

Морская
10.

МОРСКАЯ/10 – ЭТО БИСТРО О МОРЕПРОДУКТАХ
ДЛЯ ОСОБОГО СЛУЧАЯ БЕЗ ПОВОДА. МЕСТО,
КУДА МОЖНО ПРИЙТИ НЕ ТОЛЬКО РАДИ СОБЫТИЯ,
А ПРОСТО ПОТОМУ, ЧТО ХОЧЕТСЯ ПОРАДОВАТЬ СЕБЯ.

ИСТОРИЯ МОРСКОЙ 10

МЫ НАЧИНАЛИ С ПРОСТОЙ ИДЕИ – УСТРИЦЫ.
КАЗАЛОСЬ, МОЖНО ОТКРЫТЬ БАР И ПРОДАВАТЬ
ТОЛЬКО ИХ. НО БЫСТРО СТАЛО ПОНЯТНО:
ЭТОГО МАЛО. ЕКАТЕРИНБУРГ УЖЕ ЗНАЛ МОРЕПРОДУКТЫ
КАК ДОРОГОЙ И «ПРАЗДНИЧНЫЙ» ПРОДУКТ.
МЫ ХОТЕЛИ ПРЕДЛОЖИТЬ ДРУГОЕ.

ВДОХНОВЕНИЕМ СТАЛ SEAFOOD BAR В ГОЛЛАНДИИ.
ТАМ МЫ ПОДСМОТРЕЛИ ИНТЕРЬЕРНЫЕ РЕШЕНИЯ
И ФОРМАТ СЕТОВ. НО ГЛАВНОЕ – ИДЕЮ:
МОРЕПРОДУКТЫ МОГУТ БЫТЬ ДОСТУПНЫ КАЖДЫЙ ДЕНЬ,
А НЕ ТОЛЬКО ПО ОСОБОМУ ПОВОДУ.

ТАК ПОЯВИЛСЯ «МОРСКАЯ, 10» – КАМЕРНЫЙ РЕСТОРАН,
ГДЕ ПРАЗДНИК НЕ НУЖНО ЖДАТЬ. ЗДЕСЬ ОСОБЫЙ СЛУЧАЙ –
САМ ФАКТ, ЧТО ВЫ ПРИШЛИ.



О ШЕФЕ

НАШ ШЕФ-ПОВАР ВИКТОР КЛЮЕВ ИЗВЕСТЕН КАК УКРОТИТЕЛЬ ОСЬМИНОГОВ, ПОВЕЛИТЕЛЬ КРЕВЕТОК И РЫБНЫХ ДЕЛ МАСТЕР. СЕКРЕТ ЕГО АНГЕЛЬСКОЙ УЛЫБКИ – ДЬЯВОЛЬСКОЕ ТЕРПЕНИЕ, ВРОЖДЁННЫЙ ПЕРФЕКЦИОНИЗМ И ПРОФЕССИОНАЛИЗМ НА УРОВНЕ ИНСТИНКТОВ. БУДЬТЕ УВЕРЕНЫ, ЕСЛИ ЭТОТ ЧЕЛОВЕК НА КУХНЕ, ВАШЕ БЛЮДО БУДЕТ ДОВЕДЕНО ДО СОВЕРШЕНСТВА.



СЕТ 001

СЕТ ИЗ ЧЕТЫРЕХ ВИДОВ САШИМИ:
ЛОСОСЬ, ТУНЕЦ, ГРЕБЕШОК И КОПЧЕНЫЙ УГОРЬ,
ПОДАЕТСЯ НА ПЛАТО СО ЛЬДОМ,
С СОЕВЫМ СОУСОМ, ИМБИРЕМ И ВАСАБИ.

ТАРТАР ГРЕБЕШОК

ИДЕАЛЬНО ОХЛАЖДЕННЫЙ ГРЕБЕШОК В ЯРКОМ
ЦИТРУСОВОМ ДРЕССИНГЕ С ЮДЗУ И АПЕЛЬСИНОМ.
ОСНОВА – КРЕМОВАЯ САЛЬСА ИЗ АВОКАДО,
УКРАШАЕМ ТОНКИМИ СЛАЙСАМИ ОГУРЦА,
ИКРОЙ ТОБИКО И МИКРОЗЕЛЕНЬЮ.





КАРАМЕЛЬНЫЙ РОЛЛ

РОЛЛ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, ОГУРЦОМ, ОСТРЫМ СОУСОМ КИМЧИ МАЙО. СВЕРХУ ЛОСОСЬ И УГОРЬ, КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЕ САХАРНЫМ ТРОСТНИКОМ.

СЕТ 002

ФИРМЕННЫЙ СЕТ ИЗ 4 ВИДОВ УСТРИЦ НА ВЫБОР, ПОДКОПЧЕННЫХ ТИГРОВЫХ И МАГАДАНСКИХ КРЕВЕТОК, ЦИТРУСОВОГО ТАР-ТАРА ИЗ ГРЕБЕШКА, САШИМИ ИЗ ЛОСОСЯ И ТУНЦА. ПОДАЕМ С ЛИМОНОМ, ВАСАБИ, СОУСАМИ СЛИВОЧНЫЙ ВАСАБИ И СПАЙСИ.



МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ НА ДВОИХ

ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ АРГЕНТИНСКИЕ,
ТИГРОВЫЕ И МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ,
ФИЛЕ КАЛЬМАРА В ГЛАЗУРИ И ФИЛЕ
ГРЕБЕШКА С СОУСАМИ СЛИВОЧНЫЙ
ВАСАБИ И ЧИМИЧУРРИ.



БИСК С МОРЕПРОДУКТАМИ

СЛИВОЧНЫЙ СУП НА ОСНОВЕ СЛИВОК
С ДОБАВЛЕНИЕМ ФИЛЕ КАЛЬМАРА, КРЕВЕТОК
ТИГРОВЫХ И АРГЕНТИНСКИХ, МИДИИ В СТОРКАХ.

МОРЕПРОДУКТЫ НА ДВОИХ В СОУСЕ

МИКС ИЗ ЧИЛИЙСКИХ МИДИЙ, МИДИЙ ВОНГОЛЕ,
АРГЕНТИНСКИХ, ТИГРОВЫХ И МАГАДАНСКИХ КРЕВЕТОК.
ПОДАЕМ С ДВУМЯ СОУСАМИ НА ВЫБОР,
БАГЕТОМ И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ.



КАССЕРОЛЬ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

НЕЖНЕЙШИЙ ЛОСОСЬ, ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАР
И МИДИИ ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С ТОМАТАМИ, ЦУКИНИ,
БРОККОЛИ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ В СОУСЕ
НА ОСНОВЕ СЛИВОК И ОСТРОЙ ПАСТЫ ЧИЛИ.





МИДИИ
ПАРМЕЗАН/
ГОРГОНЗОЛА

ЧИЛИЙСКИЕ МИДИИ, КОТОРЫЕ ГОТОВЯТСЯ В СЛИВКАХ
И СЫРЕ ПАРМЕЗАН, ПОДАЮТСЯ В КАСТРЮЛЕ
С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И ПОДЖАРЕНЫМ ТАРТИНОМ.

ХЕНДРОЛЛ

НЕБОЛЬШОЙ РОЛЛ, КОТОРЫЙ ПРИНЯТО ЕСТЬ РУКАМИ,
ГОТОВИМ С ЧЕТЫРЬМА НАЧИНКАМИ НА ВЫБОР –
ЛОСОСЬ, ТУНЕЦ, УГОРЬ И КРАБ.





ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ БЕБИ И КРЕМОМ ПАПРИКА

ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА В ГЛАЗУРИ ТЕРИЯКИ
С МОЛОДЫМ ОБЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ,
КРЕМ-ПАПРИКОЙ И ЛИСТЬЯМИ ШПИНАТА.



КАМЧАТСКИЙ КРАБ

ФАЛАНГА КРАБА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ПАРУ,
С ХРУСТЯЩЕЙ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ, ЗЕЛЕНЫМ
ГОРОШКОМ И БРОККОЛИ ПОД СОУСОМ КАЧО Э ПЕПШЕ.



ПОПКОРН ИЗ КРЕВЕТОК

ЖАРЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С СОУСОМ КИМЧИ-МАЙО И КУСОЧКАМИ АВОКАДО, УКРАШАЕМ МИКРОЗЕЛЕНЬЮ, СЛАЙСОМ РЕДИСА И КУНЖУТОМ.

СМОРЕБРОДЫ

ТРАДИЦИОННОЕ ДАТСКОЕ БЛЮДО В ВИДЕ БУТЕРБРОДОВ, ГОТОВИМ С ТРЕМЯ НАЧИНКАМИ – С СЕЛЬДЬЮ, КРЕВЕТКАМИ И КРАБОМ.





УГОЛЬНАЯ РЫБА С КАЧО Э ПЕПЕ

ЧЕРНАЯ ТРЕСКА С ГАРНИРОМ
ИЗ БРОККОЛИ, ФАСОЛИ, САЛАТА БОК ЧОЙ
В СОУСЕ КАЧО Э ПЕПЕ.

ПАСТА С СОУСОМ БИСК И КРЕВЕТКАМИ

ПАСТА КАЗАРЕЧЧЕ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА
С ТОМАТНЫМ СОУСОМ И ДОБАВЛЕНИЕМ БЕЛОГО
СУХОГО ВИНА, ГОТОВИМ С АРГЕНТИНСКИМИ
И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ.





СЛЕДИТЕ ЗА НАШИМИ
НОВОСТЯМИ



СЛЕДИТЕ ЗА НАШИМИ
НОВОСТЯМИ

