

Tasting set

- Тартар из форели с карпаччо из цукини и соусом из пряных трав
Trout tartare with zucchini carpaccio and herb sauce
- Запечённая свёкла с чёрным перцем, сырами пармезан и страккино
Roasted beets with black pepper, parmesan and stracchino cheese
- Мини-кальмары с беби-картофелем, томатами и соусом бланкет
Mini squid with baby potatoes, tomatoes and blanket sauce
- Гребешки BBQ с молодым шпинатом и пюре из топинамбура
BBQ scallops with baby spinach and jerusalem artichoke puree
- Телячий язык с кремом из сыра пекорино
Veal tongue with pecorino cream
- Трюфельный semifreddo
Truffle semifreddo

Wine pairing

- Blanquette de Limoux Cuvee Tradition Brut, Domaine Delmas / 2019 / Languedoc-Rousillon, France
- Pinot Gris Cattin Orange / 2021 / Alsace, France, semi-dry
- Cuvee Rot, Kuhling-Gillot / 2019 / Rheinhessen, Germany
- Etim Tradition Verema Tardana Negre, Falset Marca / 2018 / Montsant, Spain

Menu
3500₽ / персонa

Wine pairing
2500₽ / персонa

Возможны изменения в составе сета. Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо ингредиентов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.