

Зимнее МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Перец Рамиро с соусом Горгонзола	1180
Креветки с козым сыром	1370

САЛАТЫ

Салат с тыквой и хурмой <i>золотая тыква, хурма, микс салата, страчателла</i>	1270
Салат из печеных овощей с креветками и азиатским соусом	1350

СУПЫ

Том-ям <i>с мидиями и вонголе, подается с рисом басмати</i>	1200
Грибной крем-суп с эспумой из пармезана <i>с кедровыми орешками и базиликом</i>	1200

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Тушённый ягнёнок с картофельным пюре и соусом демиглас	2350
Утиная ножка конфи с сливочной полентой и соусом демиглас	2200

ПАСТА

Спагетти с вонголе и томатной сальсой	1350
Мачерони с песто, страчателлой и хамоном	1350

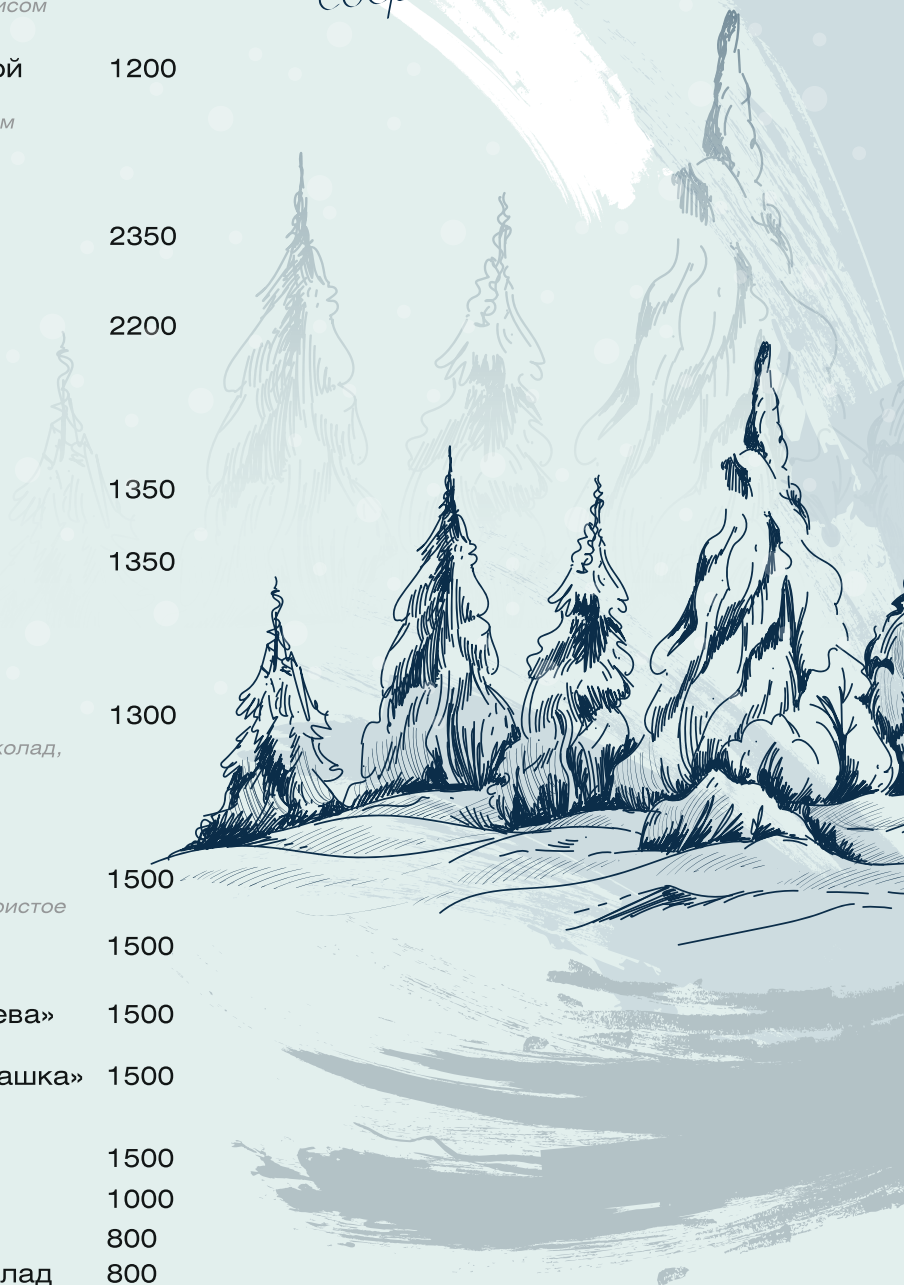
ДЕСЕРТЫ

Зимняя красавица <i>сливочный мусс с кардамоном, мандариновый компоте, белый шоколад, миндальный крамбл</i>	1300
--	------

НАПИТКИ

Коктейль «Rosa Spumante» <i>triple sec, americano cocchi rosa, игристое</i>	1500
Коктейль «Зимний Этюд» <i>luxardo sour apple, игристое, водка</i>	1500
Коктейль «Снежная королева» <i>амаретто, ром</i>	1500
Коктейль «Кофейная фисташка» <i>кофейный ликер, ром, эспрессо, фисташковый сироп</i>	1500
Грог малина-розмарин	1500
Грог малина-розмарин б/а	1000
Малиновый лимонад	800
Бельгийский горячий шоколад	800

Зимняя сказка
на вашем столе:
уютные вкусы,
согревающие душу...



Зимнее МЕНЮ

