

TASTING SET

- **ФОКАЧЧА АНЧАН
С УГРЁМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**
Anchan focaccia with eel and stracciatella
- **СТЕЙК-САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ,
АВОКАДО И КРЕМОМ ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ**
Steak salad with beef, avocado and gorgonzola cream
- **ЦВЕТКИ ЦУКИНИ С КРАБОМ,
СТРАЧАТЕЛЛОЙ И СОУСОМ
БАНЬЯ КАУДА**
Zucchini flowers with crab, stracciatella
and bagna cauda sauce
- **ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ С ЗАПЕЧЁННЫМ
КАРТОФЕЛЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ**
Grilled trout with baked potatoes and red caviar
- **МЕДОВИК С МОРОЖЕНЫМ ИЗ ГРЕЧИ**
Honey cake with buckwheat ice cream

WINE PAIRING

- Nikolaev & Sons, Puzyrki 2021
- Fanagoria, Rumyanets Rose 2022
- Marcio Lopes, Pequenos
Rebentos Loureiro 2023
- Jean Aubron, Contact! 2022
- Falset Marca, Etim Tradition
Verema Tardana Negre 2019

MENU
3500₽ / персонa

WINE PAIRING
3500₽ / персонa

Возможны изменения в составе сета. Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо ингредиентов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.