

Нормальская неделя ресторанов

5–18 октября

МЕНЮ

45€

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

на ваш выбор

Тартар из оленины

с соленой, ферментированной черной смородиной и муссом из сыра пекорино

или

Карпаччо из горбыля

с перцем халапеньо, ремуладом из эстрагона, соломкой фенхеля и зеленых яблок

или

Медальоны из сладкого картофеля

с соусом из кешью

ПОДБОР ВИН К БЛЮДАМ

36€

Набор из 4 стаканов

Raventós i Blanc "de Nit" Rose, Conca del Riu Anoia, Catalonia

150ml 11EUR

•

Bouvet-Ladubay Cremant de Loire Excellence Brut

150ml 9EUR

•

Markus Molitor Haus Klosterberg Riesling, Mosel

150ml 7EUR

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

на ваш выбор

Каннеллони с лесными грибами и сыром комте

в соусе из белого вина

или

Рулет из кукурузного цыпленка с гусиной фуа-гра,

с рагу из сладкого картофеля и мини-шпината

Vesevo Greco di Tufo DOCG

150ml 8EUR

•

Pazo de Senorans Albarino

150ml 8EUR

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

на ваш выбор

Утиная грудка

с апельсиновой глазурью, фондю из брюквы и воздушным картофельным муссом

или

Филе черной трески в маринаде мисо

с соусом из лемонграсса и жульеном из кольраби

или

Теплая буррата

с хрустящими каперсами и чатни из желтых помидоров

Dufouleur Freres Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Rouge

150ml 11EUR

•

Brundlmayer Gruner Veltliner Kamptal Terrassen

150ml 12EUR

•

Tiefenbrunner Pinot Grigio, Trentino-Alto Adige

150ml 7EUR

ДЕСЕРТ

на ваш выбор

Теплые и хрустящие кокосовые подушечки

«Crema Catalana»

с компотом из вишни и черноплодной рябины

или

Крем из темного шоколада, солода с крошками ржаного хлеба

с йогуртовым мороженым, с вербеной и клюквенным соусом

Коктейль «Сладкая вишня»

9EUR

•

Noval Tawny 10 years

75ml 9EUR