

Ш А М П А Н С К О Е

Laherte Frères "Ultradition" Extra Brut N/V, 100 ml	16
Larmandier-Bernier Blanc de Blanc "Latitude" Extra Brut N/V, 100 ml	26
Krug "Grande Cuvée" 172 ^{ème} Brut N/V, 100 ml	65

К О К Т Е Й Л И

Устричный Мартини	14
Белый Рябиновый Негрони	14

Б Е З А Л К О Г О Л Ь Н Ы Е Н А П И Т К И

Комбуча	7
Негрони	10
Хвойный Коктейль	10

У С Т Р И Ц Ы

Gillardeau N°5	7
La Friandise	9

И К Р А

Икра Калуги	180
-------------	-----

С Е З О Н Ы В А Р Е Н Т С

Amuse Bouche

Устрица, Коричневый Краб

Судак

Хрен, Почки Черной Смородины

Морской Гребешок

Лук, Белый Шоколад, Икра Калуги

Сом

Зелёный Лук, Помидоры, Огурцы

Копченный Угорь

Картофель, Сметана, Щавель

Оленина

Можжевельник, Мёд, Капуста

Сосна

Клубника, Хвоя, Шишки Сосны

Ревень

Лаванда, Шампанское, Полевые Цветы

140

Сопровождение

Выбор Сомелье 115

Вина Fine & Rare 295

Безалкогольные Напитки 75

ВАРЕНТС КЛАСИКА

Копчённый Угорь

Устрицы, Соус Velouté, Ель

или

Картофель

Топинамбур, Чёрный Трюфель

~

Цветная Капуста

Закваска, Чёрный Трюфель, Соус из Pedro Ximenez

или

Морской Чёрт

Тыква, Биск, Брюква,

или

Оленина

Грибы, Соус из Портвейна

~

Груша

Ваниль, Шоколад

или

Рикотта

Йогурт, Соус из Apple Velvet

85

Сопровождение

Выбор Сомелье 115

Вина Fine & Rare 295

Безалкогольные Напитки 75

Пожалуйста, информируйте официанта при заказе, если у вас есть аллергия или продуктовая непереносимость.

Просьба, чтобы все гости за столом выбирали дегустационное меню или блюда à la carte.

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

*Пожалуйста, информируйте официанта при заказе, если у вас есть аллергия или продуктовая непереносимость.
Просьба, чтобы все гости за столом выбрали дегустационное меню или блюда à la carte.
Группам из 6 и более гостей к счету будет добавлено 10% за обслуживание..*