



ECLIPSE

360°





12 КУРСОВ  
9700



ECLIPSE  
360°

## ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

2006 Charles Mignon Leon Launois Cuvee Prestige Grand Cru Les-Mesnil Brut  
(Chardonnay, Champagne, France)

2015 Peter Jakob Kuhn Hallgarten Riesling Trocken (Riesling, Rheingau, Germany)

2010 Chardonnay Borgo del Tiglio (Chardonnay, Friuli-Venezia-Giulia, Italy)

2001 Domaine de Viaud Cuvee Speciale (Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux, France)

2015 Vidal Icewine Pillitteri (Vidal, Ontario, Canada)

7500

# С В Е Т Л А Я   С Т О Р О Н А   Л У Н Ы

---

## AMUSE-BOUCHE

Мурманский гребешок с водой  
из квашеных томатов и майо из настурции

Крем-брюле из дальневосточного краба с черной икрой

Мини-цуккини с кремом из козьего сыра и трюфелем

## ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Ладожский сиг с нитро-крошкой из овощей  
и сладкой сметаной

*или*

Тартар из карельской форели с огурцом,  
настурцией и тапиокой с фейхоа

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Равиоли с томленным осетром, белыми грибами  
и черной икрой

## AMUSE-BOUCHE

Терин из карельской фуа-гра с ягодами  
и копченым ревенем

## ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Грудка цесарки с мочеными ягодами клюквы,  
белыми грибами и жу из цесарки

*или*

Ладожский судак с хрустящим картофелем,  
лисичками и пеной из ряженки

## ДЕГУСТАЦИЯ СЫРОВ

## ПРЕ-ДЕСЕРТ

## ДЕСЕРТ

Крем из сельдерея с медовым бисквитом  
и сорбетом из облепихи

*или*

Тарт из зимних яблок с мороженым  
из сметаны и чернослива

## ПОСТДЕСЕРТ



12 КУРСОВ  
9700



ECLIPSE  
360°

## ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

NV Drappier Rose de Saignee (Pinot Noir, Champagne, France)

2020 Foradori Lezer Vigneti delle Dolomiti (Teroldego, Trentino-Alto-Adige, Italy)

2009 Chardonnay Senorio de Otazu Bodega Otazu (Chardonnay, Navarra, Spain)

2018 Domaine Bachelet-Monnot Santenay Les Prarons  
(Pinot Noir, Bourgogne, France)

2016 Cabernet Franc Icewine Reserve Pillitteri (Cabernet Franc, Ontario, Canada)

7500

# ТЕМНАЯ СТОРОНА ЛУНЫ

## AMUSE-BOUCHE

Фермерские томаты с соусом из земляничного вина, мороженым из бурраты и ферментированными в березовом соке муравьями

Паштет из улитки на тонкой галете с икрой улитки  
и устричным листом

Рийет из телячьих хвостов с брусникой и мед с кумкватом  
и выдержанным сыром

## ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Карпаччо из гатчинской говядины с кремом из сморчков

*или*

Тартар из подвяленной оленины с грибной пудрой,  
бородинским хлебом и засахаренным желтком

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Дальневосточный гребешок с белыми грибами  
и кремом из грецкого ореха

## AMUSE-BOUCHE

Бонбон из фуа-гра с гелем из ликера Creme de cassis  
и цветочный fleur de sel

## ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Пирог из петуха с айвой, фуа-гра, сливой  
и соусом из фермерской сметаны

*или*

Свиной бок с зернами горчицы, медовой пергой,  
кремом из сливы и ревеня

## ДЕГУСТАЦИЯ СЫРОВ

## ПРЕ-ДЕСЕРТ

## ДЕСЕРТ

Мильфей с кремом шантильи, пудрой из белых грибов,  
карамельным ягелем и кедровым мороженым

*или*

Саварен с лесными ягодами и кремом из листьев  
черной смородины, пропитанный по вашему выбору

## ПОСТДЕСЕРТ