

## П Р А З Д Н О В А Н И Е

Дегустационное меню*	140
Выбор сомелье	115
<i>Fine &amp; Rare</i> винное сопровождение	195
Безалкогольное сопровождение	75

“Это меню празднует синергию между морскими деликатесами Северных морей и нетронутой природой Балтийского региона. Оно объединяет множество специально отобранных ингредиентов, которые отражают уникальность нашего региона. Берёза, можжевельник, ель, сосна, таволга, мак и вереск — каждый из этих ингредиентов обладает уникальными ароматами и вкусами.”

Делится шеф-повар BARENTS

Дзинтарс Кристовскис

*\*Дегустационное меню подается для всех гостей, находящихся за одним столом.  
Последний заказ дегустационного меню до 21.00*

*Группам из 6 и более гостей к счету будет добавлено 10% за обслуживание*

## Ш А М П А Н С К О Е

Laherte Freres "Ultradition" Extra Brut N/V, 100 ml	16
Tarlant "Zero" Brut Nature N/V, 100 ml	19
Krug "Grande Cuvée" 172 <sup>ème</sup> Brut N/V, 100 ml	65

## К О К Т Е Й Л И

Oyster Martini	14
Rowanberry White Negroni	14

## У С Т Р И Ц Ы

Gillardeau N°5	7
La Friandise	9

## М О Р Е П Р О Д У К Т Ы   Н А   Л Ь Д У

ПЛАТО BARENTS на две персоны	120
------------------------------	-----

*Сельдь маринованная, шпроты, обжаренные во фритюре в тминном масле, морские гребешки под соусом XO, слабосоленая скумбрия с заправкой vinaigrette, салат из коричневого краба и североморских креветок, икра пинагоры со сметаной, ceviche из судака с водорослями и айвой, острый соус, соленые огурцы, свежий салат, béarnaise соус, картофельные чипсы.*

Устрицы 4 шт.	25
Икра Kaluga 50 g	180

## ЗАКУСКИ

Shawanmushi с грибами и вегетарианским раменом	18
Полента с коричневым крабом и с соусом <i>chipotle</i>	26
Копченый угорь с обжаренными устрицами и соусом <i>velouté</i>	40
Морские гребешки с анчоусами с маслом из эстрагона и луковым <i>jus</i>	36
Скумбрия с релищем из черной смородины и соусом <i>sabayon</i>	22
Фаршированная перепелка с соусом <i>madeira</i>	30

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

<i>Грибы lions mane</i> с кремом из сельдерея и кофе	24
Морские гребешки с перечным соусом	59
Филе морского черта с кремом из тыквы и моллюсков и соусом <i>vin jaune</i>	56
Морской язык с черной и красной икрой на две персоны	95
Филе оленины с сезонными грибами и соусом из портвейна	46
Запеченная утка с пирогом из утки и утиным <i>jus</i> на четверых	160

## ГАРНИРЫ

Картофель <i>Dauphinoise</i>	10
<i>Tarte tatin</i> из томатов	10
Глазированный цикорий с малиновым уксусом	10

*ПРОСИМ СООБЩИТЬ ОФИЦИАНТУ О ВОЗМОЖНЫХ АЛЛЕРГИЯХ И НЕПЕРЕНОСИМОСТЯХ*