

МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ - 7 550 Р / ЧЕЛ.

РЫБНЫЙ СЕТ С ОВОЩНЫМ ДЕКОРОМ

Маринованная семга с ананасом
и лаймовым желе
Террин из судака с подпеченным
перцем и манговой пастилой
Мусс из копченой скумбрии с
огуречным желе
Подкопченный палтус «Домино»
Креветочные конфеты
Пирамида Capreze
Грибной панад с зелёным муссом
и беконом

МЯСНОЙ СЕТ С ОВОЩНЫМ ДЕКОРОМ

Террин из молодого поросенка и
утки с курагой и черносливом
Террин из кролика и телятины с
персиками и вялеными томатами
Корзинки из пармской ветчины с
абрикосом и сливочным сыром
Крокет из голубого сыра, в
обсыпке из бородинского хлеба
Сливочный мусс в пастиле из
свеклы с дикой вяленой сливой

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ДВА НА ВЫБОР

Филе тюрбо на пастиле из
шпината с розовой пеной
Мидии запеченные с соусом из
маракуйи
Телятина «сувид» с сельдереевым
крокетом и белым шоколадом
Террин из перепелки с лесными
грибами

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ДВА НА ВЫБОР

Креветочный рулет в рисовой
бумаге с конкильоне,
фаршированные овощным
рататуем
Филе сибаса с маншту и соусом из
моллюсков
Филе молодого поросенка с
цуккини и ананасовым рататуем
Утиное филе с мини - овощами,
томлеными в апельсиновом соусе

ДЕСЕРТ

Шоколадная полусфера с
кофейным муссом, бисквитом
савоярди и ягодами

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА (100ГР)

НАПИТКИ (1100МЛ)

Кофе заварной
Чай в ассортименте
Морс ягодный
Вода в бутылке
Топпинги (молоко, сахар, лимон)