

*«Гулять, так гулять!» — ёмко приглашает к застолью известная русская поговорка, как и ресторан Fish Point, где действует предложение, достойное царского пира в его лучших традициях: стерлядь, черная икра и напитки, подходящие такому случаю.*

Выращивают стерлядь на подмосковной ферме, и с помощью УЗИ(бывает и такое!) определяют «готовность» и качество икры. Всего в год будет выращиваться порядка 250 рыб.

На вашем столе деликатес окажется слегка присоленным, наледяном плато в «богатой» компании национальных закусок. Рыбу же приготовят с учетом ваших пожеланий: в соли, на гриле или копильне. Основное решение, которое стоит принять прежде, чем отправится в Fish Point — кого пригласить с собой, ведь с «золотой рыбкой» не справится в одиночку.

В сет входят:

- 200грамм стерляжьей икры;
- стерлядь, приготовленная по выбору: в соли, в копильне или на гриле;
- бутылка водки Beluga;
- блинчики и гренки;
- фермерская сметана;
- крымский лук и перепелиные яйца.

Стоимость традиционного русского ужина составляет 25 000рублей.

Найти безупречно свежую рыбу в Москве – большая редкость. Fish Point гарантирует высокое качество – ведь рыба, подаваемая в ресторане, выращивается под контролем профессионалов. Полный цикл роста стерляди, от мальков до взрослой особи, тщательно отслеживается; в процессе выращивания используется корм только натурального происхождения, произведенный во Франции. Поэтому рыба в Fish Point идеального качества и не содержит консервантов. 1/9





