

# KRABBURG

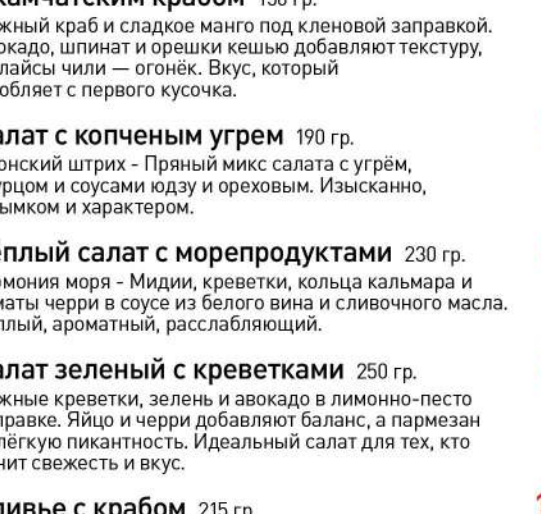
Гребешок живой 1 шт.	490₽
Морской ёж живой 1 шт.	350₽
Устрица Тихоокеанская 1 шт.	450₽
Устрица Маака 1 шт.	410₽
Устрица Постыетская 1 шт.	410₽
Устрица Ромаринка 1 шт.	350₽
Микс морской (ёж, гребешок, устрица)	1850₽



## ОБИТАТЕЛИ АКВАРИУМА

# KRABBURG

<b>Кrab Бургер с картофелем фри</b> 380 гр. Морская классика - фирменная блек бриошь, краб Камчатки, колёжный майонез и соус Спайси — идеальный баланс нежности и остроты.	1650₽
<b>Бургер с креветками темпура и картофелем фри</b> 360 гр. Креветки темпура, пармезан, соус Карри и Васаби — экзотика с мягким характером.	900₽
<b>Гавийский жёвнёный бургер с гваджиной и картофелем фри</b> 450 гр. Сочный бургер с хрустящим беконом, гваджиной ананасом и ярким соусом, который играет на контрастах. Всё поджарено до идеальной корочки — ароматный взрыв вкуса в каждом укусе	1350₽
<b>Хот-дог «Red Crab Dog» (с крабом)</b> 250 гр. Сочный хот-дог с нежным мясом краба, свежим огурцом, авокадо и фирменным соусом. Подаём в мягкой булочке, слегка подсушенной на гриле. Легкая остринка, тропическая свежесть и крабовый акцент — отличная классика в нашем морском стиле.	1100₽
<b>Хот-дог «Nordic Shrimp Dog» (с креветками)</b> 290 гр. Сочный хот-дог с креветками и слабосолённым лососем, свежим огурцом и салатом-миксом. Подаём с фирменным тартаром и соусом блю чиз — яркий, морской и освежающий вкус в удобном формате Krabburg.	1050₽
<b>Хот-дог «Texas Roast Dog» (с мясом)</b> 360 гр. Густой суп из спелых томатов и прованских трав. Подаём с морепродуктами и свежим базиликом. Тёплая Италия в ложке.	1050₽



## БУРГЕРЫ

<b>САЛАТЫ</b>	
<b>Салат тропический с камчатским крабом</b> 150 гр. Нежный краб и сладкое манго под яблочной заправкой. Авокадо, шпинат и свежая кукуруза добавляют текстуру, а сладкая чили — остроту. Вкус, который влюбляет с первого кусочка.	850₽
<b>Салат с копченым угрем</b> 190 гр. Японский штрих - Правильный микс салата с угрем, огурцом и соусами удачи и эревокам. Изысканно, с дымком и характером.	700₽
<b>Тёплый салат с креветками</b> 230 гр. Гармония морепродуктов, сочная гваджиная и томаты черри в соусе из белого вина и сливочного масла. Тёплый, ароматный, расслабляющий.	700₽
<b>Салат зелёный с креветками</b> 250 гр. Нежные креветки, зелёная фасоль, лимонно-песто заправка. Яйцо и чеддер добавляют баланс, а пармезан — лёгкую кислинку. Идеальный салат для тех, кто ценит свежесть и вкус.	750₽
<b>Оливье с крабом</b> 215 гр. Классика по-нашему - Нежный салат с камчатским крабом и домашним майонезом. Знакомый вкус в новой гастрономической подаче.	1150₽
<b>ЗАКУСКИ</b>	
<b>Запечённый гребешок</b> 80 гр. Спагетти с креветками, кальмарами и мидиями в пряном соусе спайси. Томат, базилик, пармезан — вкусовой шторм.	750₽
<b>Кокль из креветок под сыром пармезан</b> 160 гр. Морской запекан - Сливочные креветки под золотистой корочкой пармезана. Кремовая текстура и утончённый аромат.	600₽
<b>Креветки темпура</b> 160 гр. Хруст и пряность - Креветки в лёгкой панировке с соусами Карри и Васаби. Контраст текстуры и вкусов — фирменная энергия Krabburg.	600₽
<b>Запечённые мидии</b> 80 гр. Мягкий акцент - Нежная мидия под сливочным соусом шпината и моцареллы. Тающий вкус и тёплое послевкусие.	750₽
<b>Тар тар из говядины вырезки с копченым майонезом</b> 180 гр. Стейк без огня - Мраморная говядина, сладкий лук и капелсы под копченым майонезом. Глубокий вкус и безупречная текстура.	700₽
<b>Тар тар из тунца с авокадо</b> 160 гр. Ароматное сочетание - Нежный салат с тунцом и авокадо с ароматом Бонито. Текстура, свежесть и лёгкий морской акцент.	700₽
<b>СУПЫ</b>	
<b>Картофельный крем суп с угрем</b> 350 гр. Северный дым - Нежный крем из картофеля и сливочного сыра с копченым угрем, шампиньонами и луком. Комфорт и аромат очага.	750₽
<b>Суп ТомЯм</b> 440 гр. Том Ям Crab Style - Кисло-острый суп на кокосовых сливок с креветками, кальмарами и лаймом. Азия ровно столько, сколько нужно.	800₽
<b>Тосканский томатный суп</b> 280 гр. Густой суп из спелых томатов и прованских трав. Подаём с морепродуктами и свежим базиликом. Тёплая Италия в ложке.	650₽
<b>Пряный тыквенный крем суп с крабом</b> 280 гр. Пряная осень - Тыквенный крем на кокосовых сливок с мясом краба, имбирем и кардамоном. Идеальный баланс сладости и специи.	1350₽
<b>Уха по-Норвежски</b> 310 гр. Сливочная уха из трески и сига с картофелем, морковью и зелёным луком. Свежая простота и глубина вкуса.	750₽
<b>ГОРЯЧЕЕ</b>	
<b>Мидии с хрустящим багетом</b> 380 гр. Три настроения - Мидии в соусе на выбор: сырно-сливочный, устричный, салса. Подаются с багетом из фирменного хлеба.	950₽
<b>Филе миньон с пряным картофелем беби</b> 530 гр. Классика вкуса - Нежная вырезка с брусничным соусом и пряным картофелем. Чистый вкус, акцент на качестве.	1800₽
<b>Стейк сёмги на спарже</b> 350 гр. Нежный калмар, обжаренный на гриле с чесночным соусом и сливочным соусом. Подаётся с лимонном. Нежно и благородно.	1600₽
<b>Утка с муссом из картофеля и шпината</b> 380 гр. Тёплый акцент - Томённая утка с апельсиновым соусом, картофельным муссом и шпинатом. Яркий вкус с цитрусовым финалом.	850₽
<b>Запечённая Дорадо с овощами гриль</b> 520 гр. Цельная дорада, приправленная тимьяном, перцем и лимоном. Обжариваем до хрустящей золотистой кожи и доводим до готовности в пароконвектомате. Подаём с соусом тар тар и овощами гриль. Чистый средиземноморский вкус — яркий, свежий и благородный.	1800₽
<b>Кальмар Терияки на гриле с рисом</b> 320 гр. Нежный кальмар, обжаренный на гриле с чесночным маслом до лёгкой карамельной румяности. Подаём с соусом терияки, свежим лимонном. Чистый вкус моря с дымным ароматом гриля. Идеально, премиальное и очень гастрономическое блюдо.	1150₽
<b>Осьминог по-галлийски с печёным картофелем</b> 330 гр. Испанская нота - Осьминог с печёным картофелем, чесноком и травами. Морская простота в средиземном настроении.	1800₽

## ОСНОВНОЕ МЕНЮ

<b>Паста Атлантида</b> 320 гр. Глубокий вкус моря на чёрных спагетти. Креветки, кальмары и мидии — в обволакивающем сливочно-виновом соусе с нотами пармезана и дымком от обжарки. Элегантное блюдо с ярким морским характером.	800₽
<b>Фетучини «Терияки &amp; грибы»</b> 300 гр. Говяжья вырезка и шампиньоны в сливочно-терияковом соусе, чесночная паста, пармезан — нежно и с характером.	850₽
<b>Паста «Фрути ди Маре»</b> 290 гр. Спагетти с креветками, кальмарами и мидиями в пряном соусе спайси. Томат, базилик, пармезан — вкусовой шторм.	750₽
<b>Паста четыре сыра</b> 190 гр. Фетучини в роскошном соусе из пармезана, чеддера, голубого и сливочного сыров. Сливочная нежность и насыщенный вкус в каждой вилке.	500₽
<b>Ризотто «Нам Ям»</b> 290 гр. Арборио в панназиатском стиле — морепродукты, соус Том Ям, лайм и кинза. Кисло-пряная гармония Востока и Италии.	750₽
<b>Ризотто с морепродуктами</b> 280 гр. Густое, как глотки океана. Итальянское ризотто в черрилах каракатицы, с сочными морепродуктами, белым вином и сыром пармезан. Мягкое, сливочное, ароматное.	850₽
<b>Каракатица &amp; Компания</b> 280 гр. Чустрое, как глотки океана. Итальянское ризотто в черрилах каракатицы, с сочными морепродуктами, белым вином и сыром пармезан. Мягкое, сливочное, ароматное.	850₽



## ПАСТА



## ДЕСЕРТЫ

<b>Шоколадный фандан</b> 190 гр. Нежный, слегка хрустящий снаружи, с насыщенным лимонным шоколадом внутри. Подаётся с холодным сливочным мороженым и густым вишневым соусом, который добавляет лёгкую кислинку и делает вкус по-настоящему многослойным. Украшен листиком свежей мяты — словно точка восклицания в этом десертом шедевре.	750₽
<b>Меренга с малиной</b> 100 гр. Золотой шар - Ванильное мороженое в кокосовой корочке, обжаренное до хруста. Подаётся с карамельным соусом — эффектно и вкусно.	450₽
<b>Жареное Мороженое</b> 130 гр. Золотой шар - Ванильное мороженое в кокосовой корочке, обжаренное до хруста. Подаётся с карамельным соусом — эффектно и вкусно.	300₽
<b>Сорбет (в ассортименте)</b> 100 гр. Освежающий домашний сорбет	500₽
<b>Чизкейк «Драгон» с вишневым джемином</b> 140 гр. Нежный классический чизкейк с двойной подложкой — тёплый шоколадный сыр и яркий вишнёвый джемин. Баланс сладости и лёгкой кислинки, украшенный свежей мятой. Десерт, который любит камера и гости.	450₽
<b>Сырники с конфитуром</b> 190 гр. Домашний сезон - Два ванильных сырника с конфитуром из сезонных ягод и нежным творожным кремом. Уют в каждой ложке.	450₽
<b>Сырники с манго</b> 190 гр. Манговое солнце - Воздушные ванильные сырники с манговым соусом, шоколадным кремом и жареным миндалем. Тёплая радость на тарелке.	450₽

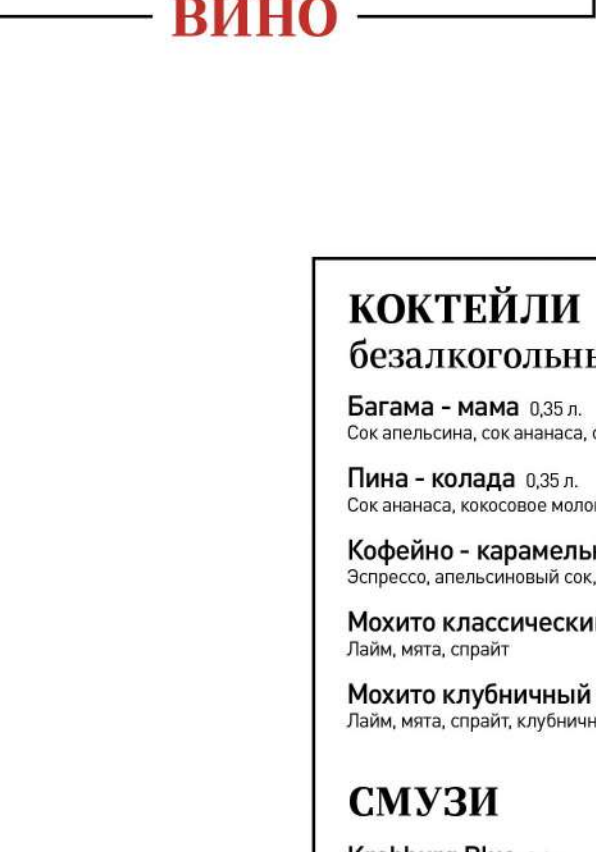
<b>ГАРНИРЫ</b>	
<b>Картофель фри</b> 120 гр. — золотистая корочка, мягкая сердцевина.	250₽
<b>Картофельное пюре</b> 120 гр. Нежное пюре на сливочном масле и молоке. Комфортный вкус, который любят все.	250₽
<b>Овощи гриль</b> 220 гр. Приготовленные на огне с соусом песто и оливковым маслом. Легко, ярко, ароматно.	450₽
<b>Рис паровой</b> 150 гр. Рис сорта «Жасмин» с кунжутным маслом. Воздушный, с лёгким восточным оттенком.	250₽
<b>Картофель печёный с травами</b> 150 гр. Бейби-картофель, запечённый с чесноком и зеленью.	250₽
<b>СОУСЫ</b>	
<b>Копченый майонез</b> 40 гр.	80₽
<b>Барбекю</b> 40 гр.	80₽
<b>Васаби</b> 40 гр.	80₽
<b>ТарТар</b> 40 гр.	80₽
<b>Карри</b> 40 гр.	80₽
<b>Ягодный соус в ассортименте</b> 40 гр.	100₽
<b>Песто</b> 40 гр.	100₽
<b>Спайси</b> 40 гр.	100₽
<b>Сырный</b> 40 гр.	100₽
<b>Томатный</b> 40 гр.	80₽
<b>Шрирача</b> 40 гр.	80₽
<b>ХЛЕБ</b>	
<b>Море хлеб / Чиабатта</b> 50 гр.	70₽
<b>ДЕТСКОЕ МЕНЮ</b>	
<b>Супчик «Азбука»</b> 250 гр. Лёгкий куриный бульон с овощами и маленькими фрикадельками. Весело, вкусно и полезно — учим алфавит лужками!	450₽
<b>Куриные котлетки</b> 100 гр. Нежные куриные котлетки из филе бедра и грудки.	400₽
<b>Спагетти «Куриные истории»</b> 150 гр. Паста в сливочном соусе с куриными фрикадельками и пармезаном. Настоящее удовольствие для маленьких гурманов.	450₽
<b>Салатик «Витаминка»</b> 120 гр. Огурец, помидор и болгарский перец, заправленные оливковым маслом. Свежо, просто и по-доброму.	250₽
<b>Нагеттцы куриные</b> 100 гр.	300₽
<b>ХотДжунior</b> 300 гр. Классный хот-дог для маленьких гостей: с сочной сосиской, свежими овощами и вкусными соусами. Удобно держать, приятно съесть.	600₽

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО | ДЕТСКОЕ МЕНЮ

<b>КОФЕ</b>	
<b>Американо</b> 200/350 мл.	150/250₽
<b>Раф</b> 350 мл.	200/300₽
<b>Капучино</b> 350 мл.	300₽
<b>Эспрессо</b> 30/60 мл.	100/150₽
<b>Латте</b> 350 мл.	350₽
<b>Глясе</b> 350 мл.	350₽
<b>Какао</b> 350 мл.	350₽
<b>Сироп в ассортименте</b> 30 мл.	50₽
<b>Альтернативное молоко</b> 50 мл.	50₽
<b>ЧАЙ</b>	
<b>Гречишный с манго</b> 600/900 мл.	350/500₽
<b>Гречишный черничный пирог</b> 600/900 мл.	350/500₽
<b>Масала</b> 600/900 мл.	350/500₽
<b>Улун Медовая дыня</b> 600/900 мл.	350/500₽
<b>Улун молочный</b> 600/900 мл.	350/500₽
<b>Целебные травы</b> 600/900 мл.	350/500₽
<b>Чёрный с чабрецом</b> 600/900 мл.	350/500₽
<b>Яблочный с брусникой</b> — «Северный глинтвейн» Яблоко, брусника, апельсин и мёд — согревающий чай с ягодной кислинкой 600/900 мл.	350/500₽
<b>Смородина &amp; базилик</b> — «Летний сад» Нежный аромат чёрной смородины, свежий базилик и мёд. Солнечное настроение в каждой глотке. 600/900 мл	350/500₽
<b>Имбирный с яблоком</b> — «Имбирный шторм» Яблоко, имбирь и зелёный чай — бодрит и освежает. Идеален для восстановления сил. 600/900 мл.	350/500₽
<b>Облепиховый</b> — «Полярный свет» Облепиха, мёд, корица и гвоздика. Яркий витаминный коктейль против хандры 600/900 мл.	350/500₽
<b>Лавандовый</b> — «Сиреневое облако» Лаванда, лимон, апельсин, мёд и голубая мята. Аромат спокойствия и нежности 600/900 мл.	350/500₽

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

<b>ИГРИСТОЕ</b>	
<b>«Кава Ферриоль»</b> бел. бриот Испания 0,75 л.	3500₽
<b>«Тости» Просекко</b> бел. сухое Италия 0,75 л.	3500₽
<b>«Тости» Просекко</b> бел. сухое Италия 0,2 л.	1350₽
<b>«Тости» Москато</b> бел. сладкое Италия 0,75 л.	3500₽
<b>БЕЛОЕ</b>	
<b>«Гаумен Шпиль»</b> Рислинг сухое Германия 0,75/0,15 л.	3300/660₽
<b>«Стелла Белла»</b> Пино Гриджио сухое Италия 0,75/0,15 л.	3100/620₽
<b>«Скайуокер Мальборо»</b> Совиньон Блан сухое Новая Зеландия 0,75/0,15 л.	3300/660₽
<b>«Ритам»</b> винограда 0,75 л.	2800/560₽
<b>«Ведж Шенен Блан Руссанн»</b> сухое ЮАР 0,75/0,15 л.	3000/600₽
<b>«Чакабуко Шенен Дильсе Натураль»</b> сухое Аргентина 0,75/0,15 л.	2800/560₽
<b>РОЗОВОЕ</b>	
<b>«Миль Охас Риохо росадо»</b> сухое Испания 0,75/0,15 л.	3100/620₽
<b>КРАСНОЕ</b>	
<b>«Кастильо Лагомар»</b> п/сл.Испания 0,75/0,15 л.	2500/500₽
<b>«Кьянти Каретти»</b> сухое Италия 0,75/0,15 л.	3300/660₽
<b>«770 Милл»</b> Зинфандель сухое Франция 0,75/0,15 л.	3300/660₽
<b>БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ</b>	
<b>«Мучо Мас»</b> бел. п/сухое Италия 0,75/0,15 л.	2000/400₽
<b>«Мучо Мас»</b> красное п/сухое Италия 0,75/0,15 л.	2000/400₽



## ВИНО

<b>ВИСКИ</b>	
<b>Джим Бим</b> США 50 мл.	350₽
<b>Джемисон</b> Ирландия 50 мл.	450₽
<b>КОНЬЯК, БРЕНДИ</b>	
<b>Дарезани семилетний</b> Грузия 50 мл.	350₽
<b>Шаумяни пятилетний</b> Армения 50 мл.	300₽
<b>ТЕКИЛА</b>	
<b>Ла Пьедресита Бланко</b> Франция 50 мл.	350₽
<b>Ла Пьедресита Голд</b> Франция 50 мл.	350₽
<b>РОМ</b>	
<b>Мангустан</b> Франция 50 мл.	480₽
<b>ДЖИН</b>	
<b>Утил Нейл Лондон Драй</b> Англия 50 мл.	350₽
<b>ВОДКА</b>	
<b>Заморская Рэд с красной икрой</b> Россия 50 мл.	300₽
<b>Заморская Рэд с чёрной икрой</b> Россия 50 мл.	300₽
<b>ДИЖЕСТИВЫ (настойки)</b>	
<b>Брусника Черноплодная</b> Россия 50 мл.	300₽
<b>Рябина</b> Германия 50 мл.	300₽
<b>Берри Биттер ягодный</b> Россия 50 мл.	300₽
<b>Хербиттер травяной</b> Россия 50 мл.	300₽
<b>КОКТЕЙЛИ</b>	
<b>Мохито клубники</b> 400 мл.	650₽
<b>Мохито классический</b> 400 мл.	650₽
<b>Маргарита</b> 250 мл.	600₽
<b>Пина Колада</b> 350 мл.	650₽
<b>Апероль шприц</b> 350 мл.	600₽
<b>Лонг Айленд</b> 400 мл.	750₽
<b>ПИВО</b>	
<b>Шлици Премиум Хелес</b> Германия светлое фильтрованное 0,3/0,5 л.	300/400₽
<b>Шлици Дункель</b> Германия тёмное фильтрованное 0,3/0,5 л.	300/400₽
<b>Тинькофф</b> Бавария светлое пастеризованное 0,3/0,5 л.	300/400₽
<b>АмберВайс</b> Германия светлое нефильтрованное 0,3/0,5 л.	300/400₽
<b>Стела Артура</b> Россия светлое безалкогольное 0,4 л.	350₽

## БАР

<b>КОКТЕЙЛИ безалкогольные</b>	
<b>Багана - мама</b> 0,35 л. Сок апельсина, сок ананаса, спрайт, грейпфрут, апельсин	300₽
<b>Пина - колада</b> 0,35 л. Кокосовое молоко, банан, мята и лайм с ноткой лаванды. Заряд бодрости с оттенком экзотики.	300₽
<b>Кофейно - карамельный</b> 0,35 л. Эспрессо, апельсиновый сок, карамельный сироп	300₽
<b>Мохито классический</b> 0,4 л. Лайм, мята, спрайт	300₽
<b>Мохито клубничным</b> 0,4 л. Лайм, мята, спрайт, клубничным сироп	300₽
<b>СМУЗИ</b>	
<b>Krabburg Blue</b> 0,4 л. Кокосовое молоко, банан, мята и лайм с ноткой лаванды. Заряд бодрости с оттенком экзотики.	400₽
<b>Тропический</b> 0,4 л. Ананас, манго и мята на кокосовом молоке. Тропический побег в один глоток.	400₽
<b>Клубничным овернейт</b> 0,4 л. Пюре клубники и яблока, овсяные хлопья и банан. Слыно, полезно и очень вкусно.	400₽
<b>Малина &amp; Базилик</b> 0,4 л. Ягодная свежесть и травяная пряность: малина, базилик и кокосовое молоко — нежирный, но влюбляющий вкус.	400₽
<b>МИЛКШЕЙКИ</b>	
<b>Какао-парад</b> 0,25 л. Классика, которая не стареет: какао, ванильное, мороженое и молоко. Сливочная густота и шоколадное настроение.	400₽
<b>Сладкая ваниль</b> 0,25 л. Воздушный, как облако. Молоко и мороженое создают мягкий вкус детства — уют в каждом глотке.	400₽
<b>Летний блюз</b> 0,25 л. Клубника, ваниль и сливочная прохлада. Глоток солнца даже в пасмурный день.	400₽
<b>НАПИТКИ</b>	
<b>Вода газированная/негазированная</b> 0,5 л.	400₽
<b>Лимонад Классический</b> 0,4 л.	300₽
<b>Лимонад Тархун</b> 0,4 л.	400₽
<b>Сок в ассортименте</b> 0,4 л.	200₽
<b>Кола</b> 0,3 л.	350₽
<b>БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ</b>	