



Весенне-летнее предложение от шеф-повара

2022 ГОД

Наименование блюда

Выход, г

Цена

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ:

Карпаччо из тунца блюфин с соусом Чимиури	250	1950
Трио севiche:(лакедра классическая, тунец по-перуански, сибас по-азиатски).....	100/80/100	3990
Салат с артишоками и розовыми томатами.....	160	1600
Салат из осьминога с розовыми томатами и авокадо.....	210	2100
Зеленый салат с жареными креветками.....	260	1600
Форшмак с чесночными круトンами.....	130/30	650

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

Спаржа жареная с гребешками, соусом Бернез и черным летним трюфелем.....	230/2	2100
Хрустящие кальмары с салатом руккола.....	180/50	1600
Гребешки жареные с артишоками, зеленью и чесноком.....	200/40	1800

СУПЫ:

Холодный Гаспаччо с морепродуктами.....	400	1800
Окрошка из свежих овощей с креветками и кальмарами	400	1300
С лососем и шпинатом	400/30	1300
Французский с хрустящими круトンами.....	300/50/60	950
Грибной, подается с черным хлебом и сметаной	400/50	750

ПАСТА И РИЗОТТО:

Ризotto с белыми грибами и черным летним трюфелем	300/1	2100
Ризotto с зеленой спаржей и черным летним трюфелем	300/1	1450
Гnocchi вонголе в оливково-винном соусе с вялеными томатами	410	1600
Спагетти хоккигай (спизула) с ботаргой.....	320	1650

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА:

Сибас на сковороде фаршированный морским гребешком	750	4500
Филе палтуса на сковороде с каперсами,, вялеными томатами и зелеными овощами	280/50/50	2700
Филе дорады Acqua Pazza.....	370	1950
Голова ягненка с жареным картофелем на сковороде	400/120	2950
Молочный козленок запеченный в хоспере с овощами (на две персоны).....	800/280/100	5990
Молочный гискарский ягненок запеченный в печи (на две персоны)	1кг/280/100	5990

ПАНАЗИЯ:

Поке с лососем	230	1550
Поке с тунцом.....	220	2100
Поке с угрем.....	220	1200
Поке с крабом.....	220	1950

ДЕСЕРТЫ:

Мусс черничный с ягодами	150	800
Профитроли с ванильным мороженым и шоколадным соусом лайм.....	225	800
Эскимо La Maree.....	1 шт/180	400
Фруктовый лед ассорти.....	1 шт/25	200