

Меню

От шеф-повара Романа Рэдмана
и Николая Сазонова. Винное
сопровождение от сомелье
Ирины Нефёдовой

1 КУРС

Карпаччо из сезонных томатов с соленой сливой и подкопченной брынзой
Tete de Cheval Brut Reserve Golubitskoe Estate /
Russia, Kuban. Tamane Peninsula

2 КУРС

Мозговая косточка с гребешком в тарталетке
Nals-Margreid Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti / Italy, Alto Adige

3 КУРС

Ростбиф из фланк стейка с кремом из ряженки
Zvonko Bogdan Chardonnay / Serbia, Subotica

4 КУРС

Бычьи хвосты с бриошью и сладким ялтинским луком
Tasca d'Almerita Regaleali Nero d'Avola / Italy, Sicilia

5 КУРС

Арбуз на гриле с рваным рибамом и соусом кокос/лайм
Domini Veneti Valpolicella Classico / Italy, Veneto

6 КУРС

Филе миньон с кремом из батата и фруктовым демиглясом
Pinot Noir Estate Sikory /Kuban, Semigorye

7 КУРС

Баранья корейка с домашним лавашом и мятным йогуртом
Chateau Clinet Ronan by Clinet/ France, Bordeaux

8 КУРС

Инжир с мисо-карамелью и грушей в двух текстурах
Meulenhof Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett / Germany, Mosel