

# MOSCOW

~ AT SEA ~

THE FASHION OF FOOD



# FOR STARTERS

Als visleverancier voor de horeca kom ik in aanraking met veel verschillende type mensen. Restaurateurs, hoteliers, conceptbedenkers, economen, marketeers; bedenk het maar. De een sympathiek van aard, de ander meer zakelijk en de volgende juist weer puur culinair ingesteld.



Wij van Koninklijke Schmidt Zeevis Rotterdam zien het als onze missie om een eerlijk en heerlijk stukje vis te verkopen en daarbij onze klanten behulpzaam te zijn met de bezetting van hun restaurant. Want ons motto luidt: als het goed gaat met onze klanten dan gaat het goed met ons.

Wij leveren onze horeca-afnemers 6 dagen per week, dagvers. En heel bijzonder, sinds oktober 2017 mogen we dus zelfs leveren aan een 'kledingwinkel.' Ron van der Wild, eigenaar van Via Mio en het kledingmerk MOSCOW, heeft met veel lef en creativiteit het restaurant Moscow at Sea opgenomen in zijn nieuwe kledingwinkel. Een verrassende mix van fashion en food. Met recht een vlaggenschip, om in zeetermen te blijven.

We zijn er trots op om onze vis te kunnen presenteren in zo'n bijzondere zaak. Zoals gezegd ben ik veel soorten mensen tegengekomen, maar Ron heeft mij het meest versted doen staan in positieve zin. En zo blijkt maar weer dat elke dag als visleverancier verrassend kan zijn.

Wij wensen u een aangename en tongstrelende ervaring bij Moscow at Sea. En o ja, vergeet na de food, de fashion niet!



Marcel van Breda  
Koninklijke Schmidt Zeevis  
Rotterdam

We serveren je graag  
THE FASHION OF FOOD

MOSCOW At Sea biedt je de beste blend van Nederlandse en Portugese smaakervaringen. Je vraagt je misschien af waarom? Het antwoord daarop is eigenlijk heel eenvoudig.

MOSCOW is een fameus **NEDERLANDS** modemerkt dat zich sinds 2008 onderscheidt met stijlvolle eenvoud in items van hoge kwaliteit. Ontworpen met veel liefde en visie. Geproduceerd in **PORTUGAL**. Dus daarom onze eigenzinnige en verrassende combinaties van smaken en stijlen. Dat is the Fashion of Food!

Geniet van de nieuwste seafood-sensatie in onze stad. Proef de smaak van pure producten en verrassende wijnen. Heb je zin in een zinderend aperitief? Dan bieden we je de meest exclusieve champagnekaart van de regio. Toch meer trek in een frisse cocktail? Maak dan een keuze uit onze unieke en mooi gesorteerde Gin en premium Vodka-kaart.

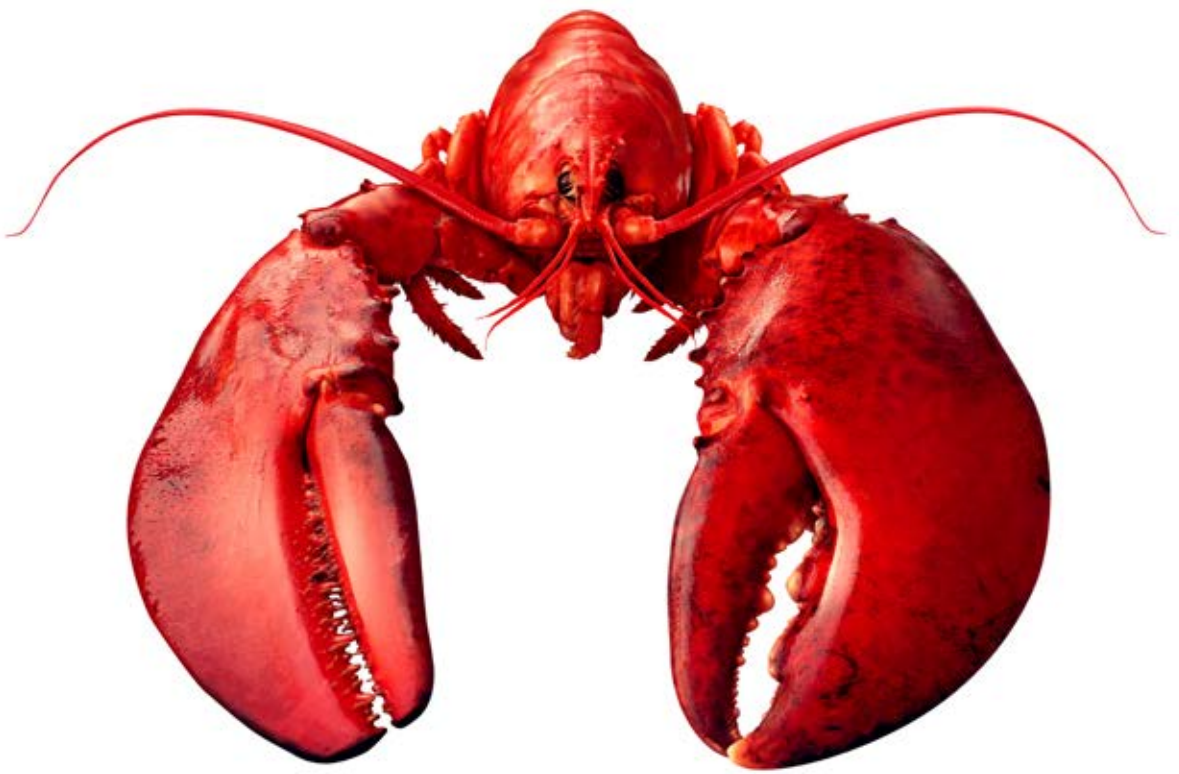


THE FASHION OF FOOD

# SMALL DISHES

OESTERPROEVERIJ KLEIN (4)	12	INKTVIS A LA PLANCHA	12,5
GEROOKTE ZALM MET TOAST	13	REUZEGAMBA	20
GEROOKTE PALING MET TOAST	16	GEMARINEERDE GAMBA'S	12,5
BROOD MET DIPS	6	LANGOUSTINES A LA PLANCHA	19
SASHIMI	14	ARTISJOK	9
GEGRILDE SARDINES	13	HALVE KREEFT	25
CARPACCIO VAN ZWAARDVIS	12	COCQUILLES MET TRUFFEL	19
SCHEERMESJES	9	KAVIAAR	<b>ZIE BORD</b>
PULPO	12	CHARCUTERIE FROMAGERIE BON	17,5
SPARE RIBS PORTUGESE STYLE	9	KAASPLANKJE FROMAGERIE BON	9,5
RUNDERTARTAAR	11	PIMIENTOS PADRON MET ZEEZOUT	7,5
BISQUE MET GAMBA	8		





---

THE FASHION OF FOOD

## MAINS

HELE KREEFT	39
DORADE VAN DE GRILL	22,5
SLIPTONG MEUNIÈRE	22,5
MOSELpanNETJE	20
PASTA VONGOLE	19
FISH AND CHIPS	19
CATCH OF THE DAY	<b>DAGPRIJS</b>
SALADE MOSCOW AT SEA	18
PICANHA	24,5
PASTA TRUFFEL	20
VEGETARISCH (VRAAG DE CHEF)	<b>DAGPRIJS</b>

## SIDES

ZOETE AARDAPPELFRIET	5,5
GEGRILDE ASPERGES	5
GEPOFTE BOSPEEN	5
RIJST (PORTUGESE STYLE)	5
GEGRILDE LITTLE GEM	5

## CHEFS'SPECIALS

FRUITS DE MER FRIO	42pp
FRUITS DE MER GRELHADO	45pp
<b>SIDES:</b>	
• KING CRAB PER 100 GRAM + 38	
• HALVE KREEFT + 25	
BOUILLABAISSE	30
PORTUGESE RISOTTO MET ZEEVRUCHTEN	25
OESTERPROEVERIJ GROOT (12)	27,5

---

### AANBEVELING WIJNEN BIJ OESTERS & FRUITS DE MER

Oesters zijn zeer delicaat en daarom heb je een verfijnde wijn nodig die het geheel aanvult. De Champagnestreek, de Loire en noordelijke Bourgogne (Chablis) zijn goede voorbeelden van wijngebieden die heel lang geleden onder de zeespiegel lagen. De typische ziltige smaak zit dus al in de meeste wijnen.

Door een Champagne in combinatie te gebruiken met oesters en de Fruits de Mer schotels komen de ziltige smaken meer naar voren en de bubbels brengen de smaken mooi in balans. De wijn krijgt meer diepgang, wordt zachter en ronder.





## SWEETS

KAASPLANKJE FROMAGERIE BON	9,5
PASTEL DE NATA + IJS	8
CHEESECAKE	8
IJSVARIATIE	7
THEE/KOFFIE COMPLEET	6,5



THE FASHION OF FOOD

