

Д Е Г У С Т А Ц И О Н Н Ы Й    С Е Т

# НЕИНДУСТРИАЛЬНЫЙ

С 18.00 ДО 22.00

Цветная капуста, трюфель и овечий сыр

Редька, фейхоа и мусс из козьего молока

Краб и миндаль

Зобная железа и фиолетовая морковь

Палтус и яблоки

Вишня

Щека оленя и топинамбур

Апельсин, пекан и козий йогурт

Груша, овечье молоко и тархун

**СТОИМОСТЬ СЕТА: 5500 ₹**

К сожалению, дисконтные карты WR и партнеров не распространяются на дегустационный сет.  
Предупредите, пожалуйста, официанта об аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.

## РАКОВИНЫ И КРАБ

Устрица «Средиземноморская» /1 шт . . . . .	600
Камчатский краб, целиком /100 г . . . . .	700
Камчатский краб, фаланги /100 г . . . . .	800
Сахалинский гребешок /100 г . . . . .	500

## МИНИ-ЗАКУСКИ

«Хамон» из конины и томатный хлеб /100 г . . . . .	420
Жареная креветка и авокадо /120 г . . . . .	470
Форшмак из корюшки, икра сига и антоновские яблоки /130 г . . . . .	320
Краб, соус чили и тартар из авокадо /140 г . . . . .	690
Ростбиф, томаты и горчичный соус /130 г . . . . .	460
Утиный паштет, черный трюфель и варенье из томатов /110 г . . . . .	630
Гречишный бриошь, икра сига и антоновские яблоки /140 г . . . . .	380
Брускетта с жареными сморчками и трюфельным картофелем /130 г . . . . .	520

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Страчателла, клубника и соус из лавандового меда /150 г . . . . .	720
Буррата и розовые томаты /250 г . . . . .	850
Цветная капуста, черный трюфель и овечий сыр /170 г . . . . .	590
Розовая сахалинская креветка с юзу и луком сибулет /120 г . . . . .	850
Тартар из тунца Блюфин, авокадо и соево-кунжутный соус /140 г . . . . .	820
Слабосоленая в бруснике форель с огуречным тартаром и молодым щавелем /200 г . . . . .	850
Севиче из дорадо, редька, соус понзу и черный трюфель /160 г . . . . .	820
Тартар из говядины с черемшой и кремом из пошехонского сыра /130 г . . . . .	880
Сыры, варенье из айвы, грецкие орехи и каштановый мед /350 г . . . . .	1950

## САЛАТЫ

Мушмула, редис и садовая зелень /210 г . . . . .	720
Томаты, огурцы, авокадо, киноа и красный лук /220 г . . . . .	610
Магаданские розовые креветки, папайя и орехи кешью /210 г . . . . .	990
Хрустящие баклажаны, сезонные томаты и китайский соус /280 г . . . . .	670
Печень цыпленка, молодой шпинат и гранат /225 г . . . . .	680
Жареная говядина, перуанское манго и соево-имбирный соус /190 г . . . . .	910
Камчатский краб, авокадо, огурцы и фруктовый бальзамик /260 г . . . . .	1370
Сахалинский гребешок, малина, авокадо и чили соус* /170 г . . . . .	820
Клубника, зеленые бобы и козий сыр /190 г . . . . .	680
Беломорская корюшка, красный апельсин и щавель /210 г . . . . .	680
Жареные кабачки, сморчки и яйцо пашот /240 г . . . . .	690

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Колдуны с боровиками по-литовски /140 г . . . . .	720
Камчатский краб, пшено и молодой щавель /190 г. . . . .	910
Ризотто с боровиками /200 г . . . . .	810
Фетучини с крабом и биском из раков /320 г. . . . .	1250
Равиоли с крабом и креветками /220 г . . . . .	970
Лингвини со сморчками и пармезаном /340 г . . . . .	890
Ризотто со сморчками и зеленой спаржей /320 г. . . . .	920

## ОВОЩИ

Брокколи, чеснок и перец чили /130 г . . . . .	390
Жареная цветная капуста и зеленый карри /160 г . . . . .	290
Печеные на углях тыква, свекла, кабачок, сладкий перец и томаты /220 г . . . . .	490
Шпинат с изюмом /110 г . . . . .	440
Спаржа и соус из раков /80 /30 г . . . . .	410
Молодой картофель и сало /200 г. . . . .	380
Жареное на гриле авокадо с соусом чимичурри /120 г. . . . .	410

## СУПЫ

Зеленые щи с щавелем, языком телянка и яйцом пашот /350 г . . . . .	510
Суп-лапша из петушка /300 г . . . . .	510
Уха из судака с молоками налима /300 г . . . . .	430
Молодая капуста с копченой грушей и телятиной /350 г . . . . .	580
Крем-суп из кабачков с крапивой, кервелем и козьим сыром /350 г . . . . .	580
Окрошка на квасе /кефире с языком телянка /350 г. . . . .	520
Гаспачо с крабом, козьим сыром и мятой /350 г. . . . .	520

## РЫБА

Форель, капуста и икра сига* /140 /80 г . . . . .	980
Крабовые котлеты с молодой кукурузой и миндальным молочком /200 г . . . . .	860
Дорадо, черный рис, фенхель и зеленый карри /250 г. . . . .	890
Беломорская корюшка, копченый картофель, соус из сметаны и икры сига /150 /140 г. . . . .	820
Судак, брокколи и маринованный перец /250 г. . . . .	890
Палтус, мушмула и крапива /130 /80 г . . . . .	1100
Мурманская треска, сморчки, копченый картофель и щавель /130 /120г. . . . .	960

\*— Сезонный продукт

## МЯСО И ПТИЦА

Язык теленка, сморчки, маринованный лук и толченый картофель /210 г . . . . .	840
Запеченный кукурузный цыпленок и домашняя аджика /260 г . . . . .	790
Фермерская говядина в азиатском соусе /240 г . . . . .	920
Ребро теленка с молодой капустой и маслом из черемши /260 г . . . . .	1100
Молочный поросенок, соус из бузины и антоновские яблоки /230 г . . . . .	990
Котлета Пожарского, кетчуп из огурца и хрустящий картофель /200 г . . . . .	810
Ягненок с черемшой и копченым картофелем /120 /180 г . . . . .	980
Строганов из сморчков, картофельное пюре и трюфельный соус /120 /140 г . . . . .	920
Утиное филе, сморчки и топинамбур /120 /110 г . . . . .	980
Сладкое мясо теленка, жареные сморчки и зеленое яблоко /230 г . . . . .	890

## ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ

Осьминог /100 г . . . . .	1300
Лосось терияки /120/20 г . . . . .	950
Рибай /100 г . . . . .	840
Рибай на кости сухого вызревания /100 г . . . . .	840
Филе миньон /100 г . . . . .	880
Шатобриан /100 г . . . . .	860
Каре ягненка /100 г . . . . .	750
Черный трюфель /1 г . . . . .	220
Белый трюфель /1 г . . . . .	850

\*— Данное блюдо рекомендуется к подаче с коньяком Courvoisier

## СЛАДКОЕ

Панна-котта из щавеля, мороженое из ряженки и курд из эстрагона /170 г . . . . .	420
Бриошь, клубника и мороженое из вареной сгущенки* /200 г . . . . .	450
Манговый мусс /160 г . . . . .	390
Черемуховый медовик /150 /20 г . . . . .	440
Японские вагаси «Моти» с клубникой /160 г . . . . .	570
Шоколадный фондан, тархун и шоколадное мороженое /140г . . . . .	460
Ревеневый пирог с мороженым из вареного сгущеного молока /150 /30 г . . . . .	520

## ПЕЧЕНЬЕ И КОНФЕТЫ

Печенье «кленовый пекан» /20 г . . . . .	80
Черничное маршмеллоу /20 г . . . . .	80
Ириска с фундуком /20 г . . . . .	80
Белый ромовый трюфель /18 г . . . . .	80
Шоколадный брауни /20 г . . . . .	80

## ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

Ежевика /50 г . . . . .	450
Клубника /100 г . . . . .	550
Голубика /50 г . . . . .	500
Манго /100 г . . . . .	690
Папайя /100 г . . . . .	700
Инжир / 100 г . . . . .	500

## МОРОЖЕНОЕ И АНТРЕМЕ

Мороженое (ваниль, жимолость, сгущенка, шоколад) /40 г . . . . .	180
Антреме (антоновка, слива, ревень)* /40 г . . . . .	220

\*— Данное блюдо рекомендуется к подаче с коньяком Courvoisier

\*— Сезонный продукт