

Летнее меню



Закуски

<i>Карпаччо из лангустинов с черной икрой (100г)</i>	9500
<i>Карпаччо из креветок Карамот с соусом Юдзу (100г)</i>	2850
<i>Тартар из креветок Карамот с авокадо (140г)</i>	3250
<i>Тартар из средиземноморской лакедры (120г)</i>	2850
<i>Запеченый перец Рамиро с соусом «тоннато» (170г)</i>	1400
<i>Салат с лангустом, красным апельсином и фенхелем (220г)</i>	5500
<i>Цветы цуккини с анчоусами (150г)</i>	2100

Суп

<i>Гаспаччо с морепродуктами (340/100г)</i>	1500
<i>Окрошка на квасе с мясом краба (150/350г)</i>	1250
<i>Окрошка на айране с телячьим языком (150/350г)</i>	1050

Горячие блюда

<i>Стейк из цветной капусты с соусом из анчоусов (260г)</i>	1450
<i>Ризотто с креветками и спаржей (260г)</i>	2700
<i>Паста с устрицами (230г)</i>	3900
<i>Филе тюрбо по-средиземноморски (380г)</i>	3500
<i>Мягкий краб темпура по-сингапурски (1шт/75/50г)</i>	2800
<i>Устрицы темпура (5шт/50/50г)</i>	4200
<i>Тальятта из рыбная (240г)</i>	5400

Десерты

<i>Десерт Афогато (160г)</i>	650
<i>Десерт Фиалка (160г)</i>	1450
<i>Десерт Анна Павлова (160г)</i>	1100