


REGNUM
CARYA


The
Seahorse
Seafood Bar & Grill



STARTERS

Octopus Carpaccio

Served with Orange, Lime
and Squid Ink - Citrus Mayo Sauce

Salmon Gravlax with Dill

Served with Crackers, Onions, Lemon,
Leaf Salad and Creamy -Horseradish Sauce

Sea Bream Sashimi

Served with Ponzu Mustard Sauce

Tuna Tartare

Served with Avocado Salad, Lime
and Spicy Bread

Marinated Shrimp with Leek

Served with Red Caviar, Quail Egg,
Walnut Jam, Mango Cream
and Fresh Herbs - Lime Sauce

Tropical Salmon

Served with Roasted Pineapple, Radish,
Mango Salsa, and Coriander -Teriyaki Sauce

Asparagus Platter

Served with Roasted Beetroot,
'Ezine' Feta Cheese, Melon,
Sour Cherry - Crouton
and Spicy Butter Sauce

SOUPS

Bouillabaisse

Traditional Provencal Seafood Stew
Served with Garlic Bread

Shrimp Bisque

Served with Fresh Tarragon and Garlic Bread

HOT STARTERS

Grilled Prawns

Served with Garlic - Olive Oil Sauce

Grilled Octopus

Served with Spicy Butter Sauce

Grilled Mini Squid

Served with Caramelized Lemon,
Potatoes Mashed Pumpkin - Ricotta
and Fresh Herbs Sauce

Crab Cake

Served with Blackberry -Ricotta Sauce

Squid Ink Ravioli with Seafood

Served with Creamy Chives Sauce

Casarecce alla Siciliana

Pasta with Eggplant, Tomato,
Garlic, Basil and Parmesan

SALADS

Avocado Pomelo Salad

Served with Romaine Lettuce, Tomatoes,
Basil and Olive Oil -Lemon Sauce

Arugula Salad

Served with Cherry Tomato
and Balsamic - Olive Oil Sauce

Green Salad

Served with Seasonal Greens, Roasted Walnut
and Vinaigrette Sauce - Mashed Olive

Seven Grain Salad

Served with Chickpeas, Wheat, Quinoa,
Chia Seed, Sesame, Bulgur, Green Lentil,
Green Onion Leaves, Colorful Peppers,
Parsley and Pomegranate Sauce

MAIN COURSES

Grilled Salmon Fillet

Served with Spinach, Oyster Mushroom,
Roasted Fennel and Lemon - Caper Sauce

Grilled Sea Bass Fillet

Served with Broccoli, Potatoes, Char-Grilled
Eggplant and Dill-Saffron Sauce

Grilled Sea Bream Fillet

Served with Black Eyed Bean,
Artichoke and Beurre Blanc Sauce

Pan-Fried Red Mullet

Served with Lemon, Potatoes,
Cauliflower - Curry and Green Salad

Grilled Rock Sea Bass Meuniere

Served with Buckwheat Risotto,
Green Vegetables and Meuniere Sauce

Swordfish Casserole

Swordfish and Seasonal Vegetables

DESSERTS

Warm Chocolate Cake

Served with Cherry Compote

Pumpkin Dessert

Served with Walnut, Tahini
and Clotted Cream

Ruby Cheesecake

Served with Forest Fruits

Ice Cream Selection

Vanilla, Chocolate, Orange,
Lemon and Sour Cherry

Seasonal Fruits

SPECIAL SEAFOOD

Prices are in Euros (€) and include VAT. Prices are determined based on the uncooked weight.

SHELLFISH

Lobster

Grilled, Boiled or Thermidor
Served with Asparagus, Oyster Mushroom,
Fresh Spicy Baby Potatoes,
Garlic -Butter Sauce
and Apricot Dijon Sauce

1kg 150 €

Oyster on Ice

Served with Lime - Mignonette Sauce

½ Dozen (6 pcs) € 50,00

Lobster Tail

Grilled, Boiled or Thermidor
Served with Broccoli, Asparagus,
Grilled Fennel and Brown Butter Sauce

1kg 225 €

Grilled Tiger Prawn

Served with Grilled Avocado
and Garlic - Cream Sauce

1kg 100 €

CAVIARS

Served with Bilini, Crème Fraiche, Sliced Boiled Egg, Onions, Lemon and Capers

Beluga Black Pearl

50gr € 340

Osetra Black Pearl

50gr € 280

Golden Black

50gr € 187

Golden Sturgeon

50gr € 217

Milanor

50gr € 116

 VEGETARIAN

 ALLERGEN

 CHILI SAUCE

Menu subject to change based on seasonal availability. If you have any food allergies or special dietary needs, please inform the restaurant manager. Products containing alcohol or pork are marked and labelled.


REGNUM
CARYA


The
Seahorse
Seafood Bar & Grill



VORSPEISEN

Tintefisch Carpaccio

Orange, geschnittene Zitrone, Tintenfisch und Citrus Mayo Sauce

Lachs Gravlax mit Dill

Serviert mit Crackern, Zwiebeln, Zitrone, Blattsalat und cremiger Meerrettichsauce

Seebrasse Sashimi

Serviert mit Ponzu Senf Dressing

Thunfisch Tartar

Avocadosalat, Limette und würziges Brot

Marinierte Garnelen mit Lauch

Serviert mit rotem Kaviar, Wachtelei, Walnussmarmelade, Mangocreme und frischen Kräutern - Limettensauce

Tropischer Lachs

Im Ofen gebackene Ananas - Mangosalsa, Radieschen und Koriander - Teriyaki Sauce

Spargelplatte

Im Ofen gebackene Rote Bete Scheiben, Ezine Feta Käse, würziges Butterdip, Sauerkirsch-Crouton und Melone

SUPPEN

Bouillabaisse

Traditioneller provenzalischer Meeresfrüchte Eintopf
Serviert mit Knoblauchbrot

Garnelen Bisque

Frischer Estragon und Knoblauchbrot

WARME VORSPEISEN

Gegrillte Garnelen

Serviert mit Knoblauch Olivenöl Sauce

Gegrillter Tintenfisch

Serviert mit gewürzter Butter Sauce

Gegrillter Mini-Tintenfisch

Serviert mit karamellisierter Zitrone, Kartoffel und Kürbispüree-Ricotta, frische Kräutersauce

Krabbenkuchen

Serviert mit Brombeer-Ricotta Sauce

Tintenfisch Ravioli mit Meeresfrüchten

Serviert mit cremiger Schnittlauchsauce

Casarecce alla Siciliana

Pasta mit Auberginen, Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Parmesan

SALAT

Avocado Grapefruit Salat

Römersalat, Tomaten, Basilikum und Olivenöl Zitronen Sauce

Rucolasalat

Kirschtomaten Balsamico Olivenöl Sauce

Grüner Salat

Gemixtes Grün der Saison, geröstete Walnuss und Vinaigrette Sauce mit Olivenpüree

Siebenkorn Salat

Kichererbsen, Weizen, Quinoa, Chiasamen, Sesam, grüne Linse, Bulgur, grüne Zwiebelblätter, bunte Paprika, Petersilie und Granatapfelsauce



VEGETARISCH



ALLERGEN



CHILI SAUCE

Das Menü kann sich je nach saisonaler Verfügbarkeit ändern. Wenn Sie eine Nahrungsmittelallergie oder spezielle Ernährungsbedürfnisse haben, teilen Sie diese bitte dem Restaurantdirektor mit. Alkoholhaltige Produkte und Produkte mit Schweinefleisch sind mit Etiketten vermerkt.

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Lachsfilet

Serviert mit Spinat-Austernpilz, im Ofen gebackenem Fenchel und Zitronen-Kapern-Sauce

Gegrilltes Seebarsch Filet

Serviert mit gegrillten Auberginen, Kartoffeln, Brokkoli und Dill Safran Sauce

Gegrilltes Seebrassen Filet

Serviert mit Schwarzaugenbohnen, Artischocke und Beurre Blanc Sauce

In der Pfanne frittierte Rote

Meeräsche

Serviert mit Zitrone, Kartoffeln, Blumenkohl - Curry und grünem Salat

Gegrilltes Felsen Seebarsch

Meuniere

Serviert mit Buchweizen Risotto, grünem Gemüse und Meuniere Sauce

Schwertfisch Auflauf

Schwertfisch und saisonales Gemüse

NACHSPEISEN

Warmer Schokoladenkuchen

Serviert mit Kirsch Kompott

Kürbis-Dessert

Serviert mit Walnuss, Tahini und Sahne

Ruby Cheesecake

Serviert mit Waldfrüchten

Eiscreme Sorten

Vanille, Schokolade, Orange, Zitrone und Sauerkirscheis

Saisaonale Früchte

SPECIAL SEAFOOD

Alle Preise sind in Euro (€) und alle Steuern sind inbegriffen.
Die Preise werden anhand des ungekochten Gewichts ermittelt.

SCHALENTIERE

Hummer

Gegrillt, gekocht oder Thermidor
Serviert mit Spargel, gegrilltem Austernpilz, frisch gewürzter Babykartoffel, Knoblauch Butter Sauce und Aprikosen Dijon Dip Sauce

1kg 150 €

Auster auf Eis

Serviert mit Limette - Mignonette Sauce

½ Dutzend (6 Stück) € 50,00

Hummerschwanz

Gegrillt, gekocht oder Thermidor
Serviert mit Brokkoli, Spargel, gegrillter Fenchel und Braune Butter Sauce

1kg 225 €

Gegrillte Riesengarnelen

Serviert mit gegrillter Avocado und Knoblauch Sahne Sauce

1kg 100 €

KAVIAR

Serviert mit Bilini, Crème Fraiche, in Scheiben geschnittenes gekochtes Ei, Zwiebeln, Zitrone und Kapern

Beluga Black Pearl

50gr € 340

Osetra Black Pearl

50gr € 280

Golden Black

50gr € 187

Golden Sturgeon

50gr € 217

Milanor

50gr € 116


REGNUM
CARYA


The
Seahorse
Seafood Bar & Grill



BAŞLANGIÇLAR

Ahtapot Carpaccio ^A

Portakal, Lime,
Mürekkep Balığı - Narenciye Mayo Sosu

Dere Otlı Somon Gravlaks ^A

Kraker, Soğan, Limon, Yaprak Salatası
ve Kremalı Turp Sosu ile

Çupra Sashimi ^A ^{ACI}

Ponzu - Dijon Hardal Sos ile

Ton Balığı Tartar ^A ^{ACI}

Avokado Salatası, Lime ve Baharatlı Ekmek ile

Pırasalı Karides Marin ^A

Kırmızı Havyar, Bildircın Yumurtası,
Ceviz Reçeli, Mango Kreması,
Taze Baharatlar - Misket Limonu Sosu ile

Tropikal Somon ^A

Fırınlanmış Ananas, Mini Turp,
Mango Salsa ve Kişnişli Teriyaki Sosu ile

Kuşkonmaz Tabagı ^V ^A

Fırınlanmış Pancar, Ezine Peyniri,
Kavun, Vişneli Kruton
ve Taze Baharatlı Tereyağı Dip

ÇORBALAR

Bouillabaisse ^A ^{ACI}

Geleneksel Provençal Deniz Ürünleri Çorbası
Sarımsaklı Ekmek ile

Karides Bisque ^A

Taze Tarhun Otu ve Sarımsaklı Ekmek ile

SICAK BAŞLANGIÇLAR

Karides Izgara ^A

Sarımsaklı Zeytinyağı Sos ile

Izgara Ahtapot Tabagı ^A ^{ACI}

Ahtapot Kolları Baharatlı Tereyağı Sos ile

Izgara Mini Kalamar ^A

Karamelize Limon,
Patates, Kabak Püresi - Ricotta,
ve Taze Baharat Sosu ile

Yengeç Kek ^A

Böğürtlen- Ricotta Sos ile

Deniz Ürünleri Dolgulu Mürekkep Balığı Ravioli ^A

Kremalı Şiniklar Sos ile

Sicilyana Soslu Casarecce ^A

Patlıcan, Domates, Sarımsak,
Fesleğen ve Parmesan ile

SALATALAR

Avokado Pomelo Salatası ^V

Romano Marul, Taze Domates,
Reyhan ve Zeytinyağı-Limon Sos ile

Roka Salatası ^V ^A

Cherry Domates
ve Balzamik Sirkeli Zeytinyağı Sos ile

Yeşil Salata ^V ^A

Mevsim Yeşillikleri, Kavrulmuş Ceviz,
Zeytin Ezmeli Vinegret Sos ile

Yedi Tahıllı Salata ^V ^A

Nohut, Buğday, Kinoa, Chia Tohumu,
Susam, Yeşil Mercimek, Bulgur, Yeşil Soğan
Yaprakları, Renkli Biberler, Maydanoz
ve Nar Ekşisi Sos ile

^V VEJETERYAN

^A ALERJEN

^{ACI} ACI SOS

Menü içeriğindeki ürünler sezona göre değişebilir. Eğer herhangi bir gıda alerjiniz veya özel beslenme gereksiniminiz var ise lütfen restoran müdürüne bildiriniz. Ürünlerin alkol veya domuz eti ve ürünleri içermesi halinde bu ürünler etiket ile belirtilir.

ANA YEMEKLER

Izgara Somon Fileto ^A

Ispanak, İstiridye Mantarı,
Fırınlanmış Rezene, Limon Kapari Sos ile

Izgara Levrek Fileto ^A

Brokoli, Patates, Közlenmiş Patlıcan
ve Dereotlu Safran Sos ile

Izgara Çupra Fileto ^A

Börülce, Enginar ve Beurre Blanc Sos ile

Barbun Tava ^A

Limon, Patates, Körili Karnabahar
ve Yeşil Salata ile

Izgara Granyöz Menüer ^A

Karabuğday Risotto, Yeşil Sebzeler
ve Menüer Sos ile

Kılıç Balığı Güveç ^A

Mevsim Sebzeleri ile

TATLILAR

Ilık Çikolatalı Kek ^V ^A

Vişne Komposto ile

Kabak Tatlısı ^V ^A

Ceviz, Tahin ve Kaymak ile

Ruby Cheesecake ^V ^A

Orman Meyveleri ile

Dondurma Seçenekleri ^V ^A

Vanilya, Çikolata, Portakal, Limon ve Vişne

Mevsim Meyveleri ^V

SPEŞİYAL DENİZ ÜRÜNLERİ

Tüm fiyatlarımız (€) Euro'dur ve tüm vergiler dâhildir. Fiyatlar pişmemiş et ağırlığına göre belirlenmiştir.

SHELLFISH

Istakoz ^A

Izgara, Haşlama veya Thermidor
Kuşkonmaz, İstiridye Mantarı,
Taze Baharatlı Baby Patates, Sarımsaklı
Tereyağı Sos ve Kayısı Dijon Sos ile

1 KG € 150

İstiridye ^A

Lime ve Mignonette Sos ile

6 Adet € 50

Istakoz Kuyruğu ^A

Izgara, Haşlama veya Thermidor
Brokoli, Kuşkonmaz, Izgara Rezene
ve Kahverengi Tereyağı Sos ile

1 KG € 225

Izgara Kral Karides ^A

Izgara Avokado ve Sarımsaklı Krema Sos ile

1 KG € 100

HAVYARLAR

Bilini, Ekşi Krema Sos, Haşlanmış Dilim Yumurta, Soğan, Limon ve Kapari ile

Beluga Black Pearl ^A

50 GR € 340

Osetra Black Pearl ^A

50 GR € 280

Golden Black ^A

50 GR € 187

Golden Sturgeon ^A

50 GR € 217

Milanor ^A

50 GR € 116


REGNUM
CARYA


The
Seahorse
Seafood Bar & Grill



ЗАКУСКИ

Карпаччо из осьминога A

Апельсин, нарезанный лимон, чернила кальмара и цитрусовый соус с майонезом

Лосось Gravlax с укропом A

Подается с крекерами, луком, лимоном, листовым салатом и сливочным соусом из хрена

Сашими из морского леща A 🌶️

Подается с горчичным соусом Понзу

Тартар из тунца A 🌶️

Салат из авокадо, лайм и пряный хлеб

Маринованные креветки

с луком-пореем A

Подается с красной икрой, перепелиным яйцом, джемом из грецких орехов, кремом из манго и свежими травами - соусом из лайма

Тропический лосось A

Запеченный в духовке ананас - сальса из манго, редис и кориандр - соус терияки

Блюдо со спаржей V A

Запеченные в духовке ломтики свеклы, сыр фета «Ezine», острый сливочный соус, вишня, гренки и дыня

СУПЫ

Буйабес A 🌶️

Традиционное провансальское рагу из морепродуктов
Подается с чесночным хлебом

Биск из креветок A

Хлеб со свежим эстрагоном и чесноком

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки на гриле A

Подается с чесночно-оливковым соусом

Осьминог на гриле A 🌶️

Подается с острым сливочным соусом

Жареный мини-кальмар A

Подается с карамелизированным лимоном, картофелем и тыквенным пюре - рикоттой и соусом из свежих трав

Крабовый пирог A

Подается с соусом из ежевики и рикотты

Равиоли с чернилами кальмара и морепродуктами A

Подается со сливочным соусом из чеснока

Казеречче алла Сицилиана A

Паста с баклажанами, помидорами, чесноком, Базилик и пармезан

САЛАТЫ

Салат с авокадо и помело V

Салат ромэн, помидоры, базилик и Оливковое масло-лимонный соус

Салат из рукколы V A

Соус из помидоров черри и бальзамического оливкового масла

Зеленый салат V A

Сезонная зелень, жареный грецкий орех и Соус винегрет с оливковым пюре

Салат из семи зерен V A

Нут, пшеница, киноа, семена чиа, кунжут, зеленая чечевица, булгур, листья зеленого лука, разноцветный перец, соус из петрушки и граната

V ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

A АЛЛЕРГЕН

🌶️ СОДЕРЖИТ СОУС ЧИЛИ

Меню может быть изменено в зависимости от сезона. Если у вас аллергия на какие-либо пищевые продукты или имеется потребность в особом питании, сообщите об этом менеджеру ресторана.

Продукты, содержащие алкоголь или свинину, обозначены специальной этикеткой.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе лосося на гриле A

Подается со шпинатом и вешенкой, фенхелем, запеченным в духовке, соусом из лимона и каперсы

Филе морского окуня на гриле A

Подается с баклажанами на углях, картофелем, брокколи и соусом из укропа и шафрана

Филе морского леща на гриле A

Подается с черной фасолью, артишоками и соусом Бер Блан

Жареная красная кефаль A

Подается с лимоном, картофелем, цветной капустой - карри и зеленым салатом

Гранулированное меню на гриле A

Подается с гречишным ризотто, зелеными овощами и соусом Менье

Запеканка из рыбы-меч A

Меч-рыба и сезонные овощи

ДЕСЕРТЫ

Теплый шоколадный торт V A

Подается с вишневым компотом

Тыквенный десерт V A

с грецким орехом, тахини и сливками

Ruby Cheesecake V A

с лесными ягодами

Мороженое V A

Ваниль, Шоколад, Апельсин, Лимон и Кисло-вишневое мороженое

Сезонные фрукты V

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Цены указаны в евро (€) и включают НДС. Цена определяется исходя из веса сырого мяса.

SHELLFISH

Омар A

Жареный, вареный или термидор
Подается со спаржей, жареными вешенками, свежим острым детским картофелем и чесночно-масляным соусом и абрикосовый дижонский соус

1kg 150 €

Устрицы на льду A

Подается с соусом из лайма и миньонетта

½ дюжины (6 шт.) € 50,00

Хвост омара A

Жареный, вареный или термидор
Подается с брокколи, спаржей, фенхелем на гриле и соусом из коричневого масла

1kg 225 €

Жареные тигровые креветки A

Подается с авокадо на гриле и чесноком - сливочный соус

1kg 100 €

ИКРА

Подается с билини, крем-фреш, нарезанным вареным яйцом, луком, лимоном и каперсами

Белуга Черная жемчужина A

50 GR € 340

Осетра Черная жемчужина A

50 GR € 280

Golden Black

50 GR € 187

Золотой Осетр A

50 GR € 217

Миланор A

50 GR € 116