

SPECIAL SET MENU

Cristal
RESTAURANT



ИМПЕРАТОРСКИЙ
ФАРФОРОВЫЙ
ЗАВОД

1744



Представляем сет авторских блюд, вдохновлённых царской гастрономией и лучшими традициями императорского Петербурга. Блюда подаются на элегантной посуде, изготовленной на легендарном Императорском фарфоровом заводе, что придаёт каждой позиции неповторимый шарм и подчёркивает роскошь атмосферы.

Welcome

APOLLONIS, CUVEE AUTHENTIC
MEUNIER BLANC DE NOIRS BRUT

/ NV / Champagne, France

1 КУРС

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ШИИТАКЕ НА ФРЕНЧ-ТОСТЕ

Название придумал король Людовик, восхищаясь воинскими подвигами татар. Он был уверен, что дикие кочевые племена с далёкого Востока едят исключительно сырое мясо. Так, с лёгкой руки правителя название «тартары» закрепилось за блюдом, которое сейчас готовят в интересных авторских прочтениях.

2 КУРС

ТРЕСКА С ЗЕЛЁНЫМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ ДАШИ

Эту рыбу особо ценили на царском столе. Привезти её было дорогим удовольствием: бочки с треской отправляли с Белого моря зимой, укутывая соломой, чтобы деликатес «дошёл» до столицы живой. Кстати, вместе с одним из таких царских обозов прибыл в Москву Михаил Ломоносов.

3 КУРС

ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА СО СПАРЖЕЙ И КРЕМОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

Игнатий Радецкий, метрдотель двора Его Императорского Высочества, был одним из первых русских гастрономов, который попытался приспособить русскую кухню к французской традиции. Телячью вырезку он готовил на иностранный манер, используя непривычные тому времени ингредиенты. Его альманах рецептов до сих пор считается одним из самых ценных раритетов кулинарии.

Menu

6000₽ / персона

Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо ингредиентов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.