

9 5 % И К Р А

Дегустационное меню из восьми блюд*	130
Винное сочетание	110
Безалкогольное сочетание	60

Во время дегустации познакомимся с разными видами икры:
Осетровая, форелевая, лососевая кетовая, пинагора и боттарга.
В завершении вечера цветной кавиар в двух легких десертах. «Мое любимое
блюдо – десерт aebliškiver с маковыми семечками, сгущёнкой и опалённой
меренге. Почему? Потому что нужно насладиться всеми предыдущими
блюдами, чтобы его попробовать!»
Dzintars Kristovskis – творческий повар

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

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

Ш А М П А Н С К О Е

Larmandier Bernier Blanc de Blancs "Latitude" Extra Brut N/V, 100 ml	15
Egly-Ouriet "Tradition" Brut Grand Cru N/V, 100ml	24
Krug "Grande Cuvée" Brut 169 ^{eme} , 100ml	54

У С Т Р И Ц Ы

Ancelin N°2 Brittany, Франция	6
Belon N°4 Brittany, Франция	6

М О Р Е П Р О Д У К Т Ы Н А Л Ь Д У

ПЛАТО BARENTS на 2 персоны	105
----------------------------	-----

Устрицы, морские гребешки, королевская макрель, фарерские лангусты, сельдь, угорь, даши, тзатзики, чили паста. Предложение может меняться в зависимости от сезона.

ЗАКУСКИ

<i>Crudo</i> королевской макрели с айвой и <i>Bottarga Borealis</i>	22
<i>Chawanmushi</i> с копченым угрем и <i>dashi</i> из угря	24
Норвежские морские гребешки с соусом XO	32
Лангусты с Фарерских островов с полентой из сладкой кукурузы и соусом <i>beurre noisette</i>	36
<i>Pâté</i> из печени кролика с облепихой и фисташковым маслом	18
Тартар Gotland Simgus с устрицами и копченым чили	29
<i>Miyazaki Wagyu Carpaccio</i> с лангустинами и черной икрой	75
Картофельное ризотто с черемшой и козьим сыром	14

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Треска с Фарерских островов с черемшой и кремом из корня сельдерея	42
Морской черт с кремом из карамелизованного лука и соусом из ветчины <i>Iberico</i>	58
Морской язык с красной и чёрной икрой	75
Стейк Gotland Simgus Ribeye	100г/32
<i>Miyazaki Wagyu Teppanyaki</i> стейк	100г/70
Цветная капуста на гриле с мисо из тыквенных семечек и лимонным маслом	24
Свекла <i>à la royale</i> с карамелизованной морковью и черным трюфелем	29

ГАРНИРЫ

Темпура из сезонных овощей	8
Запеченные в глине корнеплоды со сметаной	8
Полента с весенней зеленью	8

ПРОСИМ СООБЩИТЬ ОФИЦИАНТУ О ВОЗМОЖНЫХ АЛЛЕРГИЯХ И НЕПЕРЕНОСИМОСТЯХ