



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, обязательно предупредите об этом официанта.

РЫБА МОЯ

ЧЕСТНЫЙ РЫБНЫЙ РЕСТОРАН ВЛАДИМИРА ПЕРЕЛЬМАНА

Instagram: [vladimir_perelman](#)

Бренд-шеф Дмитрий Париков [@dmitryparikov](#)
 Концепт-шеф Владимир Девятайкин [@vladimirdevyataikin](#)
 Шеф-повар «Рыба моя» на Тверской Назаров Илья [@chefnazarov](#)
 Шеф-повар «Рыба моя» на Цветном Мартынов Алексей [@martinov87](#)



RAW BAR

СЕВИЧЕ

- Сибас с авокадо, бобами эдамамэ и тайским манго 490
- Креветки лангустино с клубникой и томатами конкассе 510
- Дикий сибас с тамарилло 1160

ТАРТАР

- Лосось с пеной из сыра пармезан 890
- Тунец с гуакамолем и салатом кейл 870

КАРПАЧЧО

- Форель с соусом понзу 550
- Тунец с тремя видами икры и ореховым соусом 980
- Гребешок с трюфельным айоли 960

КРУДО

- Сахалинский гребешок с авокадо и рисом 960
- Пагр с мякотью томата и маслом авокадо 1050

ПЛАТО С МОРЕПРОДУКТАМИ 5900

севиче из креветок лангустино, севиче из сибаса, тартар из лосося, карпаччо из гребешка, карпаччо из форели, лосось raw с камчатским крабом, морской ёж с перепелиным яйцом и соусом понзу (2 шт), устрица «Новая Зеландия» (2 шт), устрица «Белый жемчуг» (2 шт)

УСТРИЦЫ

- «Добрые устрицы» 1 шт 260*
- Устрица «Белый жемчуг» 390
- Устрица «Ямакаси» 420
- Устрица «Святой Патрик» с ароматом моря и лесного ореха 460
- Сет из устриц + 3 вида соусов 3 шт 750
- Морской ёж с перепелиным желтком, огурцом и соусом понзу 290

СУШИ

- Лосось с соусом из лимонграсса 180
- Угорь с соусом унаги 240
- Гребешок с трюфелем 260
- Тунец с соусом васаби 280

РОЛЛЫ

- Нежный лосось с авокадо 1150
- Супер ролл с угрём 1190
- Супер ролл с лососем 990
- Лосось, гребешок, трюфель 1150
- Краб и клубника 1290
- Ролл с тартаром из тунца, угрём и креветкой 1190

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Хамон из тунца с сыром страчателла и запечёнными перцами 740
- Лосось raw с камчатским крабом и соусом понзу 820
- Брускетта с мясом краба 970
- Паштет из лосося и трески 470
- Целая слабосоленая сельдь с обжаренным картофелем 490
- Магаданские креветки на льду с соусами 1590
- Печень трески с улова 550
- Форшмак на хрустящем хлебе 390
- Щучья икра со сметаной и гренками 520
- Гигантские маслины и оливки 650
- Улитки Було 760

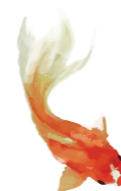
ПОКЕ

- С лососем 690
- С тунцом 690

красивая подача блюдо с мясом краба Green Egg гриль блюдо на двоих
 рекомендация шеф-повара острое блюдо большая порция

*10 рублей от продажи каждой устрицы мы перечислим в Благотворительный Фонд Константина Хабенского

Скидка постоянного гостя действует не на все позиции меню и распространяется на компанию до 7 персон





САЛАТЫ

Тёплый салат с пряными кальмарами	690
Подкопчённый лосось с сыром страчателла, томатами и соусом песто	980
Тёплый салат с осьминогом, картофелем, оливками Леччино и вялеными томатами	1260
«Мимоза» с лососем	480
 Салат с камчатским крабом, авокадо, соусом из манго и попкорном из киноа	1460
Тёплый осьминог с карпаччо из томатов	1260
Салат из бакинских овощей с оливковым маслом/с метаной	760
Буррата со сладкими томатами и соусом песто	820
Греческий салат с брынзой	690
 Салат от шефа с аргентинскими креветками, манго, мини-кукурузой, авокадо и имбирным айолой	990
Легкий салат с креветками, авокадо и соусом апельсин-шисо	750




ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки темпура с муссом из васаби	640
Морской гребешок в раковине	1260
Мидии в винно-чесночном соусе	1260
Тигровые креветки в соусе из сладких томатов	870
Димсамы с креветками	640
Димсамы с крабом	690





СУП

 Уха из разных пород рыб Подается с фирменным бутербродом	1200
Пряный тыквенный крем-суп с креветками	650
Том Ям	660
 Марсельская уха с фреголой	1120


ДИКАЯ РЫБА

 Филе пагра с овощным соте	1640
 Фишстроганов из морского чёрта	1160
Стейк из морского чёрта с картофельным кремом и маслом белого трюфеля	1760
 Тюрбо на гриле с брокколи	1960
Филе дикого сибаса, запечённое с томатами, каперсами и оливками Леччино	1450
Суперстейк из тунца на кости от 350г	850 / 100 г

ПАСТА & РИЗОТТО

 Ризотто с креветками	820
 Ризотто с гребешком и пеной из сыра пармезан	960
 Паппарделле с морепродуктами	940
 Равиоли с аргентинскими креветками в сливочном соусе	970
Домашняя паста с мясом краба, трюфелем и свинными щёчками Гуанчиале	1290
Лингвини с тигровыми креветками	760

ОВОЦЫ & РИС

Овощи гриль	650
Молодой картофель, обжаренный на топлёном масле	240
Спаржа с соусом от шефа	720
Маринованные артишоки	820
Картофельное пюре с трюфельным маслом	240
Шпинат, припущенный со сливочным маслом	420
 Початок кукурузы	290
Тайский рис	190

ГОРЯЧЕЕ

ЛОБСТЕР от 600 г	690 / 100 г
 ЖИВОЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ* от 2 кг отварить в молоке / запечь с сыром пармезан / запечь и подать с топлёным маслом	790 / 100 г
 КЛЕШНИ КАМЧАТСКОГО КРАБА от 300 г - с топлёным маслом - запечённые с сыром пармезан и сливочным соусом	690 / 100 г 890 / 100 г
  Аргентинские креветки лангустино	870
 Командорские кальмары	890
Мурманская треска с цукини, зелёным горошком и кенийской фасолью	920
  Суперстейк из фарерского лосося с молодым картофелем и соусом дзадзика MEDIUM	990
 Стейк из тунца Шри-Ланка с фасолью борлотти и артишоком RARE	1650
Четверть осьминога, тушёного в соусе из печёного перца и томатов, с молодым картофелем	1900
Котлеты из щуки с картофельным кремом	760
Палтус на гриле с овощным соте	1150
 Окунь в винном соусе с запечённым картофелем	820
 Судак в соусе демиглас с гарниром из белокочанной капусты и белых грибов	890
Медальоны из телячьей вырезки с хрустящим картофелем	1200
 ГОРЯЧЕЕ ПЛАТО ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ	4900
креветки лангустино, тигровые креветки, командорские кальмары, осьминог, филе дикого сибаса	

*Шеф-повар рекомендует отварить клешни краба и приготовить из розы салат с авокадо, свежим огурцом, мини-шпинатом и имбирным соусом.

Цены указаны в рублях. Данный проспект является рекламной продукцией. Выходы и калорийность уточняйте у менеджера.





If you have any food allergies, please let us know in advance.

RYBA MOYA

VLADIMIR PERELMAN'S FISH RESTAURANT

vladimir_perelman

Brand chef Dmitry Parikov dmitryparikov
Concept chef Vladimir Devyataykin vladimirdevyataikin
Chef of Ryba Moya on Tverskaya Ilya Nazarov chefnazarov
Chef of Ryba Moya on Tsvetnoy Alexey Martynov martinov87



Subscribe to our Instagram account and keep abreast of all the news and promotions!

RAW BAR

CEVICHE

- Sea bass with avocado, edamame beans and Thai mango 490
- Langostino shrimps with strawberries and concasse tomatoe 510
- Wild sea bass with tamarillos 1160

TARTARE

- Salmon with Parmesan cheese foam 890
- Tuna with guacamole and kale leaves 870

CARPACCIO

- Trout with Ponzu sauce 550
- Tuna with three kinds of caviar and peanut sauce 980
- Scallop with truffle Aioli sauce 960

CRUDO

- Sakhalin scallop with avocado and rice 960
- Porgy with tomato pulp and avocado oil 1050

SEAFOOD PLATTER

- 5900 langostino shrimp ceviche, sea bass ceviche, salmon tartare, carpaccio scallop, carpaccio salmon, Raw salmon with Kamchatka crab, urchin with quail egg and Ponzu sauce (2 pcs), New Zealand oyster (2 pcs), White pearl oyster (2 pcs)

OYSTERS

- "KIND OYSTERS" 1 pc 260*
- White pearl oyster 390
- Yamakasi oyster 420
- St. Patrick Special oyster with sea and hazelnut aroma 460
- Oyster set + 3 kinds of sauces 3 pcs 750
- Sea urchin with quail yolk, cucumber and Ponzu sauce 290

SUSHI

- Salmon with lemongrass sauce 180
- Eel with Unagi sauce 240
- Scallop with truffle 260
- Tuna with Wasabi sauce 280

ROLLS

- Tender salmon with avocado 1150
- Eel super roll 1190
- Salmon super roll 990
- Salmon, scallop, truffle 1150
- Crab and strawberries 1290
- Tuna tartare, eel and shrimp roll 1190

COLD STARTERS

- Tuna jamon with Stracciatella cheese and baked peppers 740
- Raw salmon with Kamchatka crab and Ponzu sauce 820
- Crab bruschetta 970
- Salmon and cod pate 470
- Whole slightly salted herring with fried potatoes 490
- Magadan shrimps on ice with sauces 1590
- Cod liver 550
- Forschmak with homemade crispy bread 390
- Pike caviar with sour cream and toasts 520
- Giant olives and olives 650
- Bulot escargots 760

POKE

- With salmon 690
- With tuna 690

Instagram-worthy dish With crab meat Green Egg grill

Chef recommends Hot Big dish Dish for two

*10 rubles of each sold oyster go to Khabensky Charity Foundation

The discount of the guest cards does not apply to all menu and extends to the company up to 7 persons.





SALADS

Warm salad with spicy squid	
Slightly smoked salmon with Stracciatella cheese, tomatoes and Pesto sauce	980
Warm salad with octopus, potatoes, Leccino olives and sun-dried tomatoes	1260
Mimosa with salmon	480
 Salad with Kamchatka crab, avocado, mango sauce and popped quinoa	1460
Warm octopus with tomato carpaccio	1260
Baku vegetable salad with olive oil/sour cream	760
Burrata with sweet tomatoes and Pesto sauce	820
Greek salad with Bryndza cheese	690
 Chef's salad with Argentine red shrimps, mango, mini corn, avocado and ginger Aioli sauce	990
Light salad with shrimps, avocado and orange-shiso sauce	750




HOT STARTERS

Tempura shrimps with Wasabi mousse	640
Raw scallop in a shall	1260
Mussels with wine-garlic sauce	1260
Tiger shrimps with sweet tomato sauce	870
Dim sums with shrimps	640
Dim sums with crab	690





SOUPS

 Ukha of different fish species Served with signature sandwich	1200
Spicy creamy pumpkin soup with shrimps	650
Tom Yum	660
 Marseille ukha with fregola	1120


WILD FISH

 Porgy fillet with vegetable saute	1640
 Stroganoff-style devilfish	1160
Devilfish steak with potato cream and white truffle oil	1760
 Grilled turbot with broccoli	1960
Wild sea bass fillet baked with tomatoes, capers and Leccino olives	1450
Tuna supersteak on the bone from 300 g	850 / 100 g

PASTA & RISOTTO

 Shrimp risotto	820
 Scallop risotto with Parmesan cheese foam	960
 Pappardelle with seafoods	940
 Ravioli with Argentine red shrimps and cream sauce	970
Homemade pasta with crab meat, truffle and Guanciale pork cheeks	1290
Linguine with tiger shrimps	760

VEGETABLES & RICE

Grilled vegetables	650
New potatoes fried with melted butter	240
Asparagus with chef's sauce	720
Marinated artichokes	820
Mashed potatoes with truffle oil	240
Parboiled spinach with butter	420
 Ear of corn	290
Thai rice	190

MAINS

LOBSTER from 600 g	690 / 100 g
 RAW KAMCHATKA CRAB* from 2 kg boil crab in milk / bake with Parmesan cheese / bake and serve with melted butter	790 / 100 g
 KAMCHATKA CRAB CLAWS from 300 g - with melted butter - baked with Parmesan cheese and cream sauce Portion starts from 300 g. Ask your waiter.	690 / 100 g 890 / 100 g
  Argentine langostino shrimps	870
 Commander squid	890
Murmansk cod with zucchini, green peas and green beans	920
  Faroe salmon super steak with new potatoes and Tzatziki sauce MEDIUM	990
 Sri Lanka tuna steak with borlotti beans and artichoke RARE	1650
Quarter of octopus, stewed with baked pepper and tomato sauce, with new potatoes	1900
Pike cutlets with potato cream	760
Grilled halibut with vegetable saute	1150
 Perch with wine sauce and baked potatoes	820
 Pike-perch with Demi-glace sauce and a side dish of white cabbage and porcini mushrooms	890
Veal tenderloin medallions with crispy potatoes, Parmesan cheese and porcini mushroom sauce	1200
 HOT FISH AND SEAFOOD PLATTER	4900
langostino shrimps, tiger shrimps, commander squid, octopus, wild sea bass fillet	

*Chef recommends to boil crab claws and use central part for a salad with avocado, fresh cucumber, baby spinach and ginger sauce.

Prices are given in rubles. This brochure is for promotional use only.
Ask managers for nutritional information

