

П Р А З Д Н О В А Н И Е

Дегустационное меню*	140
Выбор сомелье	115
<i>Fine & Rare</i> винное сопровождение	185
Безалкогольное сопровождение	75

“Это меню основано на трех краеугольных камнях – ингредиенты, которые мы начали собирать еще в разгар лета и консервировали до текущего сезона; продукция от местных фермеров. Это лишь немного из того, чем можно насладиться в этом меню; и, прежде всего, наше стремление использовать продукт в полной мере.”

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 ^{ème} 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, шимэ саба – слабосоленая скумбрия со свежей редькой и хреном, 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

Картофельное ризотто с песто из дикого чеснока и <i>stracciatella</i>	18
Полента с коричневым крабом и с соусом <i>chipotle</i>	26
Копченый угорь с обжаренными устрицами и соусом <i>velouté</i>	34
Морские гребешки с соусом из шиповника и маслом лесного ореха	35
Скумбрия <i>shime saba</i> с <i>dashi</i> из зеленого чая	22
Перепелка тройного приготовления с копченым <i>hollandaise</i> соусом	26

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Вешенки в темпуре с молодой брокколи и <i>tkemali</i>	24
Морские гребешки с перечным соусом	59
Филе морского черта с картофелем <i>fondant</i> и соусом из сидра	52
Морской язык с черной и красной икрой на две персоны	95
Филе оленины с сезонными грибами и соусом из портвейна	45

ГАРНИРЫ

Салат с травами и цитрусовым <i>vinaigrette</i>	8
Глазированная морковь с сыром <i>stracciatella</i>	12

ПРОСИМ СООБЩИТЬ ОФИЦИАНТУ О ВОЗМОЖНЫХ АЛЛЕРГИЯХ И НЕПЕРЕНОСИМОСТЯХ