

Меню

Авторский сет от Михаила Зайцева,
в сопровождении винных сочетаний
от специального гостя Виталия Музыченко

1 КУРС

Устрица с клубничной тапиокой
и соусом из клубники и базилика
ВИНО Brut Rose. Ferrari Тренто, Италия

2 КУРС

Тартар из обжаренной говядины
на вафле из пармезана с чёрной икрой
ВИНО Pet Nat Pinot Grigio Brut Nature Rose
Ancestrale. Lunaria Orsogna Абруццо, Италия

3 КУРС

Кальмар с томатной сальсой под соусом из сыра
скаморца и сливочного чесночного крема
ВИНО 2022 Beaujolais Blanc Terrain Rouge.
Jean-Paul & Charly Thévene Бургундия, Франция

4 КУРС

Сибас с тапенадом из вяленых томатов, лимонным
конфи, маринованными артишоками и соусом биск
ВИНО 2022 Bourgogne Côte d'Or Chardonnay.
Domaine Maratray-Dubreuil Бургундия, Франция

5 КУРС

Говяжье ребро с кремом
из копчёной свёклы и бататом
ВИНО & 2022 Sassi Sparsi.
Rocca delle Macie Тоскана, Италия
Десерт «Кофе-карамель-шоколад»