



## Устрицы

Гигантская устрица	19,50	6 устрицы
Плоская устрица	28,50	6 устрицы
Fines de claires устрица	17,50	6 устрицы
Ассортименте устрица	21,50	6 устрицы

### Гигантская устрица

огурец ♦ солодовое вино (Korenwijn) ♦ базилик **3 устрицы** 11,00  
Dutch creuses ♦ cucumber ♦ Korenwijn ♦ basil

### Гигантская устрица

шпинат ♦ голландский соус **3 устрицы** 13,50  
Dutch creuses ♦ spinach ♦ sauce hollandaise

### Мидии из провинции Зеландия **imperial**

**Закуска** 13,50

**второе блюдо** 26,50



Если у вас есть аллергия, пожалуйста, скажите нам об этом



# Меню ресторана Lucius

39,50 на 1 персону

## Закуски *à la carte* 13,50

Мягкая тортилья с креветками

манго ♦ лук ♦ томатом ♦ кориандром ♦ айоли из авокадо

**Soft tortilla** king prawns ♦ mango ♦ onion ♦ tomato ♦ cilantro ♦ avocado aioli

Фава с осьминогом на гриле дзадзики ♦ оливками ♦ сорта Каламата

**Grilled octopus** fava beans ♦ tzatziki ♦ Kalamata olives

Велюте с карри и крабом яблоком Гренни Смит

**Curry velouté soup** crab ♦ Granny Smith apple

## Вторые блюда *à la carte* 26,50

Медальон из морского черта со сладким бататом ♦

раковым соком ♦ свиной грудинкой

**Monkfish medallion** sweet potato ♦ lobster sauce ♦ pork belly

Филе трески с кукурузным кремом ♦ базиликом ♦ соусом Бер Блан

**Filet of cod** creamed corn ♦ basil-beurre blanc

Дорадо с салатом из фенхеля ♦ винегретным лимонным соусом

**Dorade** fennel salad ♦ lime vinaigrette

## Десерты *à la carte* 9,50

Амстердамское воздушное парфе «Гаагский блеф» ♦ маскарпоне с цветом бузины

**Amsterdam flauwekulparfait** Haagse bluf ♦ elderflower mascarpone

Запеченая груша с шоколадом и лесным орехом ♦ ванильными сливками

**Chocolate hazelnut marquise** baked pear ♦ vanilla cream

Кокосовый хангоп с ананасом ♦ кардамоном ♦ апельсиновым соусом

**Coconut hangop** (drained yoghurt) pineapple ♦ cardamom-orange sauce



## Ракообразные и моллюски

### **Фирменная тарелка Lucius 139,50 на две персоны**

Канадский рак, целый ♦ 12 устриц  
Лангустины ♦ креветки ♦ Клешни североморского краба  
морской краб ♦ голландские креветки ♦ вонголе  
сердцевидки ♦ букцинумы ♦ литторины

### **Тарелка «Дары моря» 75,00**

Канадский рак, половина ♦ 6 устриц  
Лангустины ♦ креветки ♦ Клешни североморского краба  
морской краб ♦ голландские креветки ♦ вонголе  
сердцевидки ♦ букцинумы ♦ литторины

### **Тарелка «Ракообразные» 52,50**

Канадский рак, половина ♦ Клешни североморского краба  
креветки ♦ лангустины ♦ морской краб ♦ голландские креветки

### **Канадский рак холодный или горячий**

половина 22,50 целый 42,50

### **Жареные черные тигровые креветки**

Закуска 16,50 второе блюдо 26,50

## Вегетарианец

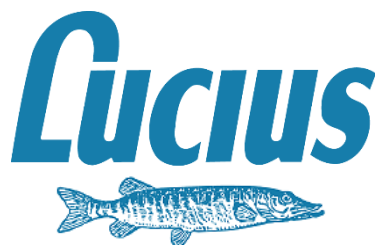
Ризотто - зеленые травы - вешенки - полевые грибы 19,50

**Risotto** green herbs ♦ field and oyster mushrooms

Краснокочанная капуста джекфрут ♦ чипсы эмпинг

маринованные огурцы Piccalilly 19,50

**Red kale** jackfruit ♦ emping ♦ piccalilli



## Фирменные блюда Lucius á la carte

### Закуски

Сельдь - амстердамский маринад 7,50

**Herring** Amsterdam pickles

с бокалом солодового вина (Korenwijn) 10,00

with a glass of "Korenwijn" (Dutch Geneva)

голландские креветки ♦ коктейльный соус ♦ тост 18,50

**Dutch shrimps** cocktail sauce ♦ toast

Копченый угорь с кремом васаби ♦ тост 21,50

**Smoked eel** horseradish cream ♦ toast

Североморская тарелка **на 2 персоны** 35,00

сельдь ♦ копченый угорь ♦ голландские креветки ♦ салат из макрели  
крем-фреш ♦ коктейльный соус ♦ амстердамский маринад ♦ тост

**Plateau North Sea for 2 persons** Herring ♦ smoked eel ♦ Dutch shrimps ♦ mackerel salad  
horseradish cream ♦ cocktail sauce ♦ Amsterdam pickles ♦ toast

Салат из водорослей с речными раками ♦ огурец ♦ шиитаке

кунжут ♦ японский майонез 16,50

**Seaweed salad** crayfish ♦ shiitake mushrooms ♦ cucumber sesame seeds ♦ Japanese mayonnaise

Блины с копченым норвежским лососем - крем-фреш 18,50

**Smoked Norwegian salmon** blini ♦ crème fraîche

Тост с коктейлем из крабов 18,50

**Crab cocktail** snow crab ♦ toast

Отборная осетровая икра Persian Caviar

10 г - блины - крем-фреш - водка Ketel 1 35,00

**Finest selected Baeri caviar by Persian Caviar 10 gram** blini ♦ crème fraîche ♦ Ketel 1 vodka

Гребешок с гуакамоле - хрустящая панчетта 16,50

**Scallops** guacamole ♦ crispy panchetta

Жареные моллюски-бритвы с чесноком - шалотом - красным перцем 11,50

**Razor shells pan-fried** garlic ♦ shallots ♦ red pepper

Жареные вонголе с чесноком - шалотом - красным перцем 11,50

**Vongole pan-fried** garlic ♦ shallots ♦ red pepper




## Супы

Рыбный суп Lucius с пармезаном - соусом Руй – крутонами 9,50

**Fish soup Lucius** Parmesan cheese • rouille • croûtons

Раковый биск со сливками и коньяком 13,50

**Lobster bisque** cognac cream

Велуте с карри и яблоками Гренни Смит 9,50 

**Curry velouté soup** Granny Smith apple

## Вторые блюда

Улов дня **фирменное блюдо дня** цена дня

Морской язык, обжаренный в сливочном масле 25,50

**Baby soles** pan-fried in butter

Североморский морской язык 600 г, обжаренный в сливочном масле 55,00

**Dover sole 600 grams** pan-fried in butter

Ломоть тюрбо, обжаренный в сливочном масле с голландским соусом 33,50

**Slice of turbot** pan-fried in butter • Hollandaise sauce

Дикий аляскинский лосось, **обжаренный, запеченный на гриле или пошированный** соусом Бер Блан 25,50

**Wild Alaska salmon pan-fried, grilled or poached** • basil-beurre blanc

Паста с вонголе - чесноком - петрушкой - оливковым маслом 17,50

**Pasta vongole** garlic • parsley • olive oil

Туец на гриле - с соевым соусом - имбирем – вакамэ 26,50

**Grilled tuna** soy sauce • pickled ginger • wakame

Тарелка-гриль - различные сорта рыбы на гриле – айоли 25,50

**Mixed grill various kinds of grilled fish** • aioli

Буррида Lucius

различные сорта рыбы пошированные • картофельное пюре • соус Руй 23,50

**Bourride Lucius various kinds of poached fish** mashed potatoes • rouille sauce

Антрекот на гриле - Беарнский соус 26,50

**Grilled sirloin steak** Béarnaise sauce



**все вторые блюда подаются с гарниром**



## Десерты

Амстердамское воздушное парфе «Гаагский блеф» - маскарпоне с цветом бузины 9,50  
**"Amsterdamse flauwekul" parfait** Haagse bluf • elderflower mascarpone

Запеченая груша с шоколадом и лесным орехом - ванильными сливками 9,50  
**Chocolate hazelnut marquise** baked pear • vanilla cream

Кокосовый хангоп с ананасом - кардамоном - апельсиновым соусом 9,50  
**Coconut hangop** (drained yoghurt) pineapple • cardamom-orange sauce

Крем-карамель - ежевика - чизкейк - миндальное мороженое 11,00  
**Crème caramel** blackberries • cheesecake • almond ice cream

Café Gourmand - кофе с домашними сладостями 10,50  
**Café Gourmand** coffee with homemade sweets

Мороженое в ассортименте - 3 разных вкуса 11,50  
**Three flavors of ice cream** **sugar free also available**

Голландские сыры из амстердамской сыроварни Arxhoek 13,50  
**Dutch cheese assortment** **Fromagier Arxhoek from Amsterdam**

## Десертное вино за бокал 9,50

**Muscat de Beaumes-de-Venise** **Domaine du Papatier, Rhône** (био)

**Pedro Ximénez** **Monteagudo Delgado Zuleta SA, Jerez-Xérès-Sherry**

**Monbazillac 2016** **Domaine de Montlong, Bergerac**

Кофе

Кофе 2,75

эспрессо 2,50

двойной эспрессо 3,00

капучино 3,00

кофе с молоком 3,00

макиато 2,75

**Special coffee** 8,50

Irish-, French or Spanish coffee

чай

*The art of tea* 2,75

белая груша White tea pear

ройбуш Rooibos

зеленый с жасмином Green Jasmin

английский English blend

зеленый Green pure

со свежей мятой 4,00

со свежим имбирем 4,00