Дождь лил четыре года

одиннадцать месяцев и два дня.

Воздух был настолько пропитан влагой,

что рыбы могли бы проникнуть в дом

через открытую дверь, проплыть

по комнатам и выплыть из окон.

Чешуя


















## КРЕВЕТКИ ПО-ОСОБОМУ

| | для себя | на двоих | на троих |
|---|---|---|---|
| **Фирменные тигровые креветки ваннамей** | | | |
| *Классические* | *1150* | *2000* | *2750* |
| *Копчёные* | *1250* | *2150* | *2850* |
| **Сет из креветок** | | *2750* | *3500* |

## СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

### ПОНЕДЕЛЬНИК. КРЕВЕТКИ.

*Плато свежих морепродуктов — ваше идеальное начало недели.*

ФИРМЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ВАННАМЕЙ

| Для себя | На двоих | На троих |
|---|---|---|
| 1000 р. | 1800 р. | 2400 р. |

### СРЕДА. УСТРИЦЫ.

*Изысканность и роскошь морских деликатесов.*

Устрица Импорт 1 шт. — 300 р.

# СЕЗОН 25
# РУССКИЙ ВКУС

| | | |
|---|---|---|
| Копчёный байкальский омуль с овощами и маринованными древесными грибами | 170 | 850 |
| Сугудай из омуля с брусникой и ялтинским луком | 130 | 1100 |
| Винегрет с малосольным тугунком, свекольным кремом и ароматным маслом | 180 | 750 |
| Солёная сельдь в лимонном масле с картофелем и маринованным луком | 180 | 360 |
| Стейк из палтуса с грибной солянкой по-старорусски | 225 | 1300 |
| "Пожарская" котлета из четырёх видов рыб с картофельным пюре и соусом из моллюсков | 247 | 1150 |
| Копчёный енисейский хариус, фаршированный муслином из щуки, с полбой и сливочно-икорным соусом | 270 | 1560 |
| Северный муксун с кашей из кедровых орешков, сезонными корнеплодами и муссом из печёного лука | 200 | 1700 |
| Пельмени со щукой и сливочно-копчёным бульоном | 320 | 1100 |
| Борщ с говядиной и капустным пирожком | 350 | 590 |
| Брусничный пирог с сорбетом из кедровых шишек | 190 | 450 |
| Брусника с кедровым орехом и бородинским мороженым | 170 | 590 |

## НА ОДИН УКУС

| | | |
|---|---|---|
| Корзинки | | |
| *- с икрой* | 30 | 490 |
| *- с хариусом* | 40 | 530 |
| *- с крабом* | 30 | 640 |

## ДАРЫ МОРЯ

| | | |
|---|---|---|
| Устрица, импорт *Япония, ОАЭ, Франция* | 1 | 720 |
| Ноги камчатского краба на льду<br>*Соус: острый, перечный, гуакамоле* | 500 | 7900 |

## ТАРТАРЫ / КАРПАЧЧО / СЕВИЧЕ

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Тартар из говядины с копчёным угрём и соусом из анчоусов | 90 | 950 |
| | Тартар из лосося с гуакамоле и дижонской горчицей | 115 | 980 |
| | Тартар из тунца с авокадо и перечным соусом понзу | 130 | 850 |
| локально | Тартар из енисейского хариуса с зелёным шисо и красной икрой | 130 | 995 |
| | Карпаччо из гребешка с трюфельным понзу | 100 | 1250 |
| локально | Малосольный муксун с соусом из копчёных томатов и ароматным маслом | 180 | 850 |
| | Лосось горячего копчения с авокадо и томатным гаспачо | 170 | 930 |
| локально | Нерка с соусом из перцев с хрустящими бобами и желе из огуречного рассола | 110 | 950 |
| | Тартар из узбекских томатов с камчатским крабом | 115 | 1450 |
| | с бурратой | 100 | 390 |
| | Карпаччо из артишоков с пармезаном и трюфелем | 105 | 710 |

## ПЛАТО

*Живые морепродукты в стол*

| | | |
|---|---|---|
| Мини-сет<br>*Две устрицы, два гребешка, креветки, клешня краба* | 340 | 3890 |
| Медиум-сет<br>*Четыре устрицы, три гребешка, креветки, две клешни краба* | 380 | 6290 |
| Гранд-сет<br>*Шесть устриц, четыре гребешка, креветки, две клешни краба* | 560 | 9890 |

## УДАЧНОЕ НАЧАЛО / закуски

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Белый тартин / чёрный с клюквой / тыквенный хлеб с фирменным сливочным маслом | 175 | 350 |
| | Пате из копчёного лосося с фисташками и ремесленным хлебом | 140 | 510 |
| локально | Форшмак из байкальского омуля с фирменным маслом и клюквенным хлебом | 140 | 510 |
| локально | Три икры с фермерской сметаной, зелёным луком и картофельными вафлями | 130 | 1600 |
| локально | Муксун с ялтинским луком и сванской солью | 100 | 750 |
| | Оливки чупадедос | 110 | 590 |

## К ВИНУ

| | | |
|---|---|---|
| Пармезан | 30 | 260 |
| Козий сыр | 30 | 276 |
| Камамбер | 30 | 270 |
| Тет-де-муан | 30 | 610 |
| Сальчичон | 30 | 240 |
| Брезаола | 30 | 420 |
| Коппа | 30 | 300 |
| Пармская ветчина | 30 | 320 |

# ЗДЕСЬ МОГ БЫ БЫТЬ ЦЕЗАРЬ / салаты

| | | | |
|---|---|---|---|
| ЛОКАЛЬНО | Салат из сезонных овощей | 160 | 620 |
| | Тигровые креветки с манго и авокадо | 170 | 950 |
| | Зелёный салат с авокадо, киви и ореховым соусом | 200 | 650 |
| | Салат в стиле ЧЕШУЯ с дайконом и пряным кремовым понзу | 120 | 550 |
| | Мимоза с неркой и муссом из копчёного лосося | 170 | 750 |
| | Салат с угрём, авокадо и хрустящей темпурой | 150 | 850 |
| | Салат с камчатским крабом, чёрной тобико и понзу майо | 130 | 1100 |
| | Оливье с опалённой форелью в соусе унаги | 160 | 850 |

Мы тщательно чистим рыбу, однако косточки могут попадаться. Будьте внимательны.
Если у вас есть пищевая аллергия, просим предупредить об этом официанта.

## РЫБА В ВОДЕ / супы

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Кокосовый том ям с морепродуктами и белой рыбой | 330 | 850 |
| | Тыквенный крем-суп с камчатским крабом и муссом из пармезана | 250 | 740 |
| локально | Уха с копчёной рыбой и бородинским хлебом | 380 | 860 |

## ВЫПЕЧКА

| | | | |
|---|---|---|---|
| локально | Пирог с томлёной капустой и соусом из грибов | 170 | 650 |
| локально | Пирог с налимом, щукой и муссом из жареного картофеля | 180 | 560 |

В нашем меню нет фотографий. Дайте волю воображению или спросите о блюде официанта.
Полный список ингредиентов блюд вы можете найти в уголке потребителя.

## ТАМ, ГДЕ РЫБА - ЦАРЬ / горячее

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Стейк тунца с салатом романо и цитрусовым дрессингом | 200 | 1100 |
| | Опалённый марлин с салатом романо и сальсой из манго | 200 | 1100 |
| локально | Северный муксун со шпинатом и кремом из печёного яблока | 150 | 910 |
| | Запечённый мурманский лосось в соусе терияки с зелёным луком | 150 | 1690 |
| | Стейк палтуса с яблочным унаги | 200 | 1350 |
| | Палтус в соусе унаги с картофельным пюре и перечным соусом | 220 | 1250 |
| локально | Котлета из щуки с припущенным шпинатом в соусе берблан | 200 | 1250 |
| | Жареный хвост палтуса с соусом из мидий и соте из шпината | 350 | 2200 |
| | Крыло ската с ньокки и бешамелем из петрушки | 270 | 970 |
| | Чёрная треска, запечённая в квасе с горошницей и икрой омуля | 180 | 1250 |

## ОТ ШЕФА

*Цельная или разделанная на филе рыба на ваш вкус*

| | | |
|---|---|---|
| Сибас / дорадо | 250 | 1150 |
| Разделанное филе сибаса / дорадо | 120 | 1250 |

*Соусы: прованские травы и оливковое масло / сванская соль и кахетинское масло / соус в тайском стиле*

## В МОРЕ НЕ ТОЛЬКО РЫБЫ / морепродукты

| | | |
|---|---|---|
| Запечённые ноги камчатского краба<br>*Соус: острый, перечный, гуакамоле* | 500 | 7900 |
| Дальневосточный гребешок с картофельным пюре, соусом чимичурри и трюфельным жу | 210 | 1400 |
| Кальмар с картофелем, томатами и кейлом | 240 | 960 |
| Крабовые котлеты с трюфельным картофелем и соусом жу | 240 | 1270 |
| Жареный марокканский осьминог с мятым картофелем и томатами | 220 | 2200 |
| Креветки темпура со сладким васаби и кайсен | 170 | 930 |
| Дальневосточный трубач с картофельным кремом, сезонными грибами и беловинным соусом | 220 | 950 |

В нашем меню нет фотографий. Дайте волю воображению или спросите о блюде официанта.
Полный список ингредиентов блюд вы можете найти в уголке потребителя.

## ПАСТА И РИЗОТТО

| | | |
|---|---|---|
| Лингвини с тигровыми креветками и кальмарами в соусе биск | 270 | 840 |
| Лингвини с камчатским крабом и муссом из пармезана | 230 | 1370 |
| Зелёный ризотто с тигровыми креветками и спаржей | 230 | 840 |
| Ризотто с камчатским крабом, спаржей и шпинатом | 230 | 1450 |

## НЕ РЫБА / мясо

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Куриное бедро с соусом жу и картофельным кремом | 250 | 850 |
| | Томлёные телячьи щёки с орзо и соусом демиглас | 220 | 950 |
| локально | Медальоны из телятины с карамелизированным луком и брусничным соусом | 300 | 1900 |

## НИ РЫБА НИ МЯСО / овощи и гарниры

| | | |
|---|---|---|
| Печёная цветная капуста с фисташками и миндальным соусом | 200 | 470 |
| Печёный баклажан с крабом, кацуобуси и устричным соусом | 170 | 850 |
| Печёные овощи в соусе BBQ | 200 | 410 |
| Молодой обжаренный картофель с розмарином и грибами | 180 | 410 |
| Свежие овощи с греческим сыром | 200 | 590 |

Мы тщательно чистим рыбу, однако косточки могут попадаться. Будьте внимательны.
Если у вас есть пищевая аллергия, просим предупредить об этом официанта.

## ДЕСЕРТЫ

| | | | |
|---|---|---|---|
| локально | Черёмуховый брауни с ванильным мороженым и шоколадным соусом | 130 | 520 |
| | Медовик с кремом из варёной сгущёнки | 150 | 450 |
| | Чизкейк Сан-Себастьян со свежими ягодами | 170 | 980 |
| | Пирожное малина-ваниль с кокосовым крустилантом | 160 | 750 |
| локально | Тыквенный чизкейк с кремом из белого шоколада и сельдерея | 200 | 480 |
| | Меренговый рулет с малиной и йогуртовым муссом | 130 | 520 |
| | Финиковый кейк с грушей в портвейне и сорбетом из ревеня | 140 | 560 |

## К ЧАЮ

| | | |
|---|---|---|
| Орешки с варёной сгущенкой<br>Мягкая карамель с вяленой клюквой и кедровым орехом<br>Шоколадная конфета с фундучным пралине | 45 | 280 |

## МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

| | | |
|---|---|---|
| Кедровое / бородинское / пломбир / ваниль | 50 | 250 |

В нашем меню нет фотографий. Дайте волю воображению или спросите о блюде официанта.
Полный список ингредиентов блюд вы можете найти в уголке потребителя.

## КОФЕ

| | | |
|---|---|---|
| Эспрессо | 40 | 200 |
| Американо | 200 | 200 |
| Капучино | 200/300 | 250/300 |
| Латте макиато | 300 | 350 |
| Флэт уайт | 200 | 260 |
| Кофе по-венски | 200 | 300 |
| Раф карамель | 300 | 310 |
| Раф лимонный пирог | 300 | 310 |
| Раф солёная фисташка | 300 | 310 |
| Раф кедровый | 300 | 310 |

## ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

| | | |
|---|---|---|
| Эспрессо-тоник | 150 | 210 |
| Апельсиновый эспрессо-тоник | 150 | 270 |
| Латте | 220 | 300 |
| Латте на растительном молоке | 220 | 300 |
| Фисташковый латте | 220 | 320 |

## МАТЧА

| | | |
|---|---|---|
| Матча | 200/300 | 210/360 |
| Фисташка-малина | 300 | 360 |

## КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ

| | | |
|---|---|---|
| Ассам | 600 | 260 |
| Эрл Грей | 600 | 260 |
| Сенча | 600 | 260 |
| Доброе утро | 600 | 260 |
| Чёрный с чабрецом | 600 | 260 |
| Зелёный с чабрецом | 600 | 260 |
| Чёрный с листом смородины | 600 | 260 |

## КИТАЙСКИЙ ЧАЙ

| | | |
|---|---|---|
| Да Хун Пао | 800 | 450 |
| Те Гуань Инь | 800 | 450 |
| Пуэр Дворцовый | 800 | 450 |
| Габа Алишань | 800 | 450 |
| Холодный Игристый улун | 750 | 990 |

## ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

| | | |
|---|---|---|
| Хозяин тайги с тимьяном и кедровым орехом<br>*Подаётся с вареньем из сосновой шишки* | 600 | 360 |
| Иван-чай с саган-дайля<br>*Подаётся с мёдом* | 600 | 320 |
| Гречишный с яблоком и корицей<br>*Подаётся с мёдом* | 600 | 320 |
| Ромашковый с кипреем и мятой<br>*Подаётся с брусничным вареньем* | 600 | 320 |
| Травяной с малиной и розмарином<br>*Подаётся с вареньем из сосновой шишки* | 600 | 320 |

## СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

| | | |
|---|---|---|
| Малиновый с крыжовником | 500 | 360 |
| Имбирный с брусникой | 500 | 360 |
| Облепиховый с мятой | 500 | 360 |
| Горячий шоколад | 200 | 300 |
| Глинтвейн алкогольный | 300 | 390 |
| Глинтвейн безалкогольный | 300 | 350 |

## ЛИМОНАДЫ

| | | |
|---|---|---|
| Арбуз-лайм | 250/750 | 260/790 |
| Грейпфрут-персик | 250/750 | 260/790 |
| Брусника-розмарин | 250/750 | 260/790 |
| Персик-лаванда | 250/750 | 260/790 |
| Крыжовник-бузина | 250/750 | 260/790 |
| Домашний лимонад | 1000 | 600 |

## СОК И ФРЕШИ

| | | |
|---|---|---|
| Сок Джей Сэвен | 250/970 | 220/700 |
| Морковный фреш | 250 | 350 |
| Апельсиновый фреш | 250 | 450 |
| Яблочный фреш | 250 | 350 |
| Грейпфрутовый фреш | 250 | 550 |
| Сельдереевый фреш | 250 | 450 |

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

| | | |
|---|---|---|
| Классический молочный коктейль | 300 | 350 |
| Молочный коктейль с малиной | 300 | 390 |

## ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

| | | |
|---|---|---|
| Кока-Кола оригинальная | 330 | 340 |
| Кока-Кола оригинальная без сахара | 330 | 340 |
| Эвервесс кола | 250 | 220 |
| Эвервесс кола без сахара | 250 | 220 |
| Эвервесс тоник | 250 | 190 |

## ВОДА

### Без газа

| | | |
|---|---|---|
| Шамбала и Беллини Россия | 285 | 260 |
| Аква минерале Россия | 260 | 230 |
| Легенда Байкала Россия | 330 | 340 |
| Ноу вайн Россия | 500/1000 | 400/570 |

### С газом

| | | |
|---|---|---|
| Аква минерале Россия | 260 | 230 |
| Легенда Байкала Россия | 330 | 340 |
| Боржоми Грузия | 500 | 350 |
| Петроглиф Россия | 375/750 | 390/560 |

Присоединяйтесь
к бонусной программе BELLINI

Скачивайте приложение Bellini и получайте
больше возможностей: копите и тратьте бонусы,
бронируйте столы, оформляйте доставку
и первыми узнавайте об акциях и новинках

BELLINI

GASTRONOMIC ECOSYSTEM

Событие вашей мечты в ресторане Чешуя

Сканируй, чтобы знать всё о КБЖУ

Директор: Иванова Г.В.

Главный бухгалтер: Ушакова В.С.

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «РЫБА» ИНН 2466282026 ОГРН 1192468039356 г. КРАСНОЯРСК

Наличный и безналичный расчёт.
Дата выпуска: октябрь 2026

Продавец: ООО "РЫБА"
660017, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Ленина, дом 118А. ОГРН 1192468039356, ИНН 2466282026