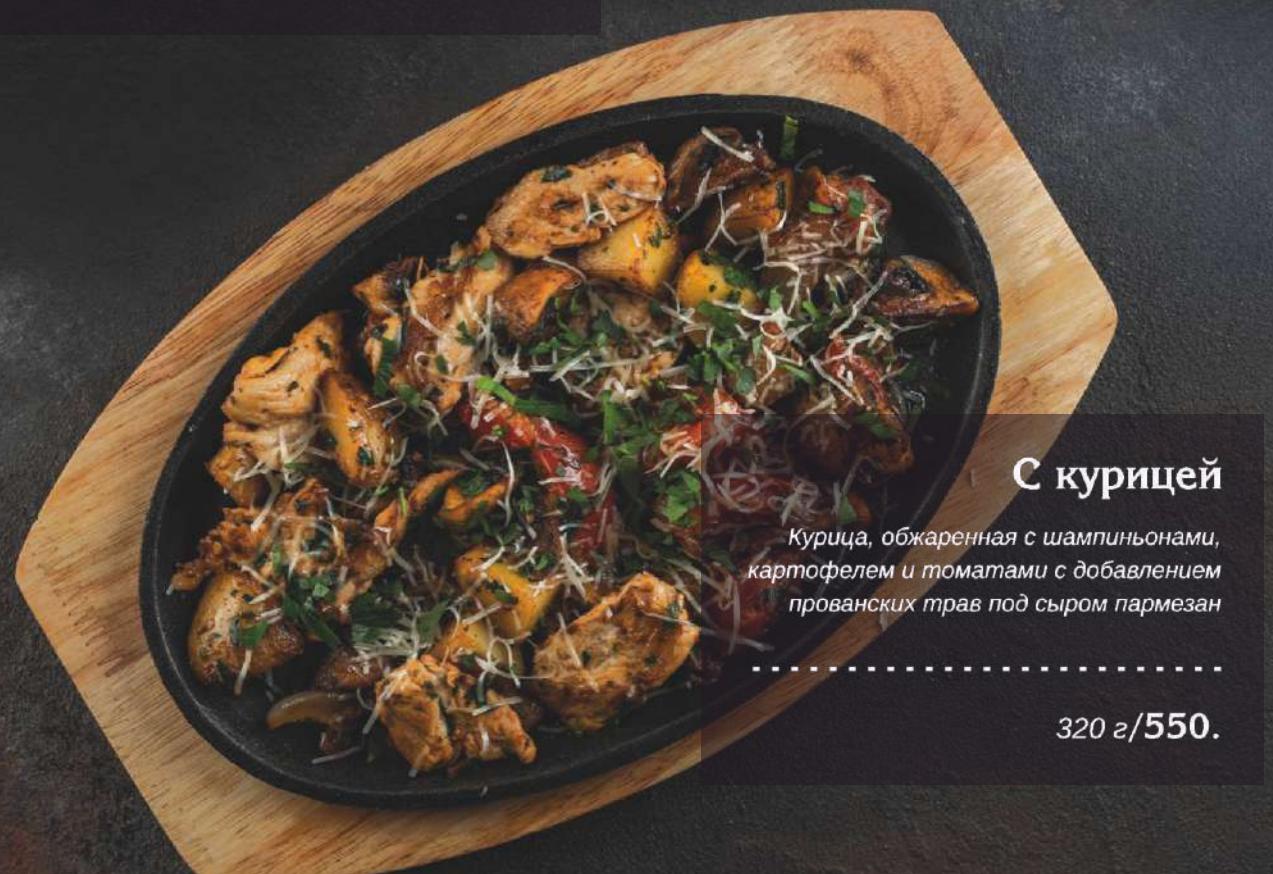
# СКОВОРОДКИ



## 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/750.



## С курицей

Курица, обжаренная с шампиньонами, картофелем и томатами с добавлением прованских трав под сыром пармезан

320 г/550.

# СКОВОРОДКИ



## С тигровыми креветками

Очищенные тигровые креветки, обжаренные на ароматном сливочном масле с чесноком и тимьяном, подается с хрустящей чиабаттой

200 г/790.

## С черноморским рапаном и шампиньонами

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

200 г/550.

# СКОВОРОДКИ

## С гребешком и шампиньонами

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

200 г/650.



## С гребешком в сливочном соусе

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

200 г/750.

# СУПЫ

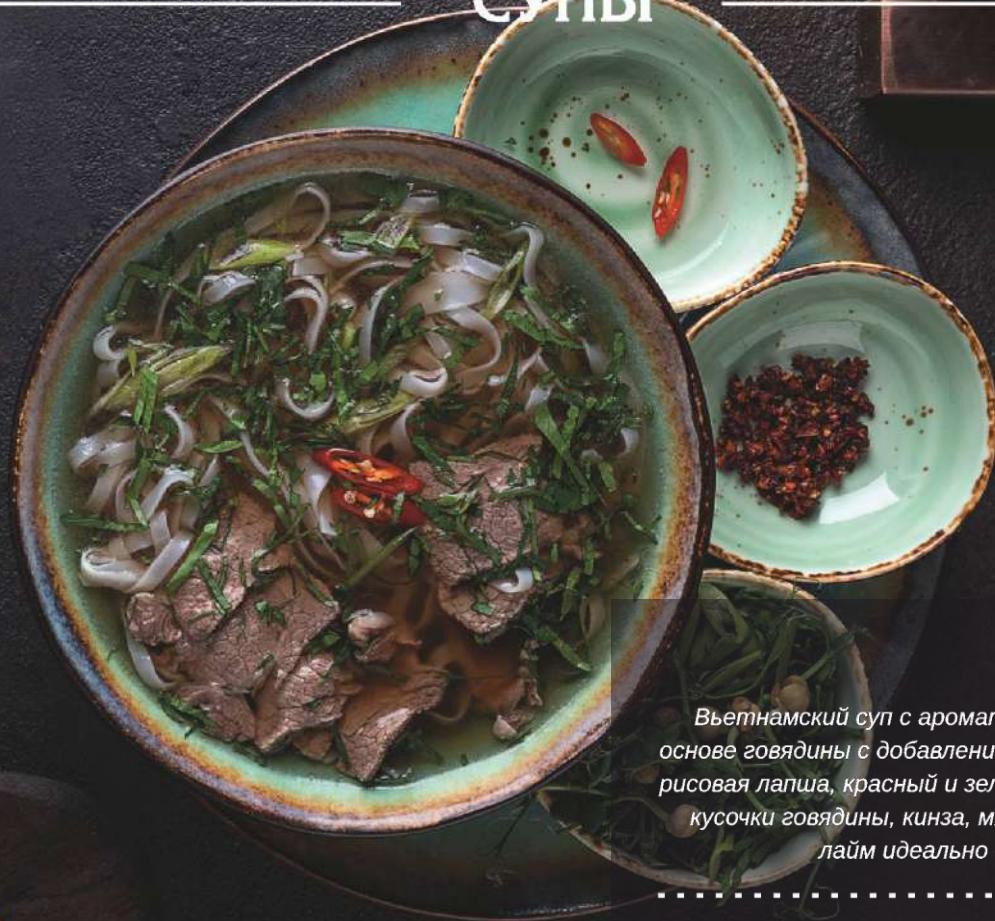
## Тыквенный крем-суп с королевским крабом

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

250 г/690.



# 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/550.



## Сливочный Чаудер с морепродуктами

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

350 г/590.

# 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 шитаке.  
Подается с отварным рисом

330 г/590.

## ПАСТЫ



### Спагетти с морепродуктами под сыром горгонзола

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

300 г/790.



### Спагетти с королевским крабом

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

300 г/890.



# ПАСТЫ



## Фетучини 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*

300 г/750.

# РЫБА НА ОГНЕ



## Барабулька жареная

Подается с белым соусом и лимоном

200/50 г/790.



## Корюшка жареная

Корюшка, жаренная с черным перцем  
и морской солью

350/50 г/750.

БАРАБУЛЬКА  
БАРАБУЛЬКА

# РЫБА НА ОГНЕ



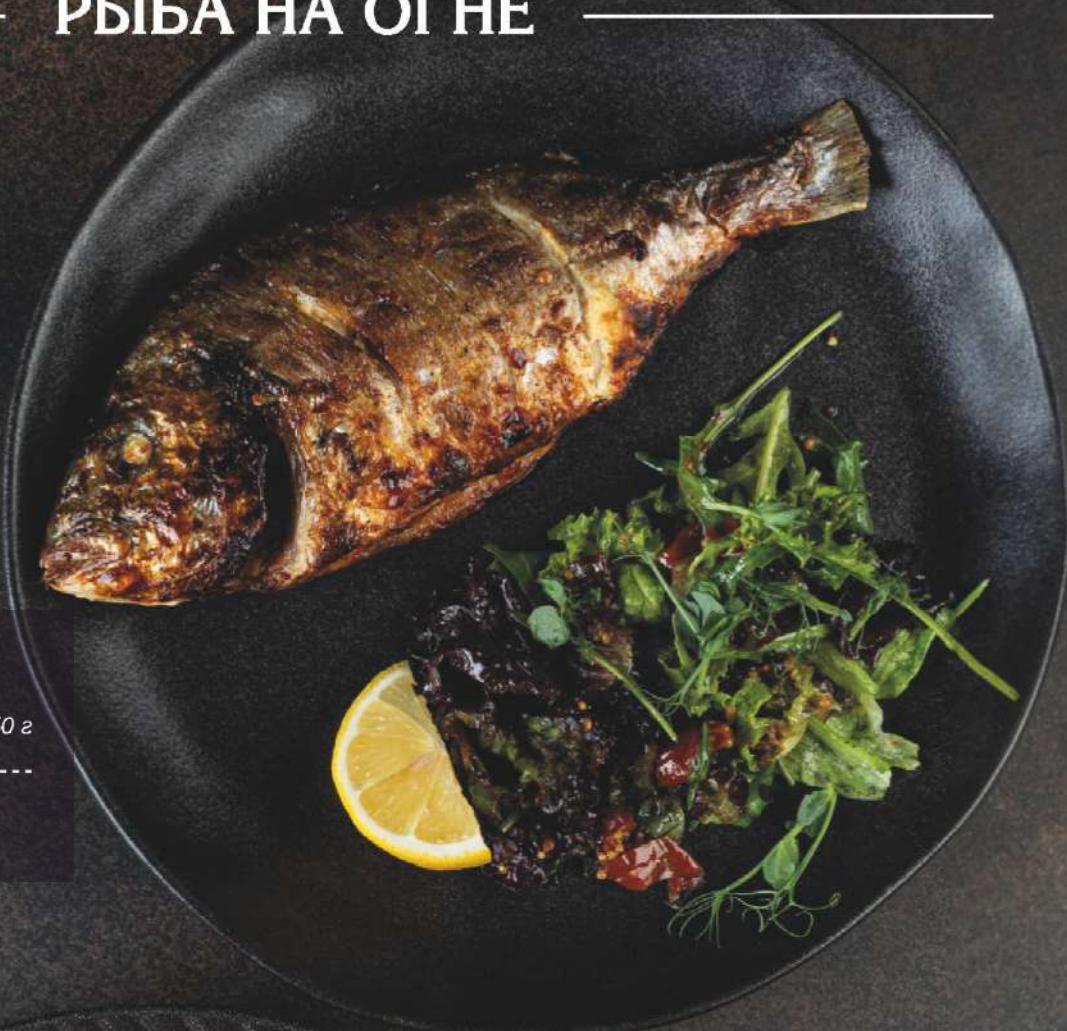
## Тунец на подушке из овощей

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

250 г/750.



# РЫБА НА ОГНЕ



## Дорадо

Целая рыба. ≈ вес рыбы 300-350 г

1 шт./890.



## Атлантический лосось

150/50 г/1190.

# РЫБА НА ОГНЕ



## Осьминожки мини на спарже

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

200 г/890.

## ГАРНИРЫ

150 г

- |                         |            |
|-------------------------|------------|
| Картофельное пюре       | 220.       |
| Картофель фри           | 290.       |
| Картофель по-деревенски | 290.       |
| Овощи гриль             | 200 г/320. |

Сезонные

## СОУСЫ

50 г

- |                       |     |
|-----------------------|-----|
| Соус Том Ям сливочный | 70. |
| Сырный                | 70. |
| Белый                 | 50. |
| Кетчуп                | 50. |

## ХЛЕБ

1 шт.

- |                   |     |
|-------------------|-----|
| Чиабатта          | 35. |
| Булочка солодовая | 35. |
| Черная            |     |
| Булочка пшеничная | 35. |
| Белая             |     |



## ДЕСЕРТЫ



### Шоколадный брауни

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.

# 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.

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Клубничный миilkшeйк	300 мл/290.
Банановый миilkшeйк	300 мл/290.
Шоколадный миilkшeйк	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/290.
Мохито клубничный	400 мл/290.
Лимонад классический	400 мл/290.
Лимонад манго-маракуйя	400 мл/350.
Морс ягодный	1000 мл/400.

## ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Сок в ассортименте	250/1000 мл/100/400.
Газированные в ассортименте	300 мл/250.
Минеральная вода	500 мл/250.



# БАРНАЯ КАРТА

## ПИВО РАЗЛИВНОЕ

**Нинкаси Бельгийский лагер** ф, Россия 300 мл/220.  
500 мл/260.

**Нинкаси светлое** ф, Россия 330 мл/200.  
500 мл/240.

## ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

**Либенвайс** 500 мл/390.  
**Хефе-Вайсбир** н/ф, Германия

**Пражечка** ф, Чехия 500 мл/390.

**Бакалар** б/алк, Чехия 500 мл/290.

**Гиннесс Драут** темное, Ирландия 440 мл/490.

## ВИНО БЕЛОЕ

**Цинандали** 150 мл/400.  
сух, Грузия 750 мл/2000.

**Пино Гриджио делле Венеции** п/сух, Италия 150 мл/550.  
750 мл/2750.

**Кинта Де Раза** 150 мл/550.  
сух, Португалия 750 мл/2750.

**Ребенхоф** 150 мл/550.  
рислинг, Австрия 750 мл/2750.

**Тагуа Тагуа Совиньон Блан** сух, Чили 150 мл/450.  
750 мл/2250.

## ВИНО КРАСНОЕ

**Саперави** 150 мл/400.  
сух, Грузия 750 мл/2000.

**Монтепульчано** 150 мл/550.  
**Д'Абруццо Дель Соле** 750 мл/2750.  
п/сух, Италия

**Киндзмауали** 150 мл/500.  
п/сл, Грузия 750 мл/2500.

## ВИНО РОЗОВОЕ

**Кинта Де Раза** 150 мл/550.  
сух, Португалия 750 мл/2750.

## ИГРИСТОЕ

**Ламбруско дель Эмилия** 750 мл/2500.  
**Кантинади Сорбара** п/сл, Италия

**Просекко** 750 мл/3300.  
**Солиго Тревизо**  
брют, Италия

**Асти Мондоро** 750 мл/4200.  
п/сл, Италия



## БАРНАЯ КАРТА

### ВОДКА

**Царская Оригинальная** 40% Россия 50 мл/220.

**Мамонт** 40% Россия 50 мл/340.

### 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.

### БРЕНДИ

**Аракат 5 звезд** Армения 50 мл/340.

### КОНЬЯК

**Курвуазье VS** 50 мл/950.

### КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

**Джек Дениелс Теннесси** США 50 мл/550.

**Джемесон** Ирландия 50 мл/550.

**Манки Шолдер** Шотландия 50 мл/890.

### ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

**Акентошан Американ Оак** Шотландия 50 мл/950.

### ТЕКИЛА

**Батанга Бланко** Мексика 50 мл/690.

### ЛИКЕРЫ

**Ягермайстер** Германия 50 мл/390.

### ДЖИН

**Цитадель** Франция 50 мл/550.

### РОМ

**Бругал Аньехо** Доминикана 50 мл/450.



## 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, подробности по телефону.  
Бесплатная доставка по г. Краснодару при заказе от 2500 рублей.  
На заказ до 2500 рублей стоимость доставки по г. Краснодару  
составит 300 рублей.*

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