



Летний  
дегустационный  
сет



ЛЕТНИЙ  
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ  
СЕЗОН

ЛЕТНИЙ  
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ  
СЕЗОН

## Закуски и салаты

Дует птицы:

### Риет и паштет

**580**  
280

Насыщенный риет из утки и гуся в сочетании с нежным паштетом из куриной печени, подается с яблочно-луковым чатни, хрустящим хлебом двух видов, свежим редисом и домашними маринованными огурцами

### Салат с бурратой

и томатами в пикантной заправке

**890**  
365

Сливочная буррата в компании сочных розовых томатов и черри. Салат дополнен маслинами, красным луком и хрустящими гренками из чабатты с пармезаном. Заправлен авторским соусом на основе сока помидоров, оливкового масла и винного уксуса с деликатной остротой кимчи

### Салат с копченым угрем

и яблоком в соусе Гамадари

**840**  
280

Изысканное сочетание нежного жарено-копченого угря, свежего зеленого яблока и морских водорослей чука, на подушке из микса салатов, дополняется орехово-кунжутным соусом Гамадари и глянцевым соусом Унаги с легким ароматом кунжута

### Салат с медовой индейкой

и грушей в карамели

**735**  
290

Обжаренное филе индейки в сочетании с сочной грушей, карамелизированной в меду и сливочном масле. Подается на подушке из микса салатных листьев с дробленным грецким орехом и пикантными крошками сыра Горгонзола. Завершает композицию нежный соус Блю чиз

### Салат с перепелкой

и беби картофелем под соусом Гласс вино

**640**  
360

Обжаренная перепелка, хрустящий беби картофель, перепелиные яйца и свежий салатный микс. Подается под бархатным соусом из вина Гласс

## Супы/окрошки

### Та самая окрошка

с томленной говяжьей грудинкой

**650**  
400/100

Подается с крафтовым ржаным хлебом с пророщеной рожью, горчицей и сливочным хреном

Заправка на выбор

Натуральный айран • Ржаной квас

### Морская окрошка

на мацони с тархуном

**580**  
320

Авторская холодная окрошка с рапанами, вонголе и авокадо. В основе мацони с изумрудным тархуном, свежий огурец, редис, авокадо и яйцо. Необычное сочетание морских деликатесов и травяной заправки

### Крем-суп

из молодой кукурузы с домашними курзе из телятины

**560**  
450

Идеальное сочетание сладости кукурузы и мясного вкуса в каждой ложке. Нежно, сытно, необычно

## Горячие блюда

### Нежная котлета

из мяса краба и тигровой креветки

**880**  
240

Подается в бархатистом соусе из сливок и белого вина с освежающей лимонной цедрой и легким гарниром из брокколи и зеленых бобов

### Разварной бараний костец

с картофельными ньокки и кавказским букетом трав

**1150**  
500/110

Подается в насыщенном бульоне с картофельными клецками, рубленой кинзой и домашними соленьями (чеснок, перец)

### Кролик «Прованс»

с картофельно-морковным муссом, молодым горошком и соусом из орехов кешью

**880**  
390

Авторская

### котлета «Пожарская»

из нежного мяса утки и гуся с хрустящей корочкой

**620**  
350

Подается на подушке из шелковистого картофельного пюре с ярким акцентом свекольной икры и пикантным соусом с каперсами

### Манты

из телятины с летним томатным тар-таром

**860**  
400

Нежные манты с сочной начинкой из отборной телятины, подаются с прохладным тар-таром из спелых томатов и ароматных трав

## Десертная коллекция

Десертный заливной

### «Наполеон» с ягодным гляcem

**540**  
250

Нежнейшие кусочки слоеного теста в сливочном заварном креме, украшенные свежими ягодами в тонком желе

### Мусс

из фермерского творога

с маком и голубикой в хрустящем карамельно-кунжутном крастере и ванильным мороженым

**480**  
220

### Клубничный моти

Нежное рисовое тесто с освежающим вкусом клубничного пломбира

**420**  
90

## Фруктово-Ягодный акцент

### Ассорти сезонных ягод

**250**  
100

### Арбуз

**100**  
100

### Дыня

**100**  
100