

Весеннее предложение от Шеф-повара



- | | | |
|--|---------------|------|
| ❖ Нежный салат с крабом, креветками, икрой лосося и овощами под сливочно-горчичной заправкой. | 310 гр. | 2200 |
| ❖ Салат с тигровыми креветками в тесте катаифи, вялеными томатами и яйцом папот под медово-горчичной заправкой | 270 гр. | 900 |
| ❖ Салат из утиной грудки су-вид, кус-куса, овощей и соуса Порто | 90/200/30 гр. | 850 |
| ❖ Мини-пельмени с начинкой из креветок и имбиря в пряном курином бульоне | 160/200 гр. | 650 |
| ❖ Томленая в печи похлебка из нута с корейкой ягненка.
Подается в ароматной буханке | 310/40 гр. | 850 |
| ❖ Филе пятнистой зубатки с пастой птитим и шпинатным соусом | 340 гр. | 1300 |
| ❖ Томленое в печи филе гуся, подается с пюре из сельдерея, абрикосовым соусом и апельсиновым мармеладом | 160/140 гр. | 1400 |
| ❖ Шпинатное ризотто с филе стерляди на гриле и икрой осетра | 250/60/5 гр. | 2200 |
| ❖ Муссовый чизкейк с чаем матча и лимонным курдом | 150/10 гр. | 350 |
| ❖ Миндально-меренговый рулет с заварным кремом и черносливом с ликером Амаретто | 160/30 гр. | 350 |

