



Секрет сияющей кожи
от шеф-повара More seafood
и косметологов клиники SEM:

MORE — ДЛЯ ТЕБЯ

*блюда из дикого вылова,
вдохновленные красотой
Дальнего Востока.*

SEM
Studio Esthetic Medicine



more

Seafood Bar

Специальное меню

ВЕДУЩИЙ

Тартар из голубого тунца с кремом из авокадо и гелем из желтка (филе тунца, крем из авокадо, гель из желтка, легкая заправка на основе соевого соуса с пониженным содержанием соли, свежесвыжатого сока лайма и тростникового сахара)	120гр	790₽
Нуцелла запеченная с пряными травами и сливочным маслом (морской моллюск нуцелла («морские ушки»), сливочное масло с добавлением тимьяна, петрушки, розмарина и свежесвыжатого лимонного сока)	300/50гр	1200₽
Запеченный хариус (дальневосточный хариус, лимон)	*100гр	570₽
Печеные овощи (набачон, репа, морковь, лук шалот, томат)	150гр	460₽

*цена за 100 гр сырой рыбы

Обязательно
посмотрите видео

