



КОКТЕЛЬНОЕ МЕНЮ №3 (500 г)

Томатний чатні з бебі-Моцареллою, 22 г

Філе лосося «Мі Квіт» із вершковим хрінном, маринованою червоною цибулею та пюре зі шпинату, 16 г

Філе тунця з майонезом васабі та червоною ікрою, 23 г

Легкий суп-пюре зі спаржі, еспума з різнокольоровою ікрою Тобіко, 53 г

Качина грудка, груша конфі у вині з корицею та соусом із ожини, 18 г

Імбирний макарун з мусом із фуа-гра, 11 г

Спрінг роли з креветкою і свининою, 35/10 г

Креветка в Темпурі з лимоном та морською сіллю, 15/8 г

Кебаб з баранини із козячим сиром та м'ятним айолі, 25/10 г

Міні-піца «Кальцоне Дьявола», 21 г

Обсмажені гребінці з картопляним пюре з селерою та хрустким беконом, 28 г

Шоколадний «Бразильєн», 26 г

Панна Котта з манго, 51 г

Крем Брюле з кефіру з білим шоколадом, 50 г

Полуничний «Фразьєр», 48 г

Макарун з ганашем, 18 г

42 євро

COCKTAIL MENU #3 (500 g)

Tomato Chatni and baby Mozzarella, 22 g

Slowly cooked salmon with horseradish cream, marinated red onions and spinach puree, 16 g

Tuna loin with wasabi mayonnaise and red caviar, 23 g

Light asparagus soup and espuma with multicolor Tobico caviar, 53 g

Duck breast with Pomme Purée and blackberry sauce, 18 g

Ginger macaroon with foie gras mousse, 11 g

Spring rolls with pork and prawn, 35/10 g

Prawn tempura with seasalted lemon wedges, 15/8 g

Lamb bites staffed with goat cheese and mint Aioli, 25/10 g

Mini Calzone Diavola, 21 g

Pan fried scallops with potato-celery purée and crispy bacon, 28 g

Chocolate Brasilien, 26 g

Mango Panna Cotta, 51 g

Kefir Crème Brûlée with white chocolate, 50 g

Strawberry Frasier, 48 g

Ganache macarons, 18 g

42 EUR

Ціна вказана на 1 особу, включаючи 20% ПДВ та за виключенням 5% сервісного збору.

The price is calculated per person, includes 20% VAT but excluding 5% service charge.